



Los sabores de la cocina de Soltepec

Entrada:

Crepa campirana al gratín rellena de vegetales de la milpa, sazonados con un toque de epazote y requesón fresco, servida en un espejo de salsa casse

Plato fuerte:

Solomillo al horno envuelto en tocino, presentado con salsa de ciruela pasa y guarnición de papas cambray y coliflor rostizada

Postre:

Chessecake con natilla de guayaba