

CE

CLUB DE EMPRESARIOS

MÉXICO

MENÚ
RESTAURANTE



MENÚ DESAYUNO

FRUTAS & JUGOS

Plato Fruta Grande
Fruta con Yogurt o Granola
Fruta con Queso Cottage
Plato Fruta Mediano
Plato Fruta Chico
Jugo de Naranja con Fresa
Suprema de Toronja
Jugo de Jitomate
Jugo Verde: Nopal, Apio y Piña
Jugo de Naranja
Jugo de Toronja
Jugo de Zanahoria

CEREALES & YOGURT

Avena con Fruta
Cereal: *Corn Flakes / Raisin Bran / All Bran / Bran Flakes / Avena.*
Granola
Queso Cottage
Yogurt Natural

HUEVOS

Huevos Benedictine con Salmón Ahumado
Huevos Oaxaca: *Revueltos con Pechuga de Pavo, bañados en Salsa Guajillo y Queso Ranchero.*
Huevos Benedictine con Pechuga de Pavo
Huevos Benedictine
Machaca con Huevo
Huevos Veracruz: *Enfrijoladas Rellenas de Huevo a la Mexicana.*
Chilorio con Huevo
Huevos Azteca: *Revueltos con Panela sobre Nopal Asado, y Salsa Pasilla.*
Huevos Montados Sobre Chile Ancho: *Estrellados con Salsa Verde y Nopales.*
Huevos Purépechas: *Revueltos con Salsa Cremosa de Chipotle, Montados en Tortilla y Frijoles.*
Huevos Saachila: *Pochados bañados con Holandesa y Mole.*
Huevos Revueltos con Jamón
Huevos Ahogados: *Pochados en Salsa de Jitomate, