



Banquetes

CAMINO

premium

— NUESTRO —
MENÚ

ENTREMESES





TIMBAL DE PEPINO

Con desconstrucción de salpicón de venado con lámina de plátano macho.

MINI BRIE

Hojaldra con glaseado de uva



BRUSQUETTA

Brusqueta de jamón serrano.



ESFERA DE PATE

Queso crema con nuez
en chutney de piña.



KEBAB DE RES

Res, pimientos y tomate cherry aderezado en salsa de xtabentún.





EMPANADA DE MAÍZ AZUL

Rellena de flor de calabaza
y requesón con epazote
fresco y salsa de tomate
artesanal.

EMPANADITAS DE CHAYA

Rellenas con queso holandés.





TOSTADA DE DZIC

Hechas de carne de venado con aceite de chile habanero.





SPRING ROLL DE CASTACÁN

Relleno de castacán con
reducción de salsa xcatic
y rábano picado.

CHIMICHANGA RELLENA

Rellena de cochinita
con cebolla morada.





ROSETA DE SALMÓN

A la mayonesa de
recado negro en pan
de arándano.



SPRING ROLL DE CONCHINITA

Rellena de cochinita con
pate maya y cebolla roja.





CONO DE JÍCAMA

Relleno de atún en salsa
de fuego.



CARPACCIO DE PORTOBELLO

flameado con queso panela acompañado de papa al ajillo.



TOSTONES DE PLÁTANO

Hechas de plátano macho con dzic de venado.





MINI FILETE MIGNON

Con base de papa y
tomate rostizado en
reducción de cítricos.



ESPÁRRAGOS

Envueltos en pollo con salsa teriyaki.



AVOCADO DE CHAYA

Rellena con queso crema en reducción de salsa de mango piquín.



ENTRADAS





**CREMA
DE CALABAZA**
Crema hecha de calabaza
con cilantro.



CREMA DE PISTACHE

Crema hecha de pistache
con ajonjolí negro.





CREMA DE PIMIENTO

Hecha de pimiento
morrón con aceite de
trufa blanca.



CREMA DE CHAYA

Hecha con almendras tostadas fileteadas.





**CREMA DE
ESPÁRRAGO**
Hecha de espárrago
blanco.



ENSALADA DE ESPINACAS

Hecha de espinacas con frutos rojos con queso de cabra y ajonjolí negro con aderezo de cítricos y miel.

