



## Menú 4 tiempos

### Entradas:

Tostaditas de ceviche chapala  
Guacamole  
Tostaditas de champiñón al ajillo

### Cremas y ensaladas:

Crema de champiñones, de chile poblano, de zanahoria, de calabacita  
Crema de brócoli, de elote, de coliflor, de cilantro, de espinacas  
Ensalada verde con vinagreta, ensalada de acelgas y espinacas  
Ensalada César

### Plato fuerte:

Pechuga rellena con espinaca y queso crema en salsa bechamel  
Pechuga de pollo al vino  
Pechuga a la plancha con gravy  
Pechuga empanizada rellena de champiñones y queso crema con gravy de champiñones  
Medallón de lomo relleno con rajas de chile poblano y queso con gravy  
Medallón de carne con queso y champiñones con gravy

### Guarniciones:

Espagueti rojo o verde  
Ensalada de coditos con piña  
Macarrones con queso  
Puré de papa con jamón y queso  
Brócoli, coliflor y zanahoria salteada con mantequilla  
Arroz con rajas de chile poblano

### Postres:

Cóctel de frutas

# Real de Chapala

---

Pastel tres leches  
Pastel chocolate  
Tarta de manzana  
Helado con frutas al licor