



Menú de la Hacienda

Entremés:

Salpicón de carnes frías
Rollitos de jamón
Bocadillos rellenos y quesos mexicanos
Fuente de queso y embutidos finos
Fuente del chef
Hortalizas frescas y dip de jalapeño

Primer plato:

Crema de poblano
Spaguetti al burro (con queso parmesano y jamón)
Fetuchinni
Jugo de carne
Crepas rellenas en salsa italiana
Ensalada de atún o pollo
Crema de morrón y queso

Plato fuerte:

Milanesa napolitana en cama de salsa de chipotle
Escalopas de lomo en salsa de adobo
Pechugas mignon de pollo en salsa parmesana; o al vino blanco
Rollo de res en salsa blanca; acompañado de ensalada de codito con jamón y piña o ensalada de manzana con nuez y pasas.
Pierna de res a la pimienta o mostaza; con guarnición de verduras o manzana al horno
Pierna de cerdo mechada en salsa de tequila; acompañada de puré de papa al morrón
Lomo de res mechado con tocino, en salsa florentina; acompañado de colecitas de brúcelas a la mantequilla.
Pechuga en salsa parmesana, champiñones, poblana, naranja, o ciruela pasa; acompañada por mezcla california o mezcla mexicana o pare de papa

Hacienda San Francisco de Asís

Acompañamiento:

Verduras a la mantequilla

Mezcla california

Papa rellena al horno

Postre:

Pan danés y galletas

Gelatina de cajeta