

Comida		
Jueves 13 de agosto	Viernes 14 de agosto	Sábado 15 de agosto
Sopa Minestrone	Sopa de tortilla	Minestrone
Verduras al vapor Papas Cambray Rostizadas al romero	Verduras al vapor Timbal de Arroz	Verduras al vapor Pasta a la crema
Medallón de Res sobre en salsa de tres chiles	Escalopa de Pollo a la parmesana	Filete de Res en reducción de vino tinto
Pechuga rellena de requesón & en salsa de flor de calabaza	Salmón a la plancha & salsa teriyaki.	Pechuga de pollo orgánico al horno & gravy
Risotto con una mezcla de setas arándanos y nuez caramelizada acompañado de arugula aliñada y cherrys confitados	Coliflor rostizada a las finas hierbas acompañado de mole negro oaxaqueño	Stick de berenjena en salsa pomodoro con tropezos de aceituna verde
3 variedades de bollería salada. (A elecciones de Chef) Postres: flan / cheesecake / tartaleta de frutas Café / selección de infusiones y té / Agua de sabor		
Cocktail		
Frío	Caliente	Dulce
Tostada de Aguacate	Brochetas de res con salsa BBQ spicy.	Panna cotta de frutos rojos.
Higos con queso de cabra, jamón serrano y glacé de vino.	Camarones empanizado al coco.	Tartitas de manzana con crumble de canela.
Tostada de salpicón de setas	Mini sopecitos	Buñuelitos con miel de guayaba.
Vinos: Blanco y tinto de la casa. Destilados: ron, mezcal, tequila, ginebra, whisky. Cerveza: Solo cervecería nacional. Mezcladores: Refrescos surtidos. Incluye cóctel de bienvenida: A elección del bartender		