



## Sabores

Precio: \$55.000

### Entrada: Crema de Frutos Amarillos

Puré de ahuyama (calabaza) con un toque de crema y especias  
Decoración opcional con semillas de calabaza tostadas o crutones  
Ramitas de cebollino o perejil fresco para decorar

### Plato Fuerte 1: Lomo de Res al Grill

Lomo de res a la parrilla o al horno, sazonado con sal, pimienta y hierbas aromáticas  
Acompañado de una salsa de vino tinto o reducción de balsámico  
Guarnición de puré de papas cremoso o risotto de hongos  
Espárragos grillados o vegetales asados (zanahorias, pimientos, calabacines)

### Plato Fuerte 2: Pescado al Ajillo

Filetes frescos de pescado (como lubina, tilapia o salmón)  
Cocidos en una salsa de ajo, perejil, limón y aceite de oliva  
Guarnición de arroz blanco o arroz con azafrán  
Espárragos al vapor o ensalada fresca de tomate y pepino como acompañamiento

Este menú proporciona una combinación interesante de sabores con la crema de ahuyama como entrada y dos opciones de platos fuertes con lomo de res y pescado al ajillo como proteínas principales.

Asegúrense de ajustar las cantidades y los ingredientes según el número de invitados y sus preferencias alimenticias. ¡Espero que este menú sea un éxito en su boda!