

*Wette Tavera*

— CHEF EJECUTIVO —

CATERING  
CENTRO DE ALTA REPOSTERÍA

# MENU

*Internacional*

*Wette Tavera*

— CHEF EJECUTIVO —

# Ensaladas

## A MI MANERA

Mezcla de lechugas con supremas de guayabas, higos , cubos de ate, queso mozzarella y vinagreta de guayaba con morita

## BLACKBERRY

Base de lechugas mixtas con mango, zarzamoras, blueberries, queso panela y semillas de girasol garapiñadas.

## GRIEGA

Base de lechugas mixtas con pepinos, lunas de cebolla morada, aceitunas negras, tomates cherry, queso feta y aderezo griego.

## MEDITERRANEA

Mezcla de lechugas y arúgula con pimientos rojos, tomates cherry, aceitunas negras, palmitos, corazones de alcachofa, pepino persa y vinagreta de cítricos.

## TOSCANA

Mezcla de espinacas con arúgula, pasta fusilli con tomate cherry. pesto de albahaca, nueces tostadas y láminas de parmesano.

## SALSA DE FRAMBUESA

Mezcla de espinacas con frambuesas, julianas de betabel, manzana, arándanos, pepita de calabaza y vinagreta de miel con Dijón.



*Tvette Tavera*

# Entradas

## TORTITA DE MARLÍN

Sofrito de marlín con un toque de chipotle sobre bolillo de leña, cremoso de aguacate y jalapeños encurtidos.

## SASHIMI DE ATÚN

Entre finas láminas de atún fresco, mix de salsas negras, jugo de limón y naranja acompañado con tostadas al centro.

## ANTIPASTO DE BERENJENA Y VEGETALES ESTILO SICILIANO

Salteado de vegetales, aceitunas, tomates italianos con finas hierbas y albahaca.

## BROCHETA DE SERRANO

Laminas de jamón serrano envueltas sobre melón y queso manchego

## CARPACCIO DE ALCACHOFAS

Alcachofas en salmuera, vinagre balsámico y parmesano.

## AGUACHILE YECAPIXTLA

Entre finas láminas de cecina marinada con mezcla de chiles, limón y pepino, acompañada de tostada y salsa macha de nueces.

## AGUACHILE DE CAMARÓN

### ESTILO SINALOA

Camarones en corte mariposa marinados con chiltepín, limón y pepino servido en coco.



# Entradas

## CUBOS DE ATÚN ESTILO MEX-THAI

Cubos de atún marinados perfectamente con limón, toque de jengibre, mango pepino, cebolla y naranja.

## AGUACHILE PASIÓN

Camarón corte mariposa, jugo de limón, fruta de la pasión y mango.

## CARPACCIO DE FILETE DE TERNERA

Entre finas laminas de carpaccio de ternera, maceradas con vinagreta y galletas melba.

## CARPACCIO SALMÓN

Entre finas laminas de salmón ahumado, alcaparras, hinojo y limón.

## CROSTINI DE SALMÓN Y RICOTTA

Con alcaparras y eneldo.

## DIP DE ALCACHOFA CON PARMESANO

## MONTADITOS DE SERRANO CON HIGOS.

(Dos por persona)

## MONTADITOS DE QUESO BRIE

Con cebolla caramelizada y proscuitto (Dos por persona)

## EMPANADA GALLEGA



# Entradas

MONTADITOS DE MOUSSE DE SALMÓN  
(Dos por persona)

MONTADITOS DE MOUSSE DE ATÚN CON PEPINO  
(Dos por persona)

TACOS DE CHISTORRA AL VINO TINTO (Dos por persona)

TABLAS DE QUESOS PREMIUM

TABLAS DE QUESOS Y CARNES FRÍAS (Básicas)

REQUESÓN FRITO CON TOTOPOS ARTESANALES

TACOS GOBERNADOR (Dos por persona)

FLAUTAS DE RES ESTILO CONDESA

GUACAMOLE CON CECINA DE APATZINGÁN

FIDEOS SECOS (Con guarnición de crema, queso y aguacate)



*Wette Tavera*

# Cremas y Sopas

## CLAM CHOWDER

Crema de almejas baby, mezcla de quesos y mirepoix servida en hogaza.

## CREMA DE LANGOSTA

Exquisita y tersa crema de cola de langosta servida en hogaza.

