



Nicole Pederson

terminó la escuela culinaria en Minneapolis y viajó a Francia obteniendo una interesante experiencia. Regresó a Estados Unidos al restaurant La Tour en Vail, Colorado, posteriormente a Nueva York a la Gramercy Tavern y ahora es Chef Ejecutivo del C-House en Chicago, del cual es propietario el famoso Chef Marcus Samuelsson. Nicole asistió en la preparación de la primera cena oficial de la Administración del Presidente Obama, como también fue invitada para ofrecer una cena en la conocida Fundación de James Beard en Nueva York.

Nicole Pederson

finished Culinary School in Minneapolis, then went to France and gained experience. She returned and worked for La Tour in Vail, Colorado, in New York at Gramercy Tavern and now she is the chef at C-House in Chicago owned by famous Chef Marcus Samuelsson. Nicole assisted preparing first state dinner for the Obama's administration and was also invited to host a dinner on behalf of C-House at the James Beard Foundation in New York City.

FESTIVAL MENU

ENTRADAS / APPETIZERS

| | | |
|--|--|-------|
| | CREMA DE PAPA Y QUESO CHEDDAR QUESO FRITO Y CEBOLLITAS CAMBRAY POTATO AND CHEDDAR SOUP FRIED WISCONSIN CHEESE AND SCALLIONS | \$ 69 |
| | ENSALADA DE MANZANAS QUESO GOUDA, CEBOLLA EN ESCABECHE, MEZCLA DE LECHUGAS Y CRUTONES HEIRLOOM APPLE SALAD GOUDA, PICKLED SWEET ONIONS, BABY GREENS AND CROUTONS | 92 |
| | ATÚN PERAS, CORAZÓN DE PALMITOS, SEMILLAS DE GIRASOL AHI TUNA ASIAN PEAR, HEARTS OF PALM, AND SUNFLOWER SEEDS | 129 |
| | MOLLEJAS DE TERNERA CAMOTE, MANTEQUILLA DERRETIDA Y ALCAPARRAS CRISPY SWEET BREADS SWEET POTATO, BROWN BUTTER AND CAPERS | 95 |
| | CAMARONES SALTEADOS MEMBRILLO, PROSCIUTTO Y CASTANAS BUTTER SAUTEED PRAWNS QUINCE, PROSCIUTTO, AND CHESTNUTS | 129 |
| | CALLOS DE HACHA PURÉ DE MANZANA, PASAS Y ALMENDRAS AHUMADAS SEA SCALLOPS APPLE BUTTER, GOLDEN RAISIN, AND SMOKED ALMONDS | 129 |

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

| | | |
|--|---|--------|
| | FILETE DE RES RACLETTE CREAMOSO, COL RIZADA, CEBOLLA CAMBRAY, CHAMPINONES Y ZETAS BEEF TENDERLOIN CREAMY RACLETTE CHEESE, KALE, PEARL ONIONS AND MUSHROOMS | \$ 218 |
| | FILETE DE DORADO - ACELGAS, PURÉ DE PAPA PAN SEARED MAHI MAHI SWISS CHARD, POTATO PUREE AND ROASTED FINGERLING POTATOES | 198 |
| | TRUCHA ENTERA ENVUELTA CON TOCINO COL AGRIA, LENTEJAS, ESPINACAS Y MOSTAZA DE CERVEZA BACON WRAPPED WHOLE TROUT HOUSE MADE SAUERKRAUT, LENTILS, SPINACH AND BEER MUSTARD | 212 |
| | FILETE DE HUACHINANGO COLIFLOR, RISOTTO Y CHILES AHUMADOS RED SNAPPER - CAULIFLOWER, RISOTTO, AND SMOKED CHILIES | 198 |
| | CHULETA DE CERDO GLASEADA CON MAPLE CHUTNEY DE NUEZ DE CASTILLA, CAMOTE Y RAIZ DE GIRASOL MAPLE GLAZED PORK CHOP WALNUT CHUTNEY, SWEET POTATOES AND SUNCHOCKES | 198 |
| | CALDO DE PESCADO PESCADO, MEJILLONES, CAMARONES, VERDURAS Y CREMA FRESCA FISH STEW FISH, MUSSELS, PRAWNS, BRAISED BABY VEGETABLES, AND FRESH CREAM | 218 |
| | POSTRES / SWEET END HOT CAKE DE CALABAZA MERMELADA DE CALABAZA Y ARÁNDANO, HELADO DE YOGURT BAKED PUMPKIN PANCAKE SQUASH AND CRANBERRY JAM AND YOGHURT ICE CREAM | \$ 72 |
| | FLAN DE SALVIA SALADO PERAS CON MANTEQUILLA Y AZÚCAR MOSCABADO, AVELLANAS Y SORBETE DE PERAS SALTED SAGE FLAN BROWN BUTTER PEARS, HAZELNUTS AND MAPLE PEAR SORBET | 72 |
| | PANQUÉ DE CHOCOLATE CEREZAS, HIGOS, HELADO DE CAJETA MILK CHOCOLATE POUND CAKE CHERRIES, FIGS, AND BUTTERSCOTCH ICE CREAM | 72 |

