



Manolo Lavariega

CHEF PERSONAL

MENU NAVIDAD 2025



ENTRADA

"Ensalada invierno noble con rubíes de granada y emulsión de champagne"

Ensalada fresca con hojas verdes, granada, pera, nuez y queso de cabra, aderezada con una vinagreta ligera de champagne y cítricos.

SOPA

"Sopa señorial de mariscos al azafrán"

Caldo suave con camarón, mejillones y pescado blanco, aromatizado con azafrán, vino blanco y hierbas.

PESCADO

"Filete dorado en costra de hierbas con lima y pimienta rosa"

Filete sellado y horneado con una costra crujiente de hierbas finas, terminado con mantequilla de lima y pimienta rosa.

Guarniciones:

- "Terrina de papa a las hierbas finas" — papa laminada horneada con mantequilla y especias.
- "Vegetales de invierno salteados en mantequilla" — brócoli, coliflor y zanahoria baby.

CERDO

"Filete de cerdo al glaseado de romero y manzana verde"

Corte suave de cerdo glaseado con miel de romero y acompañado con una reducción fresca de manzana verde.

Guarniciones:

- "Arroz dorado al azafrán con almendra" — arroz aromático con notas cálidas y toques crocantes.
- "Elote en texturas tradicionales" — crema, granos salteados y chips finos de elote.

RES

"Medallones de res en demi-glace de vino tinto y chalotas confitadas"

Res muy suave en una salsa profunda de vino tinto con chalotas cocinadas lentamente hasta quedar dulces y sedosas.

Guarniciones:

- "Hongos silvestres al toque de trufa" — mezcla de hongos salteados con vino blanco y aceite de trufa.
- "Terrina de papa a las hierbas finas"

POSTRE I

"Mousse de mamey con coulis de mango ataúlfo"

Mousse cremoso y ligero acompañado de salsa de mango dulce y brillante.

POSTRE II

"Panqué de elote tatemado con crema tibia de vainilla"

Panqué húmedo preparado con elote fresco y mantequilla, servido con crema tibia de vainilla de Papantla.

BEBIDAS

- Ponche navideño artesanal con especias
- Agua fresca de manzana y canela en frío
- Limonada de hierbabuena
- Clericot invernal con frutos rojos

PANES ARTESANALES

- Pan rústico de masa madre de romero y sal marina
- Mini baguette dorada de masa madre al ajo confitado.

COTIZACIONES & CONTACTO

Zacatecas 44 int 205
Roma Norte.

Cuauhtemoc, 06700, CMDX

www.chefmanololavariega.com

cocina@chefmanololavariega.com

Cel. (55) 51079228

