



COMIDAS Y *cenas*

HOTEL
Bel Air
UNIQUE
CDMX - WTC

TRADEMARK COLLECTION[®]
BY WYNDHAM

HOTEL
Bel Air
BUSINESS
CDMX - WTC

TRADEMARK COLLECTION[®]
BY WYNDHAM



COMIDAS Y CENAS


3 Y 4 TIEMPOS

MENÚ 1

- **CREMA SAVOYARDE** con grissini de ajonjolí bicolor
- **FILETE DE RES Y COULIS DE TOMATES** sobre ejotes blanqueados y papa confitada
- **BROWNIE BLONDIE**


\$435.00

MENÚ 2

- 
- **CARPACCIO DE RES PARMESANA** con láminas de parmesano y salsa cremosa de queso y alcaparra baby
 - **MEDALLÓN DE RES CON SALSA LIGERA DE CACAO Y CHIPOTLE** con papa paja y berros a la mantequilla
 - **FROSTIE DE MANGO**

\$475.00

MENÚ 3

- 
- **CREMA DARBLAY CON FRUTA DE PORO Y ZANAHORIA**
 - **ESCALOPAS DE CERDO CON CARAMELO DE CEBOLLA Y GENGIBRE**, láminas de zanahoria vichy y crema de mantequilla.
 - **TARTA DE MANZANA** con salsa de cardamomo.



\$405.00

MENÚ 4

- 
- **ENSALADILLA DE ARÚGULA Y ESPINACA**, arúgula, espinaca baby, queso feta, arándanos y vinagreta italiana
 - **SALMÓN A LA PARRILLA CON HONGOS** y crema ligera de coliflor trufada
 - **SAVARIN** con sopa de frutos rojos y chocolate blanco.



\$482.00



MENÚ 5

- **ENSALADA ORIENTAL** con vinagreta de cítricos
 - **CHULETÓN DE CERDO** con glaseado hoisin de fruta de la pasión y espárragos tempura
 - **MIL HOJAS DE CHOCOLATE Y JELLY DE CÍTRICOS**
- \$392.00**



MENÚ 6

- **TORRE DE CEVICHE NEGRO**
 - **ARRACHERA A LA PARRILLA** con mantequilla de ajo rostizado, papa libro y aderezo de queso azul
 - **PANACOTA DE PIÑA**
- \$428.00**

MENÚ 7

- **CREMA DE ELOTE Y CAMARÓN** con buñuelito
 - **SUPREMA DE POLLO CON PESTO DE BRÓCOLI O ESPINACA** y canelones con mousse de champiñones
 - **BOMBA DE CHOCOLATE**
- \$399.00**
- 



MENÚ 8

- **ENSALADA CAPRESSE Y PROSCIUTTO**
 - **PORK BELLY ROSTIZADO** con salsa de sidra y manzana caramelizada, cama de puré rústico con chícharo
 - **CREME BRULEE DE BAILEY'S**
- \$465.00**

MENÚ 9

- **RAVIOLES FRITOS CON TINGA DE CAMARÓN** y espuma de albahaca
 - **MAHI MAHI ASADO** en salsa veloute dashi con espárragos y aceite de hiervas
 - **CREMOSO DE CHOCOLATE Y CEREZAS**
- \$475.00**
- 
- 
- 



MENÚ 10

- **CANOLI DE MOUSSE DE RICOTA Y TOMATE DESHIDRATADO**
- **ROULADE DE POLLO** con relleno de queso y nuez, caramelo de vino tinto y cama de risotto verde de cous cous
- **MOUSSE DE LICHIE Y CHOCOLATE AMARGO**

\$405.00



PRECIOS MÁS 16% IVA | MÁS 15% SERVICIO
PRECIOS POR PERSONA.

COMIDAS DE 4 TIEMPOS: **\$72.00 ADICIONALES** POR TIEMPO EXTRA.

