



## Menú de 3 tiempos

### Cremas:

Champiñones  
Chile poblano  
Verduras  
Tres quesos  
Zanahoria  
Huitlacoche  
Jitomate  
Nuez  
Cilantro  
Cilantro con nuez  
Espinacas  
Flor de calabaza  
Elote

### Sopas:

Tortilla  
Verduras  
Papa  
Cebolla  
Frijoles charros  
Consomé de pollo

### Pastas:

Salsa de tres quesos  
Salsa de hongos  
A la carbonara  
Al curry  
Espagueti al pesto  
Con verduras

# Salón Rincón Colonial

---

Salsa de carne al vino blanco

Formagio

Alfredo

Al burro

Huevo, nata, queso parmesano y tocino

Albahaca, almendra y crema

Carne molida

Hierbas finas y vino blanco

## **Ensaladas:**

Zanahoria y almendra tostada

Ensalada española

Ensalada rusa

Ensalada campestre

Ensalada de manzana

Ensalada de tres lechugas

Ensalada de col

## **Plato fuerte:**

Pechuga en salsa de tamarindo

Pechugas a la poblana

Pechugas en salsa de vino blanco

Pechugas en salsa de chipotle

Pechugas en salsa de cacahuete

A la naranja

Lomo de cerdo con costra de chipotle

Lomo relleno de manzana en salsa de vino tinto

Lomo relleno de frutos secos

Pierna al horno

Pierna de cerdo adobada

Pierna de cerdo en salsa de chipotle con piña

Lomo a la ciruela

## **Guarniciones:**

Puré de papa

Puré de zanahoria

# Salón Rincón Colonial

---

Papa rellena al horno  
Papas cambray al tocino  
Verduras salteadas a la mantequilla  
Calabacitas rellenas de champiñones  
Jitomates rellenos