

Valentine's

Day



BUFFET

Appetizers

Lettuces sprouts salad with fresh berries
Salmon Sashimi with rose petal and ginger vinaigrette
Vegetable Terrine with blue cheese
Passion Fruit Gazpacho with fresh peppermint
Quail Eggs with false watermelon caviar
Couscous and vegetable stuffed tomatoes with red wine vinaigrette
Variety of lettuces, parmesan cheese, cold and cheese platter, carrots, tomatoes, portobello mushrooms, onions, arugula

Carving Station

Lamb leg with salt and fine herbs served with demiglace and béarnaise sauce

Soup

Artichoke flower cream soup with confit duck

Entrees

Shrimp in Rose Champagne sauce
Beef Fillet with black Tarragon Sauce
Spinach and goat cheese stuffed chicken with zucchini flower sauce
Oli fish medallions with saffron sauce
Pork loin stuffed with asparagus with a ginger and oyster sauce

Sides

Black rice with squids and river shrimps
Butter vegetables with oegano
Mashed potatoes with truffle essence
Vegetable and lentil Pakora and curry

Desserts

Vanilla cream with red fruits
Chocolate cake with passion fruit mousse
Chocolate cake filled with pineapple and saffron
Truffles with rose petal liquor
Mango Mousse with Amaretto essence



San Valentin

BUFFET

San
Valentin



Entradas

Ensalada de frutos rojos y brotes de lechuga
Sashimi de salmón con vinagreta de rosas y jengibre fresco
Terrina de vegetales con queso azul
Gazpacho de fruta de la pasión con menta fresca
Huevo de codorniz con falso caviar de sandía
Tomate relleno de couscous y vegetales con vinagreta de vino tinto

Variedad de lechugas, Parmesano, tabla de fiambres y quesos, zanahoria, calabaza, jitomate, portobello, cebolla, arugula, elote

Minuta

Pierna de cordero en costra de sal y finas hierbas acompañado de salsa demiglace y bernesa

Sopa

Crema de flor de alcachofa con pato confitado

Platos Fuertes

Gambas en salsa de champagne rose
Filete de res con salsa negra de estragón
Pollo relleno de espinaca y queso de cabra con salsa de flor de calabaza
Medallón de pescado escolar con salsa de azafrán
Cerdo con corazón de espárragos salsa de ostión y jengibre

Guarniciones

Arroz negro acompañado de chipirón y camarón de río
Vegetales asados bañados con aroma de mantequilla y orégano
Puré de papa al aroma de trufa
Pakora de vegetales y lenteja al curry

Postres

Crema de Vanilla con frutos rojos
Pastel de coco y mousse de maracuyá
Pastel de chocolate relleno de piña al azafrán
Trufa con centro de licor de rosas
Mousse de Mango con Amaretto

