

Mesa de Quesos y Charcuteria

- Quesos locales e internacionales
- Charcutería italiana
- Aceitunas verdes
- Fruta de temporada
- Crudites
- Frutos secos
- Aceite artesanal de chiles secos y aromáticos
- Mermelada artesanal de temporada
- Pan rustico

Canapés

- Aguachile de camarón pepino, jalapeño y cítricos.
- Tartar de pescado de temporada
- Poke de la baja con pescado de temporada
- Nigiri de pescado de temporada (sellado o en crudo)
- Ceviche rojo con pescado de temporada
- Ceviche blanco con chicharrón de cerdo
- Ceviche de salmón, mango y menta
- Camarones pochados con salsa de tomate y sriracha
- Brocheta de camaron y chistorra
- Shooter preparado de almeja
- Quesadilla dorada de camarón enchilado
- Brocheta caprese
- Brocheta de arrachera
- Mini albóndiga de res y puerco con queso parmesano y salsa de tomate
- Champiñón relleno con queso, cebolla y ajo

*Estas opciones se pueden elegir como primer tiempo

Ensaladas

Ensalada no tan Cesar

Lechuga romana, aderezo con base de vinagre de vino tinto, aceite de oliva, parmesano, ajo confitado, ajo negro y ajo fresco con croton de ajo.

Ensalada de queso azul

Lechuga iceberg y romana, aderezo de queso azul danés, tocino, cebolla morada y tomate cherry.

Ensalada del Valle

Lechugas mixtas, betabel pochado en salmuera, col morada braseada en vino tinto, queso azul, manzana y vinagreta de reducción de vino tinto, vinagre de vino tinto y aceite de uva.

Ensalada de arándanos y manzana

Lechugas mixtas, arándanos deshidratados, manzana, nueces especiadas y vinagreta de vinagre de manzana, aceite de uva y arándanos.

Ensalada de fresas maceradas y balsámico

Lechugas mixtas, fresa fresca, queso feta, pepino persa, rábano, nueces caramelizadas y vinagreta de fresas maceradas en vinagre balsámico con una base madre de cinco años emulsionado con aceite de semilla de uva.

Sopas y cremas

Crema de almeja

Almeja blanca, zanahoria, papa blanca, cebolla, reducción de vino blanco y crema.

Crema de champiñones

Champiñon blanco y portobellos caramelizados en mantequilla con crema.

Bisque de tomate y albahaca

Tomates escalfados, cebolla, vino tinto, albahaca fresca y crema.

Sopa de tortilla

Caldo de pollo con tomate, cebolla y epazote con tortillas fritas, queso Cotija, crema, chicharrones y polvo de chiles secos.

CATERING
By Chef Hector Martinez
ORGANIEVENTOS

Platos Fuerte Cielo

Pollo con bechamel de champiñones

Pechuga de pollo braseada con salsa de champiñones caramelizados, cebolla blanca, vino blanco, crema y mantequilla tostada.

Pollo masala

Pechuga de pollo braseada con salsa de yogurt griego, especias de masala, cúrcuma, mantequilla y tomate.

Pollo con salsa de naranja

Pechuga de pollo braseada con salsa de jugo de naranja, ralladura de naranja, azúcar mascabado, azúcar morena, mantequilla, aceite de chile rojo y caldo de pollo.

Pollo Stroganoff

Pechuga de pollo braseada con salsa de paprika ahumada, cayene, chile morrón, cebolla amarilla, champiñones y crema.

Pollo en ate de guayaba

Pechuga de pollo braseada con una salsa de ate de guayaba, pimienta negra frita, jugo de naranja y caldo de pollo.

Plato fuerte Tierra

Brisket

Pecho alto de res cocinado en sous vide durante 24 horas con salsa de whiskey, champiñones caramelizados, fondo de res y crema.

Rib-eye en costra de ceniza

Rib-eye de res encostrado de ceniza de masa de maiz, paprika ahumada, ajo y pimienta negra cocinado en sous vide durante 6 horas servido con una salsa de tomate, cebolla y jalapeños tatemados.

Picaña en adobo de chiles secos

Picaña de res cocinada en sous vide durante 6 horas servida con una salsa de chile morita, chile chipotle, chile pasilla, pasta de tomate, tomates escalfados y fondo de res.

Picaña en mole negro y cacahuates

Picaña de res cocinada en sous vide durante 6 horas servido con mole negro artesanal y cacahuates salados.

Filete de res en fusion de moles

Filete de res cocinado en sous vide durante dos horas con una salsa inspirados en los moles negros y rojos de Oaxaca, levemente picante y ahumada.

Filete de res Valle

Filete de res cocinado en sous vide durante dos horas servido con una salsa de reducción de vino tinto, queso azul y fondo de res.

