



## Menú formal

Precio: \$499.00

### Servicio de tres tiempos

#### Cremas:

Crema conde con queso blanco

Crema de aguacate

Crema de apio

Crema de brócoli

Crema de calabaza

Crema de champiñón

Crema de coliflor al curry

Crema de elote

Crema de espinaca

Crema de jitomate

Crema de papa

Crema de pimiento

Crema de queso con uvas

Crema de verduras

Crema de zanahoria

Crema poblana

#### Sopas:

Sopa minestrone

Sopa azteca

Sopa de cebolla

Sopa de flor de calabaza y hongos

Sopa de hongos

Sopa de poro y papa

Sopa juliana

Sopa milpa

#### Pastas:

## **Tipos de pasta:**

Pluma  
Espagueti  
Codito  
Tallarín  
Fetuchini  
Fideo seco  
Fusilli

## **Estilos de preparación:**

A la bolognesa  
A la crema  
Hawaiana  
Marinera  
Al burro  
Alfredo  
Con queso y jamón  
Poblano  
Al perejil

## **Plato fuerte:**

### **Pollo en medallones rellenos de:**

Jamón y queso  
Espinacas y queso  
Chipotle y queso  
Ciruela pasa  
Manzana y/o pera  
Uva pasa  
Verduras

## **Cerdo:**

Lomo mechado  
Lomo relleno de verduras  
Lomo relleno de espinacas  
Pierna

## Res:

Cuete relleno de verduras  
Cuete relleno de espinacas

## Salseo:

Adobo  
Almendras  
Azafrán  
Cereza  
Champiñones  
Chipotle  
Ciruela  
Coca- cola  
Cuitlacoche  
Curry  
Flor de calabaza  
Gravy  
Hawaiana  
Limón  
Mango  
Mostaza  
Pimientos  
Poblana  
Reina  
Tamarindo y coco  
Tres chiles  
Vino blanco  
Vino tinto

## Guarniciones:

Arroz blanco, rojo, canario, etc.  
Ensalada de chayotitos  
Ensalada de col y zanahoria  
Ensalada de manzana  
Ensalada rusa  
Ensalada verde

Papa al horno  
Papa leonesa  
Papas al gratín  
Puré de papa  
Verduras a la mantequilla  
Verduras al vapor  
Verduras mixtas  
Verduras salteadas