



## Menú de 3 tiempos

Precio: \$120.00

### Primer tiempo. Cremas

Crema conde a base de frijol y arroz, servida con su centro de crema y perejil al centro

Crema de champiñón, con la flor de champiñones rebanados y pisca de ajito y pimienta de olor.

Crema de zanahoria, muy nutritiva y cremosita con el rico sazón y servida bien calentita para sus invitados

Crema de elote tiernito acompañada de pequeños panes asados estilo crouton y su ramita de perejil al centro para degustar bien calentita.

### Segundo tiempo

La presentación de una pasta blanca cremosita acompañada de trocos de tocino y jamón

Espagueti al estilo boloñesa, con su centro de salsas de tomates rojos y albóndigas de carne de res con toque de especias de olor.

Espagueti verde al gratín con mezcla de quesos y bien servido con cuadritos de perejil y bracitos de brócoli al estilo vegetariano.

Todos los platillos llevan su acompañamiento de pan fresco y calentito al centro y cuadritos de mantequilla para abrir el apetito.

### Tercer tiempo. Platos fuertes.

Las ricas rollitos de pechugas de ave empanizadas y crujientes al estilo Cordon Blue rellenas de sus quesos y jamón, cortadas en un montaje alto para degustar su olor de quesos y jamones en el centro.

Las deliciosas piezas de pierna y pospierna de pollo con el brillante adobado sin picante y con todo el sabor del axiote y chiles morrones.

La opción de cortes gruesos de filetes de pierna de cerdo adobado, brindando el saladito de la carne de pierna de cerdo bañado por su rica salsa adobada al horno, con presentación de rodajas de cereza para acompañar.

## Guarniciones

La guarnición de ensalada rusa clara, clásica con su cuadritos de papas tiernas, zanahoria en cubo, chícharos y trocitos de cilantro envueltas en crema y el saladito del toque de mayonesa.

La rica ensalada dulce de manzana con trocitos de piña y pasas o nuez mascabada, para acompañar un el rico picosor del platillo fuerte de su elección.

Como opción saludable, pueden acompañar el platillo fuerte con una fuente de verduras al vapor de corte a la jardinera (cubitos de 2cm), de zanahorias y papitas tiernas con sus dulces bracitos de brócoli y su detalle de mantequilla de olor derretida en el vapor calientito de sus verduras.