



## Menú dos tiempos

### Plato fuerte:

Pechuga de pollo al cordón blue  
Pechuga de pollo rellena de picadillo  
Pechuga de pollo rellena de queso crema y champiñones  
Pechuga de pollo rellena de queso crema con nuez  
Pechuga rellena de espinaca con champiñones  
Pierna de cerdo o lomo mechado  
Lomo relleno de picadillo  
Escalopas de cerdo

### Guarniciones:

Puré de papa  
Verduras cocidas  
Espagueti  
Fussili  
Salsas: Alfredo, pomodoro, al cilantro

### Cremas:

Elote  
Brócoli  
Cilantro  
Champiñón  
Zanahoria  
Poblana  
De queso

### Ensaladas:

De lechugas mixtas  
De espinacas con frutos secos o rojos

## Salsas para el platillo fuerte:

Gravy natural

Gravy con champiñones

Ala pimienta

Poblana

Tamarindo

Tres chiles

Reina

Pimientos

Vino blanco

Antigua (mostaza)

Jamaica

## Botanas:

Paté de atún con philadelphia

Con nuez o almendras

Panela con champiñones al ajillo

Botana seca (lapitas y cacahuetes)

## Pastel:

Tres leches

Chocolate

Zanahoria

Moka

Flan con chocolate

Volteado de piña