



Menú de alimentos

Menú de 2 tiempos / Incluye:

- Botanas: entrada y salida
- Entradas o 1er tiempo: Ensalada o crema
- Plato fuerte con dos guarniciones.

Botana entrada seleccionar 1:

Gourmet

- Dip de chipotle
- Dip de cilantro
- Dip de atún

Tradicional

- Salchicha en chipotle
- Salchicha con chile jalapeño y cebolla
- Jamón en aguachile
- Ensalada rusa
- Carne tártara
- Tinga de pollo
- Quesillo en aguachile

Botana salida seleccionar 1:

- Queso + cacahuete
- Aceituna + cacahuete

Entradas (seleccionar 1)

Ensalada

1. De la casa (aderezo mil islas y mostaza con apetecibles embutidos)
2. Francesa (tocineta, lechuga, nuez caramelizada, fresa, vinagreta de miel)
3. Manzana (manzana, queso panela, jamón, cherry y citronella)
4. César (tradicional)



Crema

1. Crema de Calabaza
2. Crema de Elote
3. Crema de Zanahoria
4. Crema de Cilantro
5. Crema de Papa
6. Crema de Verduras

Fuerte (seleccionar 1)

Guarniciones asignadas automáticamente

Ave

1. Pechuga rellena de Verdura en Salsa de Chile Poblano
2. Pechuga rellena de Champiñones y queso Crema en Salsa de Vino Blanco
3. Pechuga rellena de Calabaza espinaca y queso crema en salsa blanca con chipotle
4. Pechuga rellena de Jamón y queso, en salsa de queso
5. Pechuga rellena de Tomate albahaca y calabaza con cremoso de queso azul en salsa de chiles
6. Pechuga rellena de mix de verduras con queso cabra y salsa de cilantro
7. Pechuga rellena de rajas poblanas en Salsa Cremosa
8. Pechuga rellena de huitlacoche en Salsa de Queso Chiapas
9. Pechuga rellena de plátano y queso en Salsa de Chile morita

Cerdo

1. Lomo de cerdo en Salsa de Tamarindo
2. Lomo de cerdo en Salsa de Chipotle
3. Lomo de cerdo en Chile Seco
4. Lomo de cerdo en Vino tinto y ciruela
5. Lomo de cerdo en Salsa de Romero
6. Lomo de cerdo en Salsa de Jamaica



PLATILLOS DE RES O PESCADO

COSTO EXTRA (\$70.00)

Res

1. FILETE DE RES EN SALSA DE VINO TINTO
2. FILETE DE RES EN SALSA DE DEMI-GLASE
3. FILETE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES
4. FILETE DE RES EN SALSA DE 3 QUESOS
5. FILETE DE RES MIGNON EN SALSA DE ALMENDRA
6. RES CON SALSA DE BARBACOA
7. FILETE DE RES EN SALSA DE ROMERO
8. FILETE RES EN SALSA DE CURRY
9. FILETE DE RES EN SALSA DE NARANJA
10. FILETE DE RES EN SALSA DE PERA A BRANDY.

Pescado

1. ROBALO EN SALSA DE ACEITUNAS Y ACEITE DE OLIVA CON CROCANTE DE YUCA.
2. TRUCHA EN SALSA DE PIPIÁN VERDE Y PURÉ DE CAMOTE.
3. SALMÓN EN COSTRA DE CÍTRICOS Y PANKO EN SALSA DIJON.



Menú regional:

Entradas elegir 1 • Sopa de fiesta • Crema de chipilín • Sopa de chipilín • Sopa de tortilla • Caldo tlalpeño	Fuertes tradicionales elegir 1 • Cochito • Barbacoa de res • Pepita con tasajo • Asado colete • Cochinita • Pollo juchi
--	--

Guarniciones elegir 2 *Sólo para menú regional*

- Arroz verde
- Espagueti verde
- Espagueti rojo
- Frijoles
- Arroz a la jardinera
- Arroz con menudencia de pollo
- Sopa fría

Menú infantil (Menores de 10 años)

- Pizza con papas a la francesa
- Hot dogs con papas
- Espagueti con nuggets de pollo
- Tortitas de cochito o pollo
- Hamburguesas con papas y un pingüino
- Spaguetti con rollito de pechuga rellena
- Spaguetti con tortitas de carne empanizadas

Caldito trasnochador (opcional - \$65.00 por persona)

- Pancita
- Barbacoa de res
- Pozole de cerdo
- Caldo tlalpeño
- Chilaquiles