



Parrillada

5 opciones de corte a elegir.

Estándar:

Pollo asado
Arrachera
Chistorra
Cecina natural
Cecina adobada
Carne al pastor
Aguja norteña
Costillas bbq

Premium:

Pollo al tequila
Chorizo argentino
Rib eye
Chistorra
Arrachera
Costillas de cerdo (al tamarindo, en salsa brava o bbq)
Sirloin
Picaña

2 guarniciones a elegir:

Ensalada de espinaca con pera, aguacate, queso reggiano y vinagreta de tocino
Ensalada de nopales con jitomate, cebolla, orégano, chiles rojos y aderezo de finas hierbas
Ensalada de mix de lechugas, frutos rojos, ate de guayaba, queso manchego, y reducción de
balsámico
Verduras asadas, con mix de verduras a la parrilla con jugo de limón amarillo
Elotes asado
Ejotes al limón
Champiñones al ajillo

Jardín Bosque del Pedregal

Toritos: chiles cuaresmeños rellenos de espinaca jamón y queso

Piña asada con canela

Papa danesas

Papa horno

Pasta a la crema

Pasta pomodoro

Pasta al burro y epazote

Pasta al ajillo.

Jitomate capresse

Queso provolonne asado

Todos los complementos incluidos:

Salsas verde y roja (elección del chef)

Tortillas

Limonas

Chiles toreados con cebolla

Frijoles (sencillos o con chorizo)

Arroz (verduras, oriental o canario)

Postres (uno a elegir):

Mousse de melón con couli de menta

Manzana al horno con mazapán de almendra

Tarta de chocolate

Mousse de zarzamora

Costalito de plátano con salsa de chocolate

Mousse de mamey

Mousse de pepino

Pastel 3 leches

Churros

Tiramisú

Tartaleta de frutos rojos

Crepas rellenas de queso crema y frutos rojos

Pay de nuez

Mil hojas

Pay manzana

Jardín Bosque del Pedregal

Strudel

Napolitano con cotija y cajeta

Napolitano con jengibre y ron