Arrachera con salsa de rábanos

arrachera marinada en jugo de naranja y cebolla, cocinada en sous vide durante cinco horas servido con una salsa cremosa a base de crema acida, rabano rojo, rabano blanco, rabanonegro, perejil, ajo confitado y un toque de limon verde.

CATERING
By Chef Hector Martinez
ORGANIEVENTOS

Platos Fuertes Mar

Salmon con chutney de mango

Salmon cocinado en sous vide durante una hora servido con una salsa de mango, cebolla morada y curry amarillo.

Salmon en salsa de azafrán

Salmon cocinado en sous vide durante una hora servido con una salsa de azafrán flameado en ron blanco, vainilla y crema.

Pescado de temporada con meuniere mexicano

Pescado de temporada cocinado en sous vide durante una hora servido con una salsa a base de reduccion de tequila blanco, cilantro, mantequilla, limón verde y limón amarillo.

Plato fuerte del huerto

Elija cualquiera de nuestros platillos fuertes y se adapta a su opción vegetariana o vegana, de esta forma puede elegir los sabores parecidos a su platillo fuerte preferido para sus invitados que no consumen carnes.

Guarniciones

Papa cambray

Papa cambray horneada y encostrada con sal roja compuesta de sal de mar, paprika, pimienta negra, pimienta de cayena y ajo en polvo.

Gratin de papa

Laminas delgadas de papas mezcladas con una preparación de crema, huevo, ajo confitado y cebolla tatemada cubiertos de queso gratinado.

Arroz salvaje

Arroz salvaje negro, arroz de grano largo, champiñones y cebolla blanca

Puré de papa rustico

Papas, mantequilla y crema

Pure de elote

Elote amarillo, mantequilla, crema y un poco de papa blanca cocinada en el agua de elotes.

Arroz pilaf mex

Arroz de grano largo cocinado con cebolla blanca, ajo, paprika, pasta corta, pasta de tomate, perejil, mantequilla y fondo de pollo.

Aparte de cualquiera de estas guarniciones todos nuestros platillos incluyen vegetales baby de temporada.

Postres

Deconstrucción de tiramisú

Mescla de queso crema, queso mascarpone, café, vainilla y crema montados sobre tropezos de galleta de mantequilla y cubierto de cacao en polvo.

Deconstrucción de pay de queso y frutos rojos

Mescla de queso crema, ralladura de limón amarillo, jugo de limón amarillo y crema montado sobre tropezos de galleta de mantequilla y cubierto de una compota de frutos rojos.

S'mores de la casa

Malbaisco artesanal con maple, flameado, montado sobre una cama de galleta de vainilla y ganache de chocolate oscuro y café.

Una noche en el valle

Biscocho de chocolate y café cubierto de ganache de chocolate oscuro y reducción de vino tinto servido con un flaseado de reducción de balsámico y fresas.

Arroz con leche y piña flameada

Arroz preparado estilo budín con canela y piñas cubiertas de azúcar y flameadas.

Deconstrucción de pay de manzana

Manzanas caramelizadas con vainilla y canela montadas sobre una galleta sufre cubierto de queso crema y un crocante de canela.

Mousse de mole

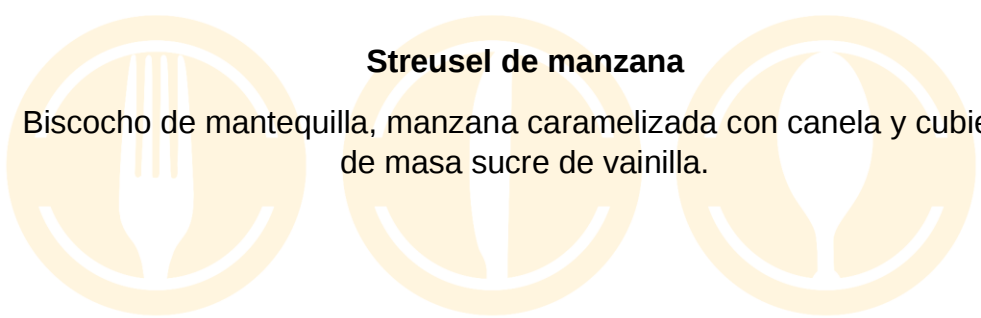
Ganache con mole negro y mousse de chocolate oscuro con mole cubierto de crocantes de tortilla, ajonjolí tostado y sal de mar.

Shortcake con frutos rojos

Shortcakes servidos con una compota de frutos rojos y crema batida.

Streusel de manzana

Biscocho de mantequilla, manzana caramelizada con canela y cubierto de masa sucre de vainilla.



CATERING
By Chef Hector Martinez
ORGANIEVENTOS