



Menú 4 tiempos

Entradas:

Aguacate relleno de atún
Pimiento relleno de surimi o salpicón
Calabaza rellena de rajas con champiñones y elote
Crepas rellenas de rajas con champiñones
Empanada argentina rellena de espinaca con queso o rajas con queso.
Brocheta de pollo y res
Ensalada (Lechuga, guacamole, tiras de tortillita, jitomate y cebolla)
Ensalada César (Lechuga orejona, pepino, jitomate y queso parmesano)
Ensalada Capresse (queso panela y jitomate en aceite de oliva y albaca)
Banderilla Hidrocálida (chicharrón y papa)

Cremas y sopas:

Cilantro
Almendra
Nuez
Elote
Queso
Pistache
Cacahuete
Champiñones
Pimiento
Flor de calabaza
Poblana
Verduras (calabaza, brócoli, zanahoria, papa)
Espinacas
Ajonjolí

Sopas:

Sopa de pasta (fideo, letras, estrellita, etc.)

Sopa azteca

Sopa de cebolla

Sopa de macarrón

Sopa de papa

Caldo de camarón

Sopa de verduras

Caldo de pollo

Caldo Tlalpan

Plato fuerte:

Cerdo

Medallón Al Tamarindo

Medallón Poblano

Medallón a la Ciruela

Medallón En adobo

Medallón En abanero con chabacano

Res

Medallón al vino tinto

Medallón a las finas hierbas

Filete mignon

Medallón en salsa de espárragos

Pollo

Sabana rellena en salsa chipotle

Pechugas cordon Blue al mignon

Sabana al cilantro

Sabana gravy

Guarniciones

Se escogen 2:

Mil hojas de papa al curry

Lasaña vegetariana

Pure de papas con tocino en galleta

Timbal de pimientos asados al horno
Canasta de verduras mixtas a la mantequilla
Papa al horno
Timbal de arroz a escoger
Timbal de aguacate
Atado de espárragos asados en ajo
Canasta de ensalada de betabeles y palmitos
Canasta de ensalada de col morada
Canasta de ensalada agria de papaya y mango
Canasta de ensalada mediterránea con vinagreta balsámica
Endivias con requesón y cebollín

Postres:

Pastel Imposible
Pastel 3 chocolates
Piña de leche
Flan Napolitano
Pastel de guayaba
Pastel de natas con helado

Con Costo adicional: (\$10.00)

Copa de Carlota
Copa de gelatina de yogurt
Copa de tapioca
Tartaleta de frutas del bosque
Brownie con helado