

## MENÚ PARRILLADA NACIONAL

### BOTANA POBLANA AL CENTRO DE LA MESA

- Mini cemitas *de jamón de pavo con queso*, mini flautas *de pollo y guacamole con queso fresco y chicharrón*

### EN EL ASADOR, elegir 5 opciones

- Arrachera
- Pollo marinado
- Pollo enchilado
- TOP Sirloin
- Chistorra y salchichón
- Lomo de cerdo marinado
- Brochetas *de solomillo de cerdo al miñon*
- Costilla marinada
- Costilla enchilada
- Costillas BBQ
- Chuletas de cerdo *glaseadas en miel y romero*
- Brochetas *de vegetales y queso panela*

### ACOMPAÑAMIENTOS Y GUARNICIONES

- Arroz rojo o a la poblana o espagueti a la boloñesa o lasaña de quesos y vegetales
- Papas *al horno con jamón, en salsa de queso* o papas cambray *en mantequilla de calamar*
- Vegetales *a la parrilla*
- Cebollitas y nopalitos
- Salsa negra de habanero, macha y mexicana
- Guacamole
- Chiles toreados
- Tortillas
- Limones

### AGUAS NATURALES

- Mango – maracuyá – piña
- Jamaica – chia – fresa
- Limón – chia gris – hierbabuena
- Piña – manzana – ajonjolí y amaranto
- Betabel – manzana y pétalos de rosa

### POSTRE

- No incluido, *se cotiza por separado*