



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