

## MENÚ BUFFET INTERNACIONAL

### ENSALADAS Y ARROCES, elegir 2 opciones

- Ensalada de fresa, nuez de la india, queso de cabra y reducción de vino tinto
- Ensalada bromelia, *arándano, jamón serrano, piña al mezcal, queso de cabra y nuez caramelizada*
- Ensalada stella, *mix de lechugas, espinacas y arúgula, durazno, esferas de queso de cabra con ajonjolí, nuez caramelizada, uva verde; servida con una reducción de naranja con miel*
- Ensalada con peras al vino tinto, *jícamas, avellanas, bolitas de queso de cabra con ajonjolí y reducción de vinagre y cardamomo*
- Arroz *con tocino*
- Arroz *con pimientos*
- Arroz *a la poblana*
- Arroz *con zetas y hongos*

### PASTAS, elegir 1 platillo

- Fetuccini a la carbonara, *tocino, crema y queso parmesano*
- Lasaña vegetariana
- Linguinni a la boloñesa, *salsa italiana y carne molida de res*
- Ravioles con jitomates deshidratados con crema de albahaca y parmesano
- Spaguetti en salsa de quesos, *con espárragos, tocino y portobellos*
- Tagliatelle a la poblana, *salsa cremosa de chile poblano, nuez y queso mozzarella*

### PLATILLOS FUERTES, elegir 3 platillos

- Albóndigas de cerdo *rellenas de espinacas y queso*
- Albóndigas de cerdo *rellenas de mozzarella en salsa de tomate*
- Albóndigas de pollo *con chile ancho y crema*
- Albóndigas de pollo rostizadas *con brocoli y salsa de chipotle*
- Brochetas de pollo al miñon
- Brochetas de pollor al pastor
- Chuletas de cerdo *con tocino y champiñones*
- Chuletas de cerdo *glaseadas con miel y naranja, en salsa de sidra*
- Costillas de cerdo al ajillo
- Costillas de cerdo *rostizadas en salsa de chile de árbol*
- Croquetas de pollo *en salsa de chile ancho y tomates cherry*
- Croquetas de pollo *en salsa de mezcal y miel*
- Lomo de cerdo marinado, *con salsa fina de mostaza*
- Lomo de cerdo relleno *de papas y queso, en salsa de chile morita*

- Lomo de cerdo *struganoff con champiñones*
- Pechugas de pollo *rellenas atocinadas*
- Pechugas de pollo *rellenas de espinacas y almendras*
- Pechugas de pollo *con miel y mostaza en salsa holandesa*
- Solomillo de cerdo *en costra de chiles*
- Solomillo de cerdo *en crema de cilantro y tocino*
- Steak de res *en salsa de champiñones y nata*
- Steak de res *en salsa de ciruela y brandy*
- Tips de solomillo de cerdo *con papas cambray al perejil*
- Tiras de pollo *en salsa de queso y perejil*
- Tiras de pollo *glaseadas a la naranja con vegetales asados*

#### **Platillos fuertes, con costo adicional +\$70 p/p**

- Brochetas *de new york y camarones al grill*
- Camarones con tocino *empanizados con pamko*
- Camarones *en salsa de mezcal y mole negro*
- Filete de res *en costra de miel y romero*
- Filete de res *en salsa de ostión*
- Filete de res *en salsa de portobellos*
- Filete de salmón ahumado *en salsa cremosa de lima y gengibre*
- Ribe eye *en salsa cremosa de ajo*
- Salmón *cremoso a las finas hierbas*
- Tinga *de pulpo y calamar a la parrilla*

#### **POSTRE**

- No incluido, *se cotiza por separado*

**\*Se incluyen vegetales salteados, 1 puré, pan de sal, chile güero y salsa macha de la casa para acompañar**