

C. BANQUETE EMPLATADO TODO INCLUIDO | *ALL INCLUSIVE PLATED BANQUET*

C1. MENÚ | *MENU* TRES TIEMPOS | *THREE COURSES*

Crema de camarón rostizado con espuma de Cognac
Roasted shrimp cream soup with Cognac foam

Pechuga de pollo con flor de calabaza y queso de cabra, perlas de vegetales, albahaca cremosa y salsa de espinacas
Chicken breast with zucchini blossom and goat cheese, vegetable pearls and creamy basil and spinach sauce

Crujiente de avellana con mouse de mango y maracuyá
Crispy Hazelnut tuile with mango and Maracuyá mousse

C2. MENÚ | *MENU* TRES TIEMPOS | *THREE COURSES*

Crema de chile poblano con elote tierno rostizado con diamante de huitlacoche
"Poblano" chili cream soup with roasted corn and diamond of "Huitlacoche"

Filete de res a la emulsión de chipotle y semillas de cilantro tostadas con puré de camote rojo
Beef filet with emulsion of chipotle chili pepper and toasted coriander seeds with mashed red sweet potato

Mousse de chocolate blanco y oscuro con fresas a la pimienta, balsámico y esencia de Frangelico
White and dark chocolate mousse served with dark pepper strawberries, balsamic and essence of Frangelico.

C3. MENÚ | *MENU* CUATRO TIEMPOS | *FOUR COURSES*

Ramillete de lechugas sobre Carpaccio de fresa y crujiente de queso de cabra en vinagreta de maple y balsámico
Bunch of exotic lettuce over strawberry carpaccio and warm goat cheese in maple and balsamic vinaigrette

Crema de elote rostizado con berros y esencia de albahaca
Roasted sweet corn and watercress cream soup with basil essence

Dúo de medallón de filete de res y camarón sobre risotto de cilantro y bouquet de vegetales en salsa de vino del Valle de Guadalupe
Grilled beef tenderloin and shrimp duo over coriander risotto, vegetable bouquet and Valle de Guadalupe red wine sauce

Crème Brûlée de manzana verde rostizada con hojaldre caramelizado
Roasted green apple Crème Brûlée with caramelized puff pastry

C4. MENÚ | *MENU* CUATRO TIEMPOS | *FOUR COURSES*

Ensalada de endivias y arúgula con aderezo de queso roquefort y avellanas caramelizadas
Endive and arugula salad with blue cheese dressing and caramelized hazelnuts

Crema de hongos silvestres con esencia de chile guajillo y raicilla con confit de pato
Fresh mushroom cream, "guajillo" chili pepper essence and "raicilla" with duck confit

Filete de Dorado y camarón grillado sobre corona de calabacita confitada, acompañado de perlas de zanahoria glaseada con salsa de chile guajillo
Mahi Mahi fillet and Grilled shrimp over zucchini crown confit with glassed carrot pearls in "guajillo" chili pepper sauce

Pastel moka y chocolate oscuro con salsa de vainilla y cerezas silvestres
Mocha and dark chocolate cake with vanilla sauce and wild cherries