

EVENTOS SOCIALES

Entradas

Entradas Frías

- Ensalada de arúgula con jamón serrano y vinagreta de parmesano y tomillo.
- Ensalada de espinaca con frutos deshidratados, nuez caramelizada y aderezo de mostaza.
- Ensalada de lechugas mixtas con vinagreta de papaya y amaranto garapiñado.
- Ensalada cesar JW Marriott Santa Fe.
- Ensalada de verduras a la parrilla acompañadas de queso asadero y vinagreta de chile serrano
- Ceviche de pescado y camarón con jengibre y manzana verde.
- Ceviche de palmito sobre crujiente de tortilla azul.
- Ceviche de pescado estilo Acapulco con un toque de vino blanco y cebolla, mousse de aguacate
- Carpaccio de res con tapenade, flores y brotes de hierbas orgánicas, vinagreta solida de limón y migas de pan.

Entradas Calientes

- Canelones rellenos de quelites y requesón con salsa de tomates baby.
- Raviol relleno de queso Ricotta con salsa cremosa de azafrán.

Sopas y Cremas

- Crema de manzana y chile ancho
- Crema de poblano con elote al anafre
- Crema de tomate rostizado con miga de pan de albahaca
- Crema de hongos con flan de requesón y epazote morado y aceite de chile guajillo
- Crema de cilantro y avellanas
- Crema de alcachofa con alcachofa frita
- Capuchino de frijol con espuma de queso y pan grissini de ajonjolí
- Chowder de mariscos
- Bisque de langosta con medallón de langosta al grill.
- Clarificado de res o pollo
- Gazpacho de mango con helado de cilantro y flores

Platillos Principales

Aves

- Pechuga al horno con salsa de vinagre balsámico blanco, miel, pimienta verde y cardamomo, cous cous y betabel al horno.
- Pechuga de pavo rellena de espárragos con salsa de ciruela y mil hojas de puré.
- Pechuga de pollo con mole de tamarindo, arroz pilaf de frutos secos y calabazas al grill.
- Pechuga de pollo al horno con salsa demi-glacé de hongos, arroz salvaje y atado de zanahoria y espárragos al grill.

Carnes

- Medallón de res en salsa de pimienta verde con alcachofas al grill y crujiente de papa.
- Escalopas de ternera en salsa agri dulce de ciruela, frutos secos y arroz salvaje.
- Medallón de res envuelto en tocino y camarón con salsa bernesa de chipotle y papas al comino.
- Medallón de res en salsa pasilla con tempura de verduras.
- Medallón de res a la mostaza con espárragos al grill y papas chateau.
- Short rib con salsa de vino tinto, puré de camote y col de bruselas a la mostaza.
- Cerdo con salsa de manzana, puré de zanahoria y ejotes.
- Magret de Pato con costra de chocolate oaxaqueño, ejotes salteados con almendra y puré de camote amarillo.

Pescados

- Salmón asado sobre dúo de espárragos y arroz salvaje con casse rustico de tomate baby.
- Dorado en salsa verde asada, rodajas de chorizo Cantimpalo sobre puré de papa.
- Pescado ti-kin-xic envuelto en hoja de arroz.

Postres

- Crème brûlée de guayaba
- Mousse de rompopo
- Mousse de chocolate
- Pastel de chocolate al Cognac
- Pastel de queso con zarzamora
- Pastel opera tradicional
- Parfait de chocolate blanco y castañas con ajonjolí tostado y espuma de rompopo
- Tarta de frutas con crema pastelera de te chai
- Streudel de manzana con helado de canela



JW Marriott Hotel Mexico City Santa Fe

Avenida Santa Fe 160, Col. Santa Fe, México D.F. Distrito Federal, 01219 México | +52-55-5292 7272

<http://www.espanol.marriott.com/hotels/travel/mexsf-jw-marriott-hotel-mexico-city-santa-fe/>