



## Comida o cena tres tiempo

Precio: \$229.00

(Mínimo 15 personas)

Se elige una entrada, \* Un postre  
Un plato fuerte, \* Una opción de bebida no alcohólica  
2 guarniciones

### Entradas o sopas

Ensalada balsámica (mezcla de lechugas, tocino, cebollín, queso azul, jitomate cherry y aderezo balsámico)

Ensalada alpina (mezcla de lechugas, pera, queso de cabra, nueces garapiñadas con una dulce vinagreta.

Crema de Pistache

Crema de elote

Sopa poblana

Sopa de tortilla

Pasta al ajillo (a elegir fussili, penné, codito o spaghetti)

Pasta al cilantro (a elegir fussili, penné, codito o spaghetti)

### Platos fuertes

Filete de pescado al mango-habanero

Filete de pescado al mojo de ajo

Lomo relleno (manzana y arándanos) con salsa de vino tinto

Costillitas al chiltepín

Pechuga al cordón blue

Rollatini de pollo con requesón y espinaca

Puntas de arrachera en salsa de champiñones

Puntas de cerdo en salsa de ciruela pasa y chipotle

### Guarniciones

Arroz a la campesina □ Ensalada verde □ Papas:

**A la crema**

**Puré de papa**

**Al horno**

Verduras a la mantequilla y finas hierbas

**Postres**

Pay helado de limón

Pay de queso

Pastel de amaretto

Panqué de plátano acompañado de helado de vainilla

Panqué de zanahoria

Natilla de vainilla o chocolate

Arroz con leche

Chocoflan

**Bebidas no alcohólicas**

Agua desabor (naranjada, limonada, horchata o Jamaica) (2 sabores a elegir) O refresco surtido

Precio \$229.00 por persona+10% de servicio

Precio incluye IVA