



## Cena 2 tiempos tradicional

Precio: \$300.00

### Entrada:

Crema de zanahoria aromatizada con finas hierbas y crotones de pan de ajo  
Sopa de tortilla con crocante de chile seco, crema y tortilla frita para decorar  
Crema de jitomate y calabacín asados gratinada con queso panela y cilantro  
Sopa de elote y papa cremosa decorada con jamón crocante y cebollín  
Ensalada tropical de lechuga, espinaca, piña asada, tomate chirrié y toronja con vinagreta de limón y tamarindo  
Ensalada César tradicional  
Crema de elote con tropezones de queso panela y chile poblano  
Gazpacho andaluz servido con crotones, aceite de oliva y brunoise de pepinos  
Crema de chicharrón con chipotle servida con crema acida para decorar  
Ensalada de espinaca y lechuga con queso de cabra, betabel y cacahuates garapiñados, aderezado con vinagreta de fresa y maracuyá  
Crema de brócoli y papa acompañada de crotones con huitlacoques para coronar  
Crema de papa jamón y queso gratinado

### Plato fuerte:

Fetuccini en salsa pomodoro italiana con pollo al grill espolvoreado de queso parmesano  
Pechuga de pollo a las finas hierbas en salsa de cilantro con arroz primavera y verduras al vapor  
Filete de pescado a la veracruzana con arroz al cilantro y ensalada de temporada  
Pechuga de pollo en salsa poblana acompañado de elotes amarillos a la mantequilla y verduras salteadas  
Filete de pescado a la diablo con ensalada de temporada y arroz al curri  
Lomo de cerdo en salsa de chabacano y chile de árbol acompañado de papas cremosas y brochetas de vegetales  
Lomo de cerdo en salsa de ciruela y chipotle con puré de papa y verduras a la mantequilla  
Pechuga de pollo a la BBQ acompañada con elotes amarillos asados y ensalada de patatas con romero  
Filete de pescado al ajillo con papas gajo sazonadas al curri y vegetales frescos

# Hotel Los Cormoranes

---

Lomo de cerdo en salsa cremosa de chipotle con puré de papa y verduras a la mantequilla