



AMECA SOCIAL HOUSE
@ GOLF CLUB @

ENTRADAS

SASHIMI

Corte fino de la pesca del día con aceite de olivo salsa ponzu y berros, marinados con vinagreta de limón y mostaza.

PASTEL DE CANGREJO

Pulpa de cangrejo, pimienta morrón y cajún, acompañada de ensalada de lechugas mixtas y salsa tártara.

CAMARONES CRUJIENTES

Camarones crujientes con tártara de chile poblano, limón real y mayonesa Sriracha.

TRILOGÍA DE CRUTONES

Tomate con queso Mozzarella, prosciutto con espárragos a la parrilla y pesto de albahaca, y vegetales a la parrilla con queso Gorgonzola.

ENSALADAS

ENSALADA DE SANDÍA CON ALBAHACA

Ensalada de sandía con albahaca frita, queso Mozzarella y reducción de balsámico.

ENSALADA DE BETABEL Y QUESO DE CABRA

Ensalada de betabel y queso de cabra, espinacas, lechugas mixtas, semillas de calabaza, supremas de toronja y naranja con vinagreta de cítricos.

ENSALADA DE ESPINACAS Y FRUTOS ROJOS

Ensalada de lechugas mixtas con queso parmesano, espinacas, arándanos, fresas, almendras tostadas y vinagreta de jamaica.

PASTAS

FETTUCCINE ALFREDO

Pollo / Shrimp

LINGUINE AL PESTO CON CAMARÓN

Pasta linguine con pesto de albahaca y camarones a la parrilla.

FUSILLI CON PROSCIUTTO

Pasta fusilli con prosciutto, aceite de olivo, ajillo, tomate cherry, albahaca, piñones y queso parmesano.

PARRILLA

PECHUGA DE POLLO AL TÉ LIMÓN

Pechuga de pollo a la parrilla marinada en té limón y tomillo, acompañada con quínoa, hongos a la Provenzal y zanahoria baby.

SALMÓN A LA PARRILLA

Salmón a la parrilla, servido sobre papa al eneldo, pimientos confitados y salsa velouté con alcaparras.

LANGOSTA A LA PARRILLA

Cola de langosta a la parrilla, con mantequilla clarificada y salsa de vino blanco, acompañada de risotto de espárragos y trufa negra con verduras salteadas.

FILETE DE RES AMECA

Filete de res en costra de tapenade de aceituna Kalamata y salsa de oporto, acompañado con tomates deshidratados, ejotes y gnocchi en salsa cremosa.

TOMAHAWK

Tomahawk a la parrilla acompañado de dos guarniciones a elegir:

Espárragos a la parrilla

Vegetales salteadas

Puré de papa

Espinacas a la crema

MAR Y TIERRA

Rib eye cocinado a la parrilla acompañado de camarones Cajún y salsa Oporto, servido con cuscús cocinado al estilo Marroquí.