



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