## CREMA DE CALABAZA ZUCCHINI

## CREMA DE POBLANO

## CREMA DE CAMARÓN

## CREMA DE ZANAHORIA

## CREMA DE CALABAZA DE CASTILLA Y QUESO DE CABRA

## CREMA DE TOMATES ROSTIZADOS Y HIERBAS TOSCANA

## CREMA DE POBLANO Y HONGOS

(Con cubos de queso oaxaca)

## FIDEOS SECOS

(Con guarnición de crema, queso y aguacate)



# Cremas y Sopas

CREMA DE CHICHARRÓN

CREMA DE UCHEPO

SOPA ESTILO LA MARQUESA  
Guajillo, nopales, hongos, epazote y pollo

SOPA DE PORO, PAPA Y TOCINO

SOPA CUAJIMALPA

SOPA DE TORTILLA

CALDO TLALPEÑO

SOPA TARASCA

SOPA DE CORUNDA  
Corunda rellana de vegetales sobre una base de jitomate y chiles.  
Coronado con crema y queso





# Pastas

ESPAGUETI CON ALBÓNDIGAS ITALIANAS AL POMODORO

FETTUCCINE FRUTTO DI MARE

LASAÑA DE BERENJENAS (MOUSSAKA)

LASAÑA DE TERNERA Y SALSA DE 3 QUESOS

LASAÑA VEGETARIANA

PASTA CON TOMATES DESHIDRATADAS Y PAVO

PASTA CORTA CON ALCACHOFAS Y PECHUGA DE POLLO

PASTA EN SALSA ALFREDO CON POLLO



*ivette Tavera*

# Fuertes

AVES

(PECHUGAS RELLENAS)

EN SALSA DE CREMA Y VINO BLANCO

EN CREMA DE CHIPOTLE

EN SALSA ALFREDO

EN SALSA DE CHILE Y MIEL DE AGAVE

EN SALSA DE MOLE DE MACADAMIA

EN SALSA ATAPAKUA ROJA

EN SALSA ATAPAKUA VERDE

EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y VINO BLANCO

EN SALSA DE CREMA DE POBLANO

EN SALSA DE MOLE DE GUAYABA

EN SALSA DE NUEZ DE LA INDIA Y MORITA

EN SALSA DE PERAS, TOCINO Y VINO BLANCO

EN SALSA DE TAMARINDO-CHIPOTLE

EN SALSA ENCACAHUATADA

EN SALSA DE VINO CHARDONNAY

EN SALSA DE MOLE DE MARACUYA



*Triste Tavera*

# Fuertes

RELLENOS

CARNES FRÍAS

CHAMPIÑONES

JAMÓN Y QUESO

PIMIENTOS DE COLORES

QUESO CREMA Y TOCINO

QUESO CREMA Y TOMATE DESHIDRATADOS

QUESO, TOCINO Y NUEZ

TOCINO Y QUESO GOUDA

VEGETALES





# Fuertes

FILETE DE RES

EN GRAVY DE VINO TINTO

SALSA DE PERA Y VINO TINTO

EN SALSA DE QUESO CABRALES

PASTEL DE CARNE DE RIB EYE BAÑADO EN SALSA CHIPOTLE

EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y PORTOBELLINIS

EN CREMA DE VINO BLANCO

EN SALSA CREMOSA DE ENELDO

ESTILO LOUISIANA

ROLLO DE PASTEL DE CARNE BAÑADO EN SALSA DE CHIPOTLE

Corte a elegir:

Arrachera, Baby Tomahawk, Corazón de filete, New York, Rib eye, Sirloin ó Vacío

*Wette Tavera*

# Fuertes

LOMO DE CERDO

HONEY MUSTARD

VINO ROSADO Y CEREZAS NEGRAS

SALSA DE JAMAICA Y NARANJA

SALSA A LOS TRES CHILES

SALSA DE CHABACANO Y SIDRA

SALSA DE CHAMPIÑONES

SALSA ESPAÑOLA CON FRUTOS SECOS

MOLE DE PASITAS

SALSA DE TAMARINDO

MOLE DE MACADAMIA

RACK DE CERDO EN

SALSA DE CEREZAS NEGRAS

RACK DE CORDERO

EN SALSA DE MENTA



# Frutos del mar

ATÚN EN COSTRA DE CENIZA DE CHILES  
CAMARONES AL COCO Y CHUTNEY DE MANGO CON CHIPOTLE  
FILETE DE HUACHINANGO AL PASTOR  
FILETE DE HUACHINANGO EN SALSA MAYA  
FILETE DE RÓBALO A LA MANTEQUILLA LIMÓN  
FILETE DE RÓBALO EN SALSA DE CILANTRO  
FILETE DE RÓBALO EN SALSA MEDITERRÁNEA  
PAELLA VALENCIANA



SALMÓN

A LA MANTEQUILLA

ADOBADO

AL PASTOR

A la plancha, marinado con axiote y naranja agria, piña asada, cilantro y cremoso de aguacate

CHILE MIEL

Trozos de chiles en juliana, miel de agave y un toque de tequila.