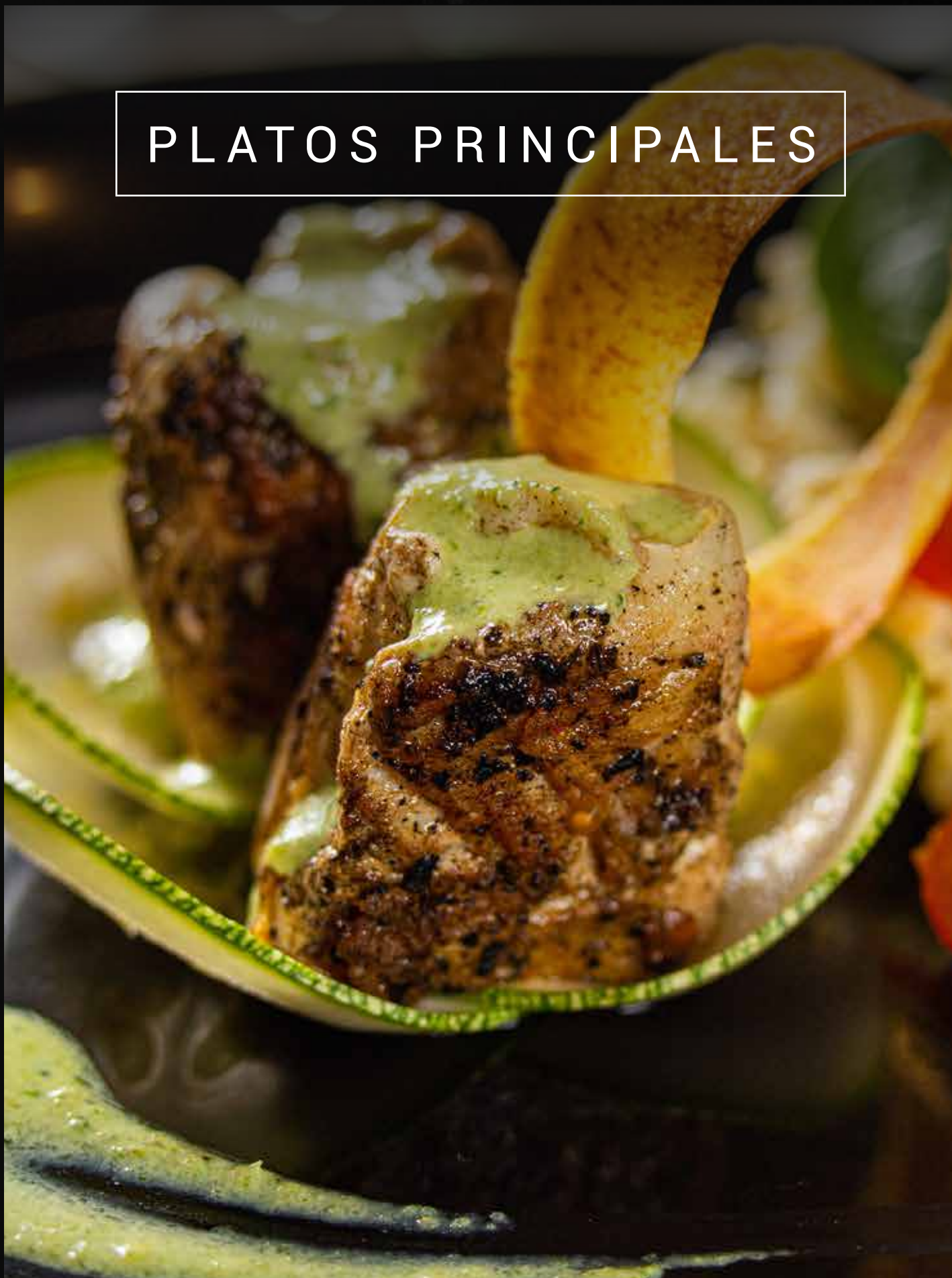


ENSALADA DE ARÚGULA Y PERA

Ensalada de arúgula con
pera, fresas, queso de
bola con nuez y lechugas
mixtas con aderezo de
mostaza y miel.



PLATOS PRINCIPALES





LECHÓN AL HORNO

Envuelto en hoja de plátano acompañado de cebolla roja y frijol refrito con costra de longaniza.





CORAZÓN DE FILETE

Filete de res en salsa de champiñones silvestres acompañado de puré de papa con queso de bola y calabacitas rellenas al gratín.

CORAZÓN DE FILETE

Filete de res con salsa de portobello en una cama de puré de papa con queso de bola acompañado de espárragos asados.



MIÑONETA DE POLLO

Rellena de queso crema en salsa de queso en una cama de risotto de espárragos y fettuccini al romero.





TOURNEDO DE LOMO

Con salsa strogonoff
acompañado de puré
de papa con pimientos,
cebolla cambray en
reducción de vino tinto
y espárragos asados.





PECHUGA DE POLLO

Rellena de tomates deshidratados en glaseado de tamarindo, acompañado con puré de camote y fusilli al romero.





FILETE DE BOQUINETE

Al cilantro en cama de risotto de espinacas y alcachofas.



LOMO EN SALSA

Lomo en salsa de Jamaica acompañado con fetuccini al romero y un rollo de verduras a la plancha.



COCHINITA PIBIL

Cocinado al horno envuelto en hoja de plátano acompañado de cebolla roja y frijol refrito con costra de longaniza.





QUESO DE BOLA HORNEADO

Relleno de picadillo bañado en k'ol y salsa de tomate con almendras y especial de la región.





STAY DE SALMÓN

Con reducción de salsa de pistache en cama de arroz salvaje acompañado de un rollo de verduras a la plancha.



PECHUGA DE POLLO

Pollo al coco en chutney de chiles habaneros en cama de arroz al cilantro acompañado con verduras asadas a la lima.





PECHUGA RELLENA

Pechuga rellena de chaya y queso crema con reducción de salsa x'catic en una cama de risotto de champiñones.



FILETE DE ROBALO

En salsa de cilantro
acompañado de risotto
de huitlacoche y verduras
asadas a la lima.





CHILE POBLANO

Relleno de vegetales
en salsa de tomate
y albahaca.

Banquetes

CAMINO

premium

