

**BUFFET 10 DE SEPTIEMBRE DEL** 

2024 MARTES

## **ENSALADA FRÍA**

- LECHUGAS MIXTAS.
- TOMATE CON PARMESANO Y VINAGRETA DE ALBAHACA Y OREGANO.
- BROCOLI CON MANZANA, NUECES, ARANDANOS Y CHEDDAR.
- EJOTES CON ALMENDRA, ELOTE Y CHERRY.
- BETABEL SOBRE ESPINACAS, SEMILLA DE GIRASOL, NARANJA Y FETA.
- ANTIPASTO DE CALABACITA, TOMATE SECO Y QUESO CABRA.
- FRUTA.
- TOTOPOS Y SALSAS.
- ADEREZOS.

#### **MESA CALIENTE**

- CREMA DE BROCOLI, ESPINACA, ALMENDRA Y QUESO.
- ARROZ CON VERDURAS Y CHICHARO.
- COLES Y EJOTES EN SALSA YAKITORY.
- QUESADILLAS DE CHORIZO, QUESO DE CABRA Y PAPA.
- POLLO EN SALSA DE MARSALA Y CREMA.
- CERDO ESTOFADO CON TOMATE Y VERDURAS.
- PESCADO A LA MEXICANA CON TEQUILA.

### **POSTRES DE LA CASA**

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

**ADULTO** \$ 420.00 INFANTIL \$210.00





**BUFFET 11 DE SEPTIEMBRE DEL** 

**2024 MIERCOLES** 

## **FNSALADA FRÍA**

- ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS.
- ENSALADA DE ZANAHORIA, APIO, POLLO PARRILLA, ELOTE, CHEDDAR Y RANCH.
- BROCOLI CON GARBANZO, ELOTITO, CHERRY Y CEBOLLA MORADA.
- CALABACITA EN JULIANA, SALMON AHUMADO Y PESTO.
- RELISH DE ELOTE, FRIJOL NEGRO, TOMATE, AGUACATE, CILANTRO Y CEBOLLA.
- ANTIPASTO DE BERENJENA, COLIFLOR Y GALEANA.
- FRUTA.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

### **MESA CALIENTE**

- CALDO TLALPEÑO.
- ARROZ HUERFANO.
- ENCHILADAS DE LA CASA CON SU VERDURA.
- CALABACITA ALBARDADA,
- RES ASADA CON CHIMICHURRI.
- PECHUGA DE POLLO EN MOLE DE XICO.
- PESCADO MARINADO Y EMPANIZADO.

### POSTRES DE LA CASA

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

**ADULTO** \$ 420.00 INFANTIL \$210.00





**2024 JUEVES** 

**BUFFET 12 DE SEPTIEMBRE DEL** 

## ENSALADA FRÍA

- ENSALADA DE VERDURA Y OSTION AHUMADO.
- ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, GARBANZO, CEBOLLA MORADA, FETA Y VINAGRETA DE LIMON CON CHILE SECO.
- LECHUGAS MIXTAS CON FRESAS, PIÑA Y NUECES.
- TOMATE CON MOZARELA Y VINAGRETA DE PEPITA.
- ELOTE, PIMIENTOS, ESPINACA, TOMATE Y CACAHUATE.
- BETABEL SOBRE ARUGULA Y ESPINACA, SEMILLA DE GIRASOL Y NARANJA.
- GUACAMOLE.
- FRUTA.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

#### **MESA CALIENTE**

- CREMA DE ELOTE Y POBLANO CON QUESO FRESCO.
- ARROZ CON PIMIENTOS, ZANAHORIA, CHICHARO Y CURRY.
- BROCOLI SALTEADO CON CEBOLLA, JALAPEÑO ROJO, JENGIBRE, AJO Y ACEITE DE AJONJOLI.
- FLAUTAS DE RES DORADAS.
- CORTADILLO DE RES.
- LOMO DE CERDO SALSA ALFREDO CON SALVIA Y PARMESANO.
- PESCADO A LA VERACRUZANA EMULSIONADA.

#### **POSTRES DE LA CASA**

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

**ADULTO** \$ 420.00 INFANTIL \$210.00





## **BUFFET 13 DE SEPTIEMBRE DEL 2024 VIERNES**

## ENSALADA FRÍA

- ENSALADA DE TOMATE CON ATUN.
- LECHUGAS MIXTAS CON PIMIENTOS Y ZANAHORIAS.
- BROCOLI CON POLLO ASADO, CHERRY, ACEITUNAS Y FETA.
- EJOTE CON GALEANA, CILANTRO Y VIANGRETA DE CURRY.
- CAMOTE SOBRE ARUGULA, MANZANA SALTEADA, ALMENDRA Y PARMESANO.
- ZANAHORIA Y PEPINO CON HUMMUS.
- FRUTA.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADFRF7OS.

#### **MESA CALIENTE**

- SOPA DE LENTEJAS, NOPAL Y VERDURAS.
- EJOTES, COLIFLOR, BROCOLI, CEBOLLA Y GALEANA SALTEADOS.
- ARROZ CON VERDURA, CALABACITA, HONGOS, TOMILLO Y PARMESANO.
- PESCADILLAS DE CAMARON MEXICANA.
- FAJITAS DE RES.
- PECHUGA DE POLLO AL VINO BLANCO Y ESTRAGON.
- FILETE DE PESCADO EN COULI DE TOMATE.

### POSTRES DE LA CASA

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

**ADULTO** \$ 420.00 INFANTIL \$210.00





2024

**DOMINGO** 

# ENSALADA FRÍA

- PLATON DE CHILES EN NOGADA
- TUNAS, MANGO Y FRESAS.
- GUACAMOLE CON GRANADA.
- LECHUGAS MIXTAS CON JAMON SERRANO Y MELON.
- TOMATE CON QUESO DE CABRA SOBRE BERROS Y FLOR DE CALABAZA Y VINAGRETA DE PEPITA.
- CARPACCIO DE BETABEL CON CALABACITA Y CHIA, PEPITA CARAMELIZADAS.
- ENSALADA DE ELOTE, FRIJOL Y CAMARON.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

### **MESA CALIENTE**

- SOPA DE TORTILLA.
- ARROZ MEXICANA CON PLATANO FRITO.
- QUESADILLAS DE CABRITO.
- CALABACITAS CON ELOTE, NOPALES Y POBLANO.
- FILETE PESCADO RELLENO CON SALMON, QUELITES Y SALSA DE TEQUILA.
- POLLO EN MOLE POBLANO.
- RES EN SALSA DE PASILLA Y PORCINI.
- POSTRES DE LA CASA.

INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

**ADULTO** \$ 420.00 INFANTIL \$210.00

