



## Plato fuerte

Precio: \$300.00

### Pechuga de pollo:

Pollo María Cristina (pechuga de pollo a la plancha y salsa de crema y vino blanco, acompañado de champiñones y jamón)

Pechuga florentina (pechuga de pollo rellena de espinacas, rajas, champiñones y queso amarillo, empanizada en salsa gravy)

Pechuga de pollo rellena de requesón en salsa de queso con chipotle

Pechuga María Virginia (pechuga de pollo a la plancha en salsa de crema y vino blanco, acompañado de champiñones y manzanas)

Pechuga ángel (pechuga de pollo rellena de empanizada de coco con una salsa de naranja)

Pechuga de pollo rellena de tres quesos (pechuga de pollo rellena de queso gouda, philadelphia y queso amarillo, en salsa de pimienta)

Pechuga azteca (pechuga de pollo rellena de rajas, granos de elote y flor de calabaza, envuelta en tocino, con salsa de chile pasilla y toque de queso)

Pechuga de pollo en salsa de hongos (pechuga de pollo rellena de hongos en salsa de curry-bechamel con salsa de curry, flor de calabaza y rajas de poblano)

Pechuga poblana (escalopa de pollo en espejo de chile mirasol con salsa poblana, granos de elote, flor de calabaza y rajas de poblano)

Pechuga rellena de flor de calabaza en salsa de huitlacoche

Pechuga de pollo en salsa de jamaica (escalopa de pollo en forma de miñón con salsa de jamaica y un toque de queso philadelphia)

Pechuga española (pechuga rellena de espinacas, rajas poblanas, champiñones y queso amarillo empanizada, con salsa española y queso philadelphia)

Pechuga cordon blue (pechuga rellena de jamón y queso empanizada)

Pechuga real (pechuga rellena de jamón serrano y queso gouda y salsa de tres pimientos y vino)

Pechuga jardinera (pechuga rellena de verduras con queso manchego y salsa poblana)

Puerta de alcalá (pechuga de pollo rellena de queso con camarón)

### Lomo de cerdo:

Lomo de cerdo relleno de flor de calabaza en salsa de chile pasilla

Lomo cordon blue (lomo relleno de jamón y queso amarillo, empanizado, en salsa de gravy y queso philadelphia)

Lomo relleno de tres quesos en salsa poblana (lomo relleno de queso

Gouda, philadelphia y manchego bañado en salsa de chile poblano)

Lomo campesina (Lomo de cerdo relleno de verduras en julianas, con chorizo y queso en salsa pasilla)

Lomo relleno de calabaza y champiñones en salsa de chile morita

Lomo relleno de pate y arroz en salsa española (lomo relleno bañado en salsa de jugo de la propia carne)

Lomo tetlan (lomo de cerdo relleno de nopales, chorizo y queso en salsa de chipotle y salsa de 3 quesos)

Lomo al horno en salsa de chipotle

Lomo a la mostaza antigua (lomo bañado en salsa de granos de mostaza y mantequilla)

## **Filete de res:**

Filete de res en salsa de tres pimientos (medallón de res en salsa gravy con pimientos roja, verde, blanca y negra)

Filete de res azteca (filete de res relleno de rajas, granos de elote, flor de calabaza y panela, en salsa de tres chiles y salsa de queso philadelphia)

Filete de res en salsa de vino blanco acompañado de hongos y setas

Filete de res tetlan (filete de res relleno de nopales, chorizo y queso en salsa de chipotle y salsa de 3 quesos)

Filete de res al tamarindo (filete de res a la plancha en salsa de tamarindo y salsa de queso)

Filete de res chemita (filete en salsa de aceite de olivo, almendras, perejil, chile serrano y limón)

Filete café (filete de res con una costra de café de grano sellado con una base de puré de papa y sobre el filete una juliana de camote frito, acompañado de una reducción de vinagre balsámico)

Filete burriñon (filete de res bañado en salsa con base de gravy con tocino, perejil, champiñón, vino tinto y crema)

Medallón de filete de res (en salsa de hongos frescos del campo)

Filete mar y tierra (medallón de filete de res acompañado de camarones en salsa bísquet o de camarón)

Filete de res picaso (salsa de pimienta verde, amarilla y negra y pimiento verde, amarillo y rojo)

Filete en salsa de tamarindo (salsa con base de tamarindo con gravy y chile de árbol)

Filete de res a la mostaza filete de res a la pimienta (Filete de res en salsa de pimienta negra con

vino tinto y gravy)

Filete de res diñon (filete en torreta con una base de puré para el filete en el centro y salsa de mostaza de diñón)

Filete con hongos y vino blanco pescados y mariscos (+ \$35. 00)

Marinera (arroz pre-cocido azafranado con base de morrones con diversidad de mariscos)

Paella (arroz pre-cocido azafranado con mariscos mezclado con pollo y costillas)

Medallón de camarón al tequila (Camarones con base bechamel y crema agria con morrón rojo, cilantro y tequila)

Camarones empanizados con salsa de naranja, montados en un morrón

Atún sellado de pimienta acompañado de una salsa de soya

Atún mandini (atún en salsa de mantequilla con un toque de limón y servido con almendras)

Salmón al curry rojo con salsa en una base de bechamel con curry y paprica

Salmón chemita (salmón en salsa con aceite de olivo, un toque de ajo, cebolla y hierbas finas)

Salmón a la poblana (en una salsa de queso con chile poblano)

\* Los precios están sujetos a cambios y depende del platillo.