



Menú bodas

Precio: \$150.000

Coctel de bienvenida

Sangria de kiwi: vino blanco, jarabe de kiwi, almíbar, zumo limón y aguardiente

Entradas

Camarones acapulqueños: cinco camarones crocantes en parmesano y coco, servido sobre un cremoso de camote, coronado con col morado y cebollín

Flautas mixtas: 3 und de pollo y queso, 2 und de res y queso, coronadas con lechuga, salsa chipotle (no pica) y quesillo, acompañadas de pico de gallo y guacamole

Fuertes

Cochinillo en mole blanco: solomito de cerdo braseado en chile ancho, servido sobre un espejo de mole blanco, acompañado con arroz verde

Las dos fridas: pechuga de pollo rellena de jitomates, albahaca y queso fresco, bañada la mitad en una salsa de 3 quesos y a su vez la otra mitad en una salsa depiloncillo y chiles no picosos, acompañadas de arroz verde

Bebidas no alcohólicas x2

Gaseosa, bretaña, agua, agua con gas

Brindis

Cava don roman brut