



Menú a dos tiempos

Entremes:

Plato botanero de carnes frías
Perlita de crema y queso y rollo de jamón
Tambor hawaiano (queso crema con piña o fresa, nuez, apio, coco, salseado al chipotle y mermelada de fresa)

Guarniciones:

Fussili al parmesano (a la mantequilla o parmesano)
Spaguetti italiano (estilo italiano con parmesano)
Spaguetti poblano (en crema poblana)
Spaguetti al burro (a la mantequilla, perejil y parmesano)
Verduras primavera (calabaza, zanahoria, pimiento rojo, elote, chicharo)
Puré de papa

Entradas:

Crema de champiñones
Crema de elote
Crema poblana
Frijoles charros

Plato fuerte:

Lomo norteño al chipotle (salseado con chipotle y crema)
Lomo en salsa gravy
Lomo en gravy de ciruela
Lomo en gravy de naranja
Pechuga italiana al parmesano (bañado en salsa italiana y parmesano espolvoreado)
Pechuga poblana (salseado en crema poblana)
Pechuga campestre al champiñón (salseado en crema de champiñón)
Pechuga norteña al chipotle (salseado a la crema y chipotle)

Platillos mexicanos:

Barbacoa de res especial
Asado de boda
Pollo pibill empapelado
Chamorro adobado (con arroz y ensalada de lechuga)

Cazuelada:

Chicharron rojo y verde
Tinga de pollo
Bistec adobado
Bistec a la mexicana
Asado de boda
Pollo a la crema de queso
Huevo rojo o verde
Rajas con crema y elote
Papitas tradicionales
Frijoles con queso
Arroz rojo
Incluye botana, salsa y tortillas

Infantiles

Rebanada de pizza (con guarnición)

Postres:

Campechana con cajeta envinada
Ensalada de manzana, arándanos y bombones
Rebanada de pastel de chocolate