



Tres tiempos

Precio: \$140.00

Uno:

Crema poblana
Espaguetti Alfredo
Espiral de pollo bañado con salsa de champiñones
Guarnición: verduras a la mantequilla

Dos:

Tallarines verdes con nuez y tocino
Crema de chicharo
Lomo de cerdo a la naranja
Guarnición: timbal de arroz

Tres:

Mousse de cilantro
Crema de brocoli con piñones
Filete de res a la pimienta
Guarnición: papas al horno y verduras

Cuatro:

Tostadas de pollo o carne
Sopa azteca
Arrachera con arroz, frijoles y guacamole

Cinco:

Crema de cilantro con almeja
Volovan relleno de ensalada de camarón
Filete de pescado empapelado.

Seis:

Salón de Fiestas Galerías Querétaro

Ensalada (Los Ángeles) lechuga francesa y romana, manzana, pera, fresa, nuez de la india y aderezo

de romero

Crema de nuez

Pierna de cerdo bañada con salsa de almendras

Guarnición: arroz blanco y verduras