



## Menú Especialidades

Precio: \$340.00

### Entrada (a escoger):

Sopa de tortilla  
Sopa de lima  
Sopa de cebolla  
Crema de zanahoria  
Crema de elote  
Crema de champiñones  
Crema de papa y poro

### Ensaladas:

Ensalada frutal (lechuga, manzana, pera, fresa, mandarina, naranja, toronja, kiwi, cacahuete garapiñado, semillas de girasol y vinagreta balsámica)  
Ensalada campesina (espinacas, arándanos, nuez, queso de cabra, vinagreta italiana)  
Ensalada César

### Plato Fuerte (a escoger):

Res

Filete Wellington  
Filete de res al vino tinto  
Filete de res en salsa de manzana y vino blanco  
Filete Mignon

## Cerdo

Medallones de cerdo en salsa cremosa de chipotle

Lomo en salsa de ciruela/ tamarindo

Lomo de cerdo a la naranja

Pierna de cerdo adobada/ glaseada

## Pollo

Pechuga cordon bleu horneada con salsa cremosa de parmesano

Pechuga a las finas hierbas con salsa pomodoro/ gravy

Pechuga envuelta en tocino

Pechuga de pollo al limón

Pechuga rellena de queso en crema de chipotle

## Vegatario / Vegano

Lasagne vegetariana

Ratatouille

Risotto vegano

## Pescado/mariscos

Pescado rellenos de mariscos en salsa poblana

Pescado al limón

Pescado al cilantro

## Guarniciones:

# Taquizas Cancún

---

Verduras a la mantequilla (zanahoria, brócoli y coliflor)

Verduras asadas al chimichurri (pimientos, cebolla morada, calabaza)

Verduras a la parmesana

Verduras salteadas (ejotes, champiñones, tomate cherry)

Papas gajo con paprika / cajun

Papas cambray al romero

Puré de papa al ajo

Puré de camote

Arroz primavera

Arroz con elote

Spaghetti poblano

Spaghetti al burro

## Postres:

Pastel de chocolate

Pastel de zanahoria

Pastel de tres leches

Cheesecake

Flan de naranja