

## COMIDAS & CENAS SERVIDAS

### **∅ Menús Ejecutivos**

#### Menú No. 1

Ensalada César.  
Medallón de pollo con salsa estragón.  
Pastel de cajeta.

#### Menú No. 2

Ensalada capresse.  
Lomo relleno de espinaca y requesón en salsa de  
flor de calabaza.  
Pastel dominó.

#### Menú No. 3

Sopa tarasca.  
Arrachera al vino tinto.  
Pastel de moka.

#### Menú No. 4

Caldo tlalpeño.  
Lomo con salsa cremosa de chipotle y epazote.  
Pastel de zanahoria.

#### Menú No. 5

Sopa campesina.  
Pollo silvestre.  
Pastel de 3 leches.

#### Menú No. 6

Crema de frijol.  
Pescado a la provenzal.  
Pastel mil hojas.

#### Menú No. 7

Crema de espinacas.  
Arrachera con champiñones .  
Pie de queso con fresas.

#### Menú No. 8

Crema poblana.  
Medallón de pollo con reducción de vino tinto y  
tamarindo.  
Pastel de rompopé.

#### Menú No. 9

Crema poblana. Sopa de tortilla .  
Milanesa de res.  
Pastel de chocolate.

#### Menú No. 10

Ensalada verde.  
Pescado al pastor.  
Mousse de mango.

**(Mínimo 15 Personas)**

*\*Todos los menús incluyen agua fresca de  
frutas naturales.*

*\*Uso de salón en cortesía hasta por 03 horas  
con el consumo de los alimentos.*

*\*Refresco individual adicional \$41 MXN C/U*