



Menú dos tiempos

Entradas y sopas

- Ensalada nicose (lechuga, mango, zanahoria y aderezo italiano)
- Ensalada mixta (lechuga, pepino, zanahoria, jitomate y aderezo mil islas)
- Ensalada César
- Volován (relleno de ensalada de pollo ó champiñones ó espinacas con queso)
- Crema de elote
- Crema de champiñones
- Crema de chile poblano
- Sopa azteca
- Sopa de hongos con calabaza y flor de calabaza
- Rollitos de lechuga de atún o pollo

Plato fuerte base pollo

- Pechuga de pollo en salsa de poblano
- Pechuga de pollo en salsa de tamarindo
- Pechuga de pollo a la reina
- Rollo de pechuga relleno de jamón, queso ó espinacas en salsa de chipotle
- Rollo de pechuga relleno de pimiento y champiñones en salsa de poblano
- Rollo de pechuga relleno de jamón y durazno en salsa blanca
- Pollo a la jardinera

Plato fuerte base res

- Rollo de res relleno de verduras en salsa de guajillo

Plato fuerte base cerdo

- Rollo de cerdo relleno de tocino y nuez en salsa de tres quesos
- Rollo de cerdo relleno de manzana en salsa de árbol
- Cerdo en chile ancho
- Cerdo en salsa de ciruela
- Cerdo en adobo

Cerdo en morita

Guarniciones

Papa al horno

Puré de papa

Puré de camote

Atado de ejote

Zanahorias florentinas

Verduras al vapor

Calabacitas a la mexicana

Papitas al perejil

Fussili al cilantro

Espagueti rojo

Espagueti a la crema

Codito hawaiana

Codito alfredo