



Menú

Entradas

Perlas de melón al oporto

Uvas envueltas en queso con nuez (\$10 adicionales por persona)

Cocktail de frutas (de temporada)

Ensalada de hortalizas

Crepas de:

Champiñones

Espinacas

Espinacas y queso

Jamón y queso

Pollo y rajas

Huitlacoche en salsa poblana (de temporada con aumento de \$21 por persona)

Plato de carnes frías con queso y uvas (\$15 adicionales por persona)

Berengena parmesana (\$13 adicionales por persona)

Berengena rellena de queso en rollo (\$15 adicionales por persona)

Rollitos rellenos de verduras

Molotito de champiñones o queso

Vol au vent con ensalada rusa (\$15 adicionales por persona)

Vol au vent con ensalada de pollo (\$15 adicionales por persona)

Souflé de tocino y poro (\$17 adicionales por persona)

Souflé de espinacas (\$17 adicionales por persona)

Souflé de verduras (\$17 adicionales por persona)

Tomate relleno de arroz (\$17 adicionales por persona)

Ensaladas (pueden ir como entrada o guarnición)

Ensalada de lechugas orgánicas, juliana de tortilla y jitomate cherry con aderezo de cilantro.

Ensalada de pollo con miel

Ensalada de tres lechugas con durazno y manzana con vinagreta de zarzamora

Ensalada del huerto (lechuga, manzana, pera, kiwi, durazno, fresa y aderezo de menta)

Ensalada de la casa (espinaca, higo, queso blanco, cacahuete y vinagreta tradicional de aceite y vinagre)

Ensalada parmesana (lechuga, croutones, queso parmesano)

Ensalada Capresse (jitomate y queso mozzarella con vinagreta de albahaca) (\$10 adicionales por persona)

Ensalada cantonesa

Ensalada Waldorf (manzanas, nueces, apio y pasas) (\$8 adicionales por persona)

Ensalada de piña y manzana (\$8 adicionales por persona)

Ensalada de col morada, nuez y manzana

Ensalada de espinacas y cítricos

Ensalada de sandía con queso feta(\$8 adicionales por persona)

Ensalada de manzana, nuez y cereza

Ensalada de uva, queso de cabra y piñón (\$18 adicionales por persona)

Ensalada de mango, camarón y aguacate (\$18 adicionales por persona)

Ensalada de blue cheese con pera y nuez (\$15 adicionales por persona)

Ensalada de espinacas con arándanos

Cremas

Crema de champiñones

Crema de chile poblano

Crema de zanahoria

Crema de cilantro con nuez

Crema de queso

Crema de brócoli

Crema de chícharo

Crema de chicharrón

Crema de perejil frito

Crema de frijol al chipotle

Crema de tres quesos

Crema de espinacas

Crema de apio

Sopas

Sopa poblana

Sopa jardinera

Sopa azteca (tortilla, chile pasilla, queso y crema en caldillo de jitomate)

Pastas

Fideo seco a los tres chiles

Spaghetti

Fetuccini

Fusilli

Penne

Macarron

Salsas:

Alfredo(queso, crema y jamón)

Pomodoro (salsa de tomate)

Al cilantro

A la florentina (espinaca y crema)

Hawaiiana (piña con jamón)

Carbonara (tocino, huevo y parmesano)

Al burro (mantequilla)

Al curry (especia picante)

Vegetales

Champiñones

Tres quesos

Pesto

Arrabiata (salsa picante de tomate)

Poblana

Menta y perejil

Crema de limón y almendras

Puttanesca (salsa de tomate con alcaparras y anchoas)

Espinacas

Nuez

Bechamel (salsa blanca a base de mantequilla, harina y leche)

Limón

Plato fuerte

Pierna de cerdo

Aves

Suprema de pollo

Rellena de:

Champiñones

Espinacas

Queso crema

Plátano macho

Espinacas con queso crema

Champiñones

Verduras mixtas

Cordón Bleu (jamón y queso)

Salsas:

Tequila

Strogonoff (champiñón)

Vino blanco

Jamaica

Adobo

Tres chiles

Mango

Tamarindo

Chipotle

Poblana

Bechamel

Mostaza

Ciruela

Vino tinto

Queso

Espinaca

Naranja

Garniciones

Puré de camote
Verduras al vapor
Verduras a la mantequilla crunch
Puré de papa
Calabaza rellena jamón con queso
Papa Xóchitl (papa cambray con hojuela de chile de árbol seco)
Calabacita al orégano
Arroz salvaje
Zanahoria glaseada
Gratín de papa y ejotes

Lomo de cerdo

Lomo a la guayaba
Lomo en salsa de tamarindo
Lomo relleno de tres chiles
Lomo a la jamaica
Lomo en su jugo
Lomo en salsa de Ciruela
Lomo en salsa poblana

Postres (costo por persona)

Barra de pasteles (diferentes sabores a elegir) \$ 60.00
Helado o nieve (diferentes sabores a elegir) \$45.00

Tornafiesta

Con costo adicional por persona

Chilaquiles verdes o rojos \$40.00
Trompo de tacos al pastor \$100.00