CHUTNEY DE MANGO

A la plancha con chutney de mango y trozos de cacahuete con un toque de gengibre.

TIKIN XIC

Salmón a la plancha con achiote, naranja agria, cebolla xcatik, cremoso de aguacate.  
Guarniciones: Tamal de frijol con hoja santa y puré de plátano macho.

SALSA CREMOSA DE  
ESPARRAGOS Y ENELDO

Horneado en salsa de eneldo, se recomienda con papas horneadas, papas rotas o puré.

SALSA DE CILANTRO

Horneado con salsa cremosa de cilantro y un toque picante.

AL LIMÓN Y PARMESANO

Horneado en costra de limón y parmesano.

*Fuertes*

*Tréte Tavera*

# Guarniciones

## ARROZ

Arroz con azafrán y vegetales  
Arroz basmati con salvaje  
Cous cous  
Arroz marroqui  
Arroz cremoso con alcaparras

## PASTA

Corta a los tres quesos  
Corta en salsa Alfredo  
Corta marinara  
Corta con pomodorini  
En pomodoro rose  
Fría con manzana y zanahoria  
Fría con melón y piña  
Espagueti a la mantequilla  
Espagueti al chipotle  
Espagueti Alfredo  
Espagueti a la putanesca  
Espagueti a la arrabiata

## PURE

De coliflor y queso parmesano  
De papa  
Plátano macho  
De papa rústico





# Guarniciones

## VEGETALES

- Papas arrugadas al mojo picón
- Papas arrugadas al mojo verde canario
- Papas rotas al romero
- Papas horneadas
- Papas con flor de sal y limón
- Vegetales a la mantequilla con romero
- Verduras provenzales
- Zanahorias a la mantequilla limón
- Calabacitas al grill
- Chayotes con crema, tocino y queso
- Calabacitas a la mantequilla
- Ejotes y zanahorias al limón con almendras



# Postres

CHEESECAKE DE CHOCOLATE  
CHEESE CAKE MORELIANO CON GAYABATE  
CHEESECAKE DE MAMEY  
CHEESECAKE MARACUYÁ CON MANGO  
CHEESECAKE NEW YORK  
PASTEL 3 LECHEs CON FRUTOS ROJOS  
PASTEL DE RICOTA, MANZANAS, PERAS Y QUESO  
PASTEL DE CHOCOLATE BELGA  
PASTEL DE BLUEBERRIES  
PASTEL DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS  
PASTEL DE FERRERO  
PASTEL DE ZANAHORIA  
PASTEL RED VELVET  
TARTA DE DÁTILES CON NUECES  
TARTA DE HIGOS Y RICOTTA  
TARTA DE MANZANAS  
TARTA BORDALESA DE PERAS CON ALMENDRAS



*Wette Tavera*

# Postres MEXICANOS

ARROZ CON LECHE Y UN TOQUE DE NARANJA

BROWNIES DE CHOCOLATE DE METATE

PANACOTTA DE ELOTE CON ROMPOPE

PANACOTA DE CAJETA CON NUEZ Y CREMOSO DE MEZCAL

GELATINA DE CHONGOS ZAMORANOS

GELATINA DEL CONVENTO

PASTEL DE ELOTE CON ROMPOPE

TARTA DE MANZANA CON PERAS DE ZACATLÁN

TARTA DE QUESO CON GUAYABATE



# Postres Sugar free

GALLETAS DE AVENA  
GALLETAS DE CHÍA Y FRAMBUESA  
PANQUÉ DE BLUEBERRIES Y STREUSEL  
PASTEL DE CHOCOLATE  
PASTEL DE RICOTTA Y LIMÓN  
PASTEL DE ZANAHORIA Y PIÑA  
TARTA DE MANZANAS  
TARTA DE PERAS Y ALMENDRA

