

GRUPO ESTORIL®

El Chef
Pedro Ortega
sugiere para sus eventos
menús especiales

PRECIO SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO



ESTORIL®



OCTUBRE 01 2015.

MENÚ 1

CARPACCIO DE CORAZÓN DE ALCACHOFA CON Queso
DE Cabra

Y vinagreta de albahaca

CORAZÓN DE FILETE
AL COGNAC

Cheesecake de guayaba

PRECIO POR PERSONA: \$580.00

Menú 2

Espárragos a la vinagreta

corazón de filete CON roquefort
y pimienta verde

CRUJIENTE DE AVELLANA

Precio por persona: \$590.00

Menú 3

Crema de Flor de Calabaza
con Elote Tierno

Róbalo Relleno de Huauzontle
Ó

Corazón de Filete con Hongos
y Chile Verde

Trío de Nieves

Precio por persona: \$520.00

Menú 4

CREMA DE CARACOLES AL PERNOD

Róballo al Vino Blanco

Tarta de chocolate a la sal

PRECIO POR PERSONA: \$585.00

Menú 5

Ensalada de Espinaca con
Queso de Cabra

Salmón con Costra de Nuez AL CHIPOTLE
Ó
CORAZÓN DE FILETE BÉARNAISE

TARTA CHOCOLATE A LA SAL

Precio por persona: \$590.00

Menú 6

Corazón de Alcachofa Relleno
de Flor de Calabaza

Salmón con Mantequilla y Albahaca

CRUJIENTE DE AVELLANA

PRECIO POR PERSONA: \$550.00

Menú 7

ENSALADA DE ESPINACA Y PERA
A LA VINAGRETA DE MIEL

CORAZÓN de Filete Morillas

CHEESECAKE DE GUAYABA

Precio por persona: \$625.00

Menú 8

Crema de Jitomate
con queso de cabra

RÓBALO MEDITERRÁNEO

ó

Corazón de Filete
Café de París

CRUJIENTE DE AVELLANA

PRECIO POR PERSONA : \$560.00

MENU 9

Ensalada de EnDIVIAS
con toronja y aguacate

CORAZÓN DE FILETE BéARNAISE

CRUJIENTE DE AVELLANA

PRECIO PORPERSONA: \$575.00

MENU 10

FIDEO SECO

Chile relleno de pato
con salsa de frutos rojos

Trío de nieves

PRECIO POR PERSONA: \$535 .00

MENU 11

ENSALADA DE LECHUGA FRANCESA
CON VINAGRETA DE BALSÁMICO
Y PARMESANO

Salmón naranja y guajillo

TRÍO DE NIEVES

PRECIO POR PERSONA: \$520.00

Menú 12

ENSALADA VERDE

RÓBALO MEDITERRÁNEO

CHEESECAKE DE CAJETA

PRECIO POR PERSONA: \$590.00

Menú 13

ENSALADA ARÚGULA

RAVIOLES

TRÍO DE NIEVES

PRECIO POR PERSONA: \$470.00

Menú 14

CREMA JITOMATE

PECHUGA DE POLLO PARMESANA
AL VINO BLANCO

TARTA CHOCOLATE A LA SAL

PRECIO POR PERSONA : 470.00

Menú 15

CREMA de flor de calabaza con elote tierno

Salmon con costra de nuez al chipotle

O

Corazón de filete café de parís.

Crujiente de avellana

PRECIO POR PERSONA : 550.00

Menú 16

Crema fría de aguacate

Filete de robalo con corazón de alcachofa y salsa
holandesa

O

Corazón de filete con salsa de chapulines

Fondant de chocolate

PRECIO POR PERSONA : 600.00

Menú 17

Crema de queso brie con uvas

Magret de pato con salsa de miel y zarzamora

Tarta de nuez

PRECIO POR PERSONA : 620.00

Menú vegetariano

Sopa de cebolla

○

Crepas de huitlacoche

Fetucini con hongos

○

Chile relleno de frijol con queso

Mousse de chocolate al mezcal

PRECIO POR PERSONA : 490.00