

CARDÓN
RESTAURANT

Menú

* Primer tiempo

• Callo tatemado

Glass de arándano y chile morita, pepinos curados.

* Segundo tiempo

• Vichissoise

Bollo pretzel, lascas de espárragos, aceituna de trufa.

* Tercer tiempo

• Entre Humos de la Baja

Brisket ahumado con mantequilla de panceta, ceniza de chiles y glaseado de pimiento rojo. Raíz de apio rostizada y hojas de alcachofa en tempura.

ó Totoaba

en salsa de oporto, ensaladilla de nuez con mantequilla de hierbas.

• Vegetariano

Risotto de espárragos y portobello macerado.

* Guarniciones

• Puré de papa con parmesano

• Berenjena asada y vinagreta de balsámico

• Espárragos glaseados en arándano

* Postre

• Mousse de uva verde

Nucle de vino, cobertura de chocolate blanco, crumble de vainilla.

Menú infantil

* Plato fuerte

• Milanesa de Pollo

Papas fritas con queso cheddar.

* Postre

• Mousse de chocolate

Canela, glaseado, lazo de crema.