

MENÚ TRES TIEMPOS



Salón
Los Olivos

1º TIEMPO | CREMAS

- CREMA DE CHAMPIÑONES
- CREMA DE CILANTRO
- CREMA POBLANA
- CREMA DE TRES QUESOS CON UVAS
- CREMA DE ELOTE
- CREMA DE ESPÁRRAGOS
- CREMA DE ESPINACAS
- CREMA DE ZANAHORIA CON ALMENDRAS
- CREMA DE CHICHAROS
- CREMA DE FLOR DE CALABAZA
- CREMA DE NUEZ



2º TIEMPO | PASTAS

- SPAGUETI A LA ITALIANA
- SPAGUETI A LA MANTEQUILLA
- CODITO NAPOLITANO
- TORNILLO POBLANO
- TALLARINES A LA MANTEQUILLA



3º TIEMPO

POLLO

- PECHUGA, PIERNA O MUSLO EN:
 - SALSAS DE NUEZ
 - SALSAS DE FLOR DE CALABAZA
 - SALSAS DE CHAMPIÑONES
 - A LA CACEROLA
 - A LA NARANJA
 - PECHUGA CORDÓN BLUE (JAMÓN Y QUESO AMARILLO)
 - PECHUGAS POBLANAS (CHILE POBLANO, ELOTE, TOCINO, QUESO, SALSAS POBLANA)
 - MUSLOS RELLENOS (CHAMPIÑONES, QUESO, RAJITAS DE CUARESMEÑOS)

CERDO

- PIERNA O LOMO AL HORNO ADOBADA
- LOMO MECHADO
- LOMO A LA NARANJA
- LOMO A LA CIRUELA
- PIERNA O LOMO EN SALSAS DE NUEZ
- CERDO BRACEADO CON DURAZNOS

GUARNICIÓN

- ENSALADA AMERICANA
- ENSALADA RUSA
- ENSALADA CALIFORNIA (BRÓCOLI, COLIFLOR Y ZANAHORIA)
- PAPAS PARISINAS (PAPAS CAMBRAY)
- PURE DE PAPA
- PAPAS ALEMANAS (RODAJAS DE PAPA, CREMA, JAMÓN Y QUESO MANCHEGO)
- BRÓCOLI GRATINADO

