

FRESHCO

ENTRADAS

CRUDITÉS DEL MEDITERRÁNEO

Servidos con hummus, “tzatziki” y aderezo cremoso de cilantro al ajo.

EDAMAME CON SAL DE MAR

Cocinados al vapor, servidos con salsa de soya dulce al té limón.

CEVICHE DE PESCADO CON CÍTRICOS

Tiras de pescado fresco marinadas con cítricos, cebolla morada, jengibre, menta, pepino, aguacate y semillas de calabaza tostadas.

CÓCTEL DE MARISCOS ESTILO ACAPULCO

Camarón, callo y pulpo, con salsa de tomate a la naranja, aguacate, cebolla morada, cilantro y pepino.

ENSALADAS

ENSALADAS DE TOMATES

Mezcla de lechugas con tomates cherry amarillos y rojos, tomates campari, tomatillos y almendras tostadas, aderezado con vinagreta de hierbas.

ENSALADA GRIEGA

Con pepinos, queso Feta, jitomate, pimientos, cebolla morada y aceituna negra, aderezados con vinagreta de orégano.

ENSALADA DE FRUTAS

Hecha con fruta fresca de temporada y jarabe de miel a la lavanda.

ENSALADA DE ESPINACAS

Con espinacas, cebolla morada, aguacate, pimientos asados, granos de elote, garbanzos, jitomate, hojas de cilantro, wonton y vinagreta picante.

ENSALADA DE ARÚGULA Y TOMATE

Rebanadas de jitomate marinadas con ajo, vinagre, aceite de olivo y hierbas finas, queso de cabra, hongo portobello confitado, hojas de arúgula y ejotes.

ENSALADA DE BETABEL

Rebanadas de betabel rostizado, queso panela, espinacas, nuez de la India y jitomate, servidos con vinagreta de hierbas y mostaza.

ENSALADA TROPICAL

Mezcla de lechugas con aguacate, cubos de mango, edamames, jitomate, jícama y vinagreta de mango al jengibre.

ENSALADA ORIENTAL

Mezcla de espinacas, chicoria y lechugas con aguacate, wonton, jitomate, zanahoria rallada, palmitos, wakame y vinagreta de soya picante.

ENSALADA DE FRUTOS DEL BOSQUE

Mezcla de lechuga con frambuesa, fresa, arándanos deshidratados, zarzamora, cacahuates enchilados y queso de cabra, aderezada con vinagreta de jerez.

PASTAS Y SOPAS

PENNE CON SALSA TOSCANA

Pasta penne salteada con aceite de oliva cebolla ajo, aceitunas, alcaparras, albahacar y salsa de tomate.

RAVIOLES DE MARISCOS

Servidas con salsa “rosé” cremosa y espinaca fileteada.

SOPA DEL DÍA

PLATOS FUERTES

TARTA FINA DE VEGETALES

Verduras salteadas servidas sobre crujiente pan pita, gratinadas con queso de cabra y mozzarella fresca al pesto.

BROCHETA DE CAMARONES

Servida con pasta oriental salteada con vegetales y especias, acompañada con una salsa de coco, hierbas y cacahuete.

TÁRTARA DE ATÚN EN SALSA DE TAMARINDO

Marinada en una salsa cítrica de tamarindo, acompañada de rábanos, tomates, aguacate, pepino y rodajas de limón real.

SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA AGRIDULCE

Bañado en una salsa agridulce de naranja y chipotle al vino blanco, acompañada de verduras a la mantequilla y puré de papa.

FRESHCO

ESTOFADO DE POLLO

Horneado en una reducción de vino tinto, acompañado de vegetales y espárragos a la parrilla.

MEDIO POLLO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI

Servido con papa rellena y vegetales salteados.

ESCALOPAS DE RES CON SALSA DE HONGOS

Rebanadas de filete de res bañadas con salsa cremosa de hongos, acompañadas de vegetales salteados y papitas a la mantequilla de ajo y perejil.

DE LA PARRILLA

CAMARONES

350 g de camarones preparados a su gusto.

PESCA DEL DÍA AL GUSTO

200 g de pesca del día preparada a su gusto.

ATÚN A LA PARRILLA

220 g de atún fresco.

COSTILLAS BBQ

250 g de costillas bañadas en salsa BBQ.

MAR Y TIERRA CON CAMARONES

150 g de camarones al gusto y 200gr de filete de res a la parrilla.

POSTRES

MOUSSE DE COCO

Con salsa de maracuyá y láminas de piña a la menta.

CRUMBLE DE MORA AZUL

Servido con helado de yogurt.

TARTINA DE CREMA DE CACAHUATE Y PLÁTANO

Servido con helado de caramelo.

GAZPACHO DULCE DE SANDÍA

Con sorbete de frambuesa y crujiente de almendra.

VARIEDAD DE HELADOS