



Menú de tiempos

Entradas

Cocktail de frutas
Carnes frías
Aguacate con *atún o surimi
Cocktail hawaiano
Fruta rebanada con queso cottage

Cremas

Cilantro
Elote
Chicharo
Zanahoria
Espárragos
Brocoli
Poblano
3 quesos
Verduras mixtas
Champiñón
Espinaca
Pimientos
Crema de frijoles

Sopas

Sopa azteca
Caldo tlapeño
Sopa de cebolla

Pastas

Spaggueti
Tallarín
Pluma
Codito
Fussili
Salsas

Blanca
Boloñesa
Italiana
Poblano
3 quesos
Diabla

Crepas (2 por persona)

Champiñón
Poblana
Flor de calabaza
Huitlacoche (en temporada)

Carnes

Lomo
Cuete
Pierna
Pechuga
Gravys:

Almendrado
Adobado
Vino tinto
Vino blanco

Ciruela

Naranja

Endiablado

Con champiñones

A la nuez

Florencia (rajas , elote, y crema)

Guarniciones

Papas con jamón y crema gratinadas

Papa al horno

Puré de papa

Papas a la vinagreta

Ensalada con frutos secos y aderezo de mango o de mandarina

Verduras a la mantequilla

Verduras a la vinagreta

Ensalada rusa

Puré de manzana

*Pechuga cordon blue o pechugas rellenas

*El aguacate relleno sube \$10 por persona pechugas cordon blue y rellenas sube \$15 por persona

*Se pueden personalizar y cotizar otros menús