



APÉNDICE H

ESTRATEGIA DE MARIDAJE (B)



SUGERENCIAS

ANTIPASTOS

MEZCLA DE MARISCOS FRITOS \$84.00
Camarón, calamar, pulpo, mejillón y pescado, empanizados y fritos, acompañados de aderezo curry.
Mouton Cadet \$55.00

TARTA DE SALMÓN FRESCO \$58.00
Papa alpha en mil hojas, con salmón fresco, acompañado de perejil, alcaparras y cebolla.
Mouton Cadet \$55.00

SOPAS

SOPA DE ALMEJA \$55.00
Sopade almeja schirla con brandy y vino blanco, acompañado de salsa de tomate y especias.

SOPA DEL DÍA CH \$27.00 G \$41.00
Diariamente preparamos una sopa o una crema diferente, con ingredientes frescos y de temporada. (DIPENDE DEL UMORE DEL CUOCO)

ENSALADA

ENSALADA DE FLOR DE CALABAZA Y ESPINACAS CH \$28.00 G \$40.00
Ensalada de espinaca fresca, flor de calabaza salteada, requesón y aguacate, aderezada con vinagreta de chipotle y balsámico.

PLATO DE LA CASA

PIZZA ALA MEXICANA \$66.00
Pizza con frijol, peperoni, chile cuaresmeño y cebolla gratinada con queso oaxaca.
Viña Azabache \$60.00

SALMON EN SALSAS DE AJO \$115.00
Salmón fresco a la plancha bañado con salsa de ajo rostizado, acompañado de vinagreta de jitomate y puré de papa.

FETTUCCHINE CON MARISCOS VARIOS \$131.00
Preparamos en su mesa una pasta con mariscos de temporada, flameados con brandy y vino blanco, servidos con una salsa de jitomate estilo siciliana. (SUJETO A OCUPACIÓN)
Mouton Cadet \$55.00

FILETE DE RES EN SALSAS DE HONGOS \$131.00
Corazón de filete asado al horno, bañado con salsa de hongo portobello, peperonico y fondo de ternera, acompañado con papas al tomillo.
Viña Azabache \$60.00

LASAGNA DEL DÍA
Diariamente se prepara una lasagna diferente con ingredientes frescos y de temporada.

“Una buena comida con un buen vino es una excelente comida”