



Barbacoa de horno estilo Hidalgo

1er Tiempo / Entradas

Tamalitos de frijol en hoja de maíz, bañados de mole rojo mexicano y espolvoreados de queso o
ajonjolí.
Quesadillitas de chicharrón y frijol.
Tlacoyitos de chicharrón y frijol.
Taquitos enrollados dorados o suaves, de pollo o barbacoa de carnero con guacamole.
Chicken fingers crujientes.
Tequeños con guacamole.

2o Tiempo / Consome, Sopas, Ensaladas

Consomé de cordero al horno con garbanzo y arroz.
Consomé de pollo al horno con garbanzo y arroz.
Sopa de tortilla.
Sopa de frijol
Sopa de nopal.
Ensalada de uva.
Crema de elote.
Crema de zanahoria.
Crema de chicharron.

3er Tiempo / Plato fuerte

Barbacoa de cordero auténtica de horno.
Mixiotes de cordero envueltos en piel de maguey con papitas, zanahoria y chicharos.
Barbacoa y consomé de pollo autentica de horno.
Carnitas estilo Michoacán.
Brochetas de cordero al tequila.
Cordero estofado.
Cordero con poros a la cazuela.

Barbacoa Don Canelo

Chuleta de cordero en salsa de uva.

Pierna de cordero en salsa de miel de maguey.

Guarniciones para acompañar el plato fuerte

Nopales en escabeche.

Nopales con champiñones y granos de elote.

Tamales de nopal en hoja de maíz a tres quesos.

Rajitas poblanas (Chile chilaca en rajas asados, flor de calabaza, y rodajas de cebolla).

Rajitas con champiñones y aguacate.

Arroz rojo o blanco con zanahoria y chicharos.

Espagueti blanco o rojo horneado con jamón y queso.

Frijoles charros.

Postre y Café de olla