

# KIT DE BANQUETES

---

## *BANQUET KIT*



## ENSALADAS | SALADS

- **Corona de aguacate con camarones, gazpacho andaluz y brotes orgánicos**  
*Avocado crown with shrimp, Andalusian gazpacho and organic sprouts*
- **Ensalada de espárragos con puré de espinacas, jocoque y vinagreta de semillas**  
*Asparagus salad with spinach purée, jocoque, and seed vinaigrette*
- **Ensalada de arúgula, queso mozzarella, jitomate y prosciutto di Parma con vinagreta balsámica**  
*Arugula, burrata cheese, tomato and prosciutto di Parma salad with balsamic vinaigrette*
- **Profiteroles rellenos de queso de cabra trufado, cubiertos de carpaccio de res con ramillete de hojas tiernas**  
*Profiteroles stuffed with truffled goat cheese, covered with beef carpaccio with a bouquet of young leaves*

## CREMAS | CREAMS

- **Crema de elote con camaron grill, champiñones, esencia de fruta y teja crujiente de parmesano**  
*Corn cream with grilled shrimp, mushrooms, fruit essence, and crispy Parmesan tile.*
- **Crema de chile poblano con huitlacoche y granos de elote asados**  
*Poblano chili cream with 'huitlacoche' and roasted corn kernels*
- **Crema de calabaza de Castilla con royal de portobello**  
*Pumpkin cream with royale portobello*
- **Crema de coliflor en esencia de nuez moscada con pato confitado**  
*Cauliflower cream in nutmeg essence with duck confit*

## PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

- **Short rib a la Borgoña sobre cremoso de ajo, con champiñones glaseados al jugo corto y cebolla cambray en cocción en blanco**  
*Short rib Bourguignon on a creamy garlic sauce, with mushrooms glazed in short jus and white-cooked baby onion*
- **Filete de res con puré de col morada, hortalizas orgánicas, dauphinoise y salsa bordalesa**  
*Beef filet with red cabbage purée, organic vegetables, dauphinoise au gratin, and Bordeaux sauce*
- **Filete de dorado con ragú de pimientos, aceitunas, chorizo y ras el hanout, servido con caviar de berenjena, y salsa de tomate ligeramente picante**  
*Mahi-mahi filet with pepper, olives, 'chorizo' and 'ras el hanout' ragout, served with aubergine caviar, and slightly spicy tomato sauce*
- **Pechuga de pollo rellena de rajas poblanas y elote, con salsa de flor de calabaza, puré rústico y verduras del huerto**  
*Chicken breast stuffed with poblano chili strips and corn, with squash blossom sauce, rustic purée, and vegetables from the garden*
- **Mar y tierra de filete de res y Camarón, con salsa de oporto, pavé de papa y dúo de zanahoria**  
*Surf & Turf of beef filet and Mahi Mahi, with port sauce, potato pavé, and carrot duo*

## POSTRES | *DESSERTS*

- **Delicias de frutos rojos con limón y esponjoso de pistache**  
*Red fruit delights with lime and fluffy pistachio*
- **Piña colada y pastel de coco con ron y piña**  
*Piña colada and coconut cake with rum and pineapple*
- **Crème brûlée de vainilla de Papantla con crujiente de avellana y frutos de temporada**  
*Papantla vanilla crème brûlée with crispy hazelnut and seasonal fruits*
- **Pastel de chocolate con avellanas**  
*Hazelnut chocolate cake*