



Platillos gourmet

Entrada:

Crema de 4 estaciones
Crema poblana
Crema de calabaza de castilla
Crema de poro y papa

Plato fuerte:

Suprema de ave rellena de queso, acelgas y calabaza
Suprema de ave rellena con queso crema, elote y calabaza
Suprema de ave envuelta en tocino
Suprema de ave rellena de espinacas y champiñones
Cuete al horno
Medallones

Salsas:

Salsa de flor de calabaza con vegetales
Salsa poblana y salsa de queso
Salsa de bordalesa
Salsa de queso de cabra y chipotle

Guarniciones:

Espagueti poblano
Puré de papa con pimientos y tocinos
Arroz salvaje con vegetales
Papa andre

Vegetales:

Anillo de calabaza con vegetales
Atado de vegetales
Canasta de verduras

Vegetales a la mantequilla

Postres:

Tartaleta de frutas

Pan de elote con helado

Pay de queso y fresas

Brownie con nieve de tequila

Platillo de jovenes:

Hamburguesa con papas

Chicken tenders

Pizza