

Barceló

México Reforma



MENÚ DE BODA

Entradas frías

- Torre de vegetales con queso cottage y reducción de limón, mini ensalada y aderezo de aguacate.
- Ensalada de la hortaliza con queso de cabra y avellanas, aderezo de miel mostaza.
- Ensalada de espinacas y cítricos de temporada (Vinagreta de miel y mostaza suave).
- Ensalada de queso mozzarella con vinagreta de piñones ligera.
- Ensalada de aguacate y queso Oaxaca (Vinagreta de albahaca).

Cremas

- Crema de grano de elote con tortilla dorada, cuadrito de aguacate y aceite de chile poblano.
- Crema de champiñones y queso de cabra.
- Crema de flor de calabaza acompañada de queso panela y tortilla frita.
- Crema de quesos con sus tradicionales crotones.
- Crema de chile ancho con tortilla frita de nopal.

Sopas

- Sopa del huerto. (Calabacita, zanahoria, grano de elote, espinacas).
- Sopa de setas al guajillo.
- Consomé clarificado de res. (Acompañado de perlas de verdura y juliana de crepas).
- Sopa poblana. (Grano de elote, rajas de chile poblano, champiñones, cilantro).
- Sopa de poro y papa con bolitas de carne.

Res

- Filete de Res a la Bordelesa.
- Steak de Res Rústico. Bañado con salsa de chalotas y Vino Rioja, acompañado de puré rústico y verduras al eneldo.
- Solomillo con Gravy de Chimichurri acompañado mil hojas de vegetales rostizados y papa cherry a la pimienta.
- Escalpas de Res. Con salsa de mostaza antigua con champiñones acompañada de papas confitadas con chalotas y tomates a las finas hierbas.

Cerdo

- Lomo de Cerdo Mechado en Salsa de Jengibre y durazno con guarnición de papa pera y juliana de verdura.
- Lomo de Cerdo Salsa de Champagne acompañado de un timbal de pimienta a las finas hierbas, y perla de risotto 4 quesos.
- Lomo de cerdo en glásé de naranja acompañado de esquites perfumados con epazote y verduras a la plancha.

Suprema de pollo

- En salsa oscura de cerveza y duraznillos.
- En pimienta gorda.
- En mole al tamarindo y guajillo.
- En semilla de mostaza y glásé brillante.
- En salsa de tomillo y elote tierno.

Guarnición

- Con mini elote al vapor, mini perita dulce y arroz con chícharos.
- Champiñones y papa panadera.
- Verduras mixtas al vapor y puré de zanahoria.
- Fetuccini a la mantequilla y zanahorias glaseadas.
- Espinacas y risotto de zetas.

Postres

- Gaznate de chocolate con crema kirsch y coulis de mango.
- Triángulo de pastel ópera con helado de avellana y salsa de caramelo.
- Panqué de plátano con mousse de chocolate y crema inglesa de vainilla.
- Mousse de queso con coulis de frutas.
- Ravioles de piña con crema de coco y sorbete cremoso de coco.
- Pastel de zanahoria con salsa ligera de nuez y esencia de canela.



WEDDING MENU

Cold Appetizers

- Vegetable tower with cottage cheese, lemon reduction, mini salad, and avocado dressing.
- Vegetable salad with goat cheese and hazelnuts, honey mustard dressing.
- Spinach and seasonal citrus salad (with honey mustard vinaigrette).
- Mozzarella cheese salad with light pine nut vinaigrette.
- Avocado and Oaxaca cheese salad (with basil vinaigrette).

Cream Soups

- Cream of corn with fried tortilla, avocado cubes, and poblano chili oil.
- Cream of mushrooms with goat cheese.
- Cream of squash blossoms with panela cheese and fried tortilla.
- Cream of cheeses with traditional croutons.
- Cream of ancho chili with fried nopales tortilla.

Soups

- Garden soup (zucchini, carrot, corn kernels, spinach).
- Mushroom soup with guajillo chili.
- Clarified beef consommé (served with vegetable pearls and crepe julienne).
- Poblano soup (corn kernels, poblano chili strips, mushrooms, cilantro).
- Leek and potato soup with meatballs.

Beef Dishes

- Beef fillet Bordelaise style.
- Rustic beef steak with shallot sauce and Rioja wine, served with rustic mashed potatoes and dill vegetables.
- Sirloin with chimichurri gravy, accompanied by mille-feuille of roasted vegetables and peppered cherry potatoes.
- Beef escalopes with ancient mustard sauce and mushrooms, served with confit potatoes with shallots and tomatoes with fine herbs.

Pork Dishes

- Pork loin stuffed with ginger and peach sauce, served with pear potatoes and julienned vegetables.
- Pork loin with Champagne sauce, accompanied by a herb-seasoned pepper timbale and 4-cheese risotto pearls.
- Pork loin glazed with orange served with esquites (corn kernels with Mexican herbs) and grilled vegetables.

Chicken

- With dark beer sauce and small peaches.
- With black pepper.
- In tamarind and guajillo chili mole.
- With mustard seeds and a shiny glaze.
- With thyme sauce and tender corn.

Side Dishes

- Mini steamed corn, mini sweet pears, and rice with peas.
- Mushrooms and pan-fried potatoes.
- Mixed steamed vegetables and carrot puree.
- Fettuccine with butter and glazed carrots.
- Spinach and mushroom risotto.

Desserts

- Chocolate gaznate with Kirsch cream and mango coulis.
- Opera cake triangle with hazelnut ice cream and caramel sauce.
- Banana cake with chocolate mousse and vanilla custard.
- Cheese mousse with fruit coulis.
- Pineapple ravioli with coconut cream and creamy coconut sorbet.
- Carrot cake with light walnut sauce and cinnamon essence.

