



## Menú de tres tiempos

### Cremas:

Perejil con nuez  
Brócoli  
Cilantro (con nuez)  
Elote (con rajas de poblano)  
Flor de calabaza  
Poblana (con granos de elote)  
Queso (con uvas)  
Zanahoria

### Pastas:

Fussili  
Alfredo (champiñón y carne)  
Spaghetti hawaiano (crema, jamón grueso y piña)  
Spaghetti a la boloñesa  
Fussili al ajo (aceite de oliva, ajo y chile de árbol)  
Fussili a la mantequilla (mantequilla y perejil)  
Spaghetti primavera (con verduras salteadas)  
Fussili en salsa poblana

### Platos fuertes:

Lomo de cerdo  
Cerdo en diferentes salseados  
Pollo:  
-Pechuga a la cordón blue (jamón y queso)  
-Pechuga rellena de espinacas (con tocino y nuez)  
-Pechuga rellena de queso manchego  
-Pechuga rellena de requesón

# Rancho Tepetzotlán by Gina Córdova

---

En salsa de:

Champiñones

Chipotle (almendrado)

Ciruela

Diabla (pícosa)

Quesos (manchego, chihuahua y añejo)

Tamarindo

## **Guarniciones:**

Papas a la campesina

Papas escalopadas

Papas a la española

Ensalada brasileña (manzana, zanahoria, pasas dulces)

Ensalada montañesa (berros, lechuga, jitomate, crutones y tocino)

Ensalada rusa

Pepino relleno (de queso)

Papas a la española (cuadros de papa, queso amarillo)

Puré de zanahoria

Verduras a la mantequilla