



Las Mañanitas®

10 DE MAYO

D Í A D E L A S M A D R E S

E V E N T O E S P E C I A L

Amenizado con mariachi y trío musical

· Obsequio sorpresa para mamá ·

Menú exclusivo de desayuno, comidas & cenas.

C E L E B R E M O S A L A M U J E R
M Á S I M P O R T A N T E D E
N U E S T R A V I D A .



MENÚ DE DESAYUNOS

De 8:00 a.m. a 12:00 p.m.

COPA DE MIMOSA DE FRUTOS ROJOS CHANDON BRUT

ENTRADA

FRUTA DE LA ESTACIÓN

Con salsa de coco y Cognac Courvoisier V.S.O.P.

A elección: Jugo de naranja, guayaba y albahaca
o jugo de naranja con fresa.

PLATO FUERTE

A elección

CREPAS DE HUITLACOCHÉ

Con salsa poblana y puré rústico de papa.

BAGEL GRATINADO

Huevo, panceta ahumada,
queso cheddar con papas cambray asadas.

HUEVOS TURCOS

Con jocoque, tomatillos y pan rústico.

Complementos: Café o Té

Trío musical de 10:00 a.m. a 12:00 p.m.

Precio: Adultos: \$690.00 | Niños: \$414.00

MENÚ DE COMIDAS & CENAS

De 1 p.m. a 10:00 p.m.

COCTEL DE BIENVENIDA: PALOMA ABOLENGO TEQUILA LOCO.

Tequila loco, cordial de toronja y jamaica
con una solución cítrica mineralizada.

AMENIDAD

PERA CARAMELIZADA Y QUESO /
CROCANTE DE MAGRET DE PATO E HIGOS

PRIMER TIEMPO

ENSALADA DEL HUERTO CON BETABEL ROSTIZADO

Queso camembert, nuez de la india,
espinaca baby y vinagreta de naranja.

SEGUNDO TIEMPO

TORTELLINI EN SALSA DE AZAFRÁN

Con portobello y jamón serrano.

TERCER TIEMPO

A elección

SALMÓN EN SALSA DE CIRUELA

Reducción de vino tinto Bordeaux y pan de hierbas finas.

COSTILLA CARGADA A FUEGO LENTO EN SU JUGO

CORAZÓN DE FILETE ANGUS EN SALSA DE CAFÉ

POSTRE

TARTA DE NUEZ, QUESO CABRA Y MANGO

MOUSSE DE MARGARITA

Música en vivo: Mariachi y Trío para amenizar.

Precio: Adultos: \$2,200.00 | Niños: \$1,320.00

· Reserva, tel.: 777 362 00 00