Precios en Pesos / Prices in Pesos

MENU TRADICIONAL / TRADITIONAL MENU

ENTRADAS / APPETIZERS

| | | |
|--|--|------|
| | Mezcla de lechugas con vinagreta de hierbas finas y pepitas asadas Tossed garden lettuce with fresh herbs and roasted pumpkin seeds | \$79 |
| | Strudel de espinaca con ensalada verde y tomates Spinach Strudel with mixed greens and tomatoes | 92 |
| | Ensalada templada de espinaca, calamares y camarones de San Blas con salsa de ajonjolí y ajo tostado Sautéed squid and San Blas shrimp on wilted spinach and sesame garlic sauce | 129 |
| | Ensalada César con crujientes crutones de papa Caesar salad with crispy potato croutons | 92 |
| | Betabel y zanahoria marinados en salsa de moras con balsámico, lechugas finas y queso de cabra Marinated beets and carrots, mixed berry balsamic, fine greens and goat cheese | 92 |
| | Raviolis rellenos de hinojo con prosciutto, setas y salsa de estragón Raviolis with fennel filling, prosciutto, wild mushrooms and tarragon sauce | 95 |
| | Hígado de pato con costra, queso parmesano y una reducción de higo y jerez Foie Gras en croute with parmesan cheese, fig – sherry gastrique | 198 |
| | Escargots, caracoles con mantequilla de ajo y pasta de hojaldre, salsa cremosa de pernod Escargots, snails with garlic butter, puff pastry and creamy pernod sauce | 125 |

SOPAS / SOUPS

| | | |
|--|--|------|
| | Sopa de pan al perfume de hierbas y ajo dorado Garlic and herb flavoured bread soup | \$69 |
| | Sopa de cebolla con vino blanco, pan tostado con queso gratinado Onion soup with white wine, toast and gratinated cheese | 69 |
| | Crema de col morada y albóndiga de papa con costra de pato rostizado Red cabbage cream soup with roasted duck crust potato dumpling | 69 |

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

| | | |
|--|---|-------|
| | Salmón asado con pasta farfalle, mantequilla de albahaca y jalapeño, poro parrillado y piñones Roasted salmon, farfalle, jalapeño-basil butter, grilled leeks, pine nuts | \$218 |
| | Callos de hacha, puré de calabaza, ensalada de manzanas y piñones, jamón serrano y salsa de trufas Seared diver scallops, butternut squash puree, salad of apples and pine nuts, prosciutto, truffle sauce | 258 |
| | Pechuga de pollo al romero sobre puré de papa, verduras asadas con ajo y salsa de mostaza Breast of chicken with rosemary on mashed potatoes, mustard seed-sauce and garlic roasted vegetables | 178 |
| | Pechuga de pato y pierna de pato confitado con Spätzle, champiñones y chícharos chinos, reducción de pato, aceite de foie gras Duo of duck breast and duck confit with Spätzle, mushrooms and sugar snap peas, duck reduction, foie gras oil | 218 |
| | Pierna de ternera asada con verduras glaseadas, dedos de papa y salsa de crema con setas Roasted leg of veal on glazed vegetables, potato noodles and a light cream sauce with mushrooms | 208 |
| | Escalopa de ternera con papa al horno y espinaca cremosa Veal Scaloppini with twice-baked potatoes and creamed spinach | 208 |
| | Rack de cordero con costra de hierbas y mostaza de raíz fuerte, polenta, ejotes y puré de páprika Rack of lamb with herb and horseradish mustard crust, polenta, green beans and bell pepper purée | 298 |

Precios en Pesos / Prices in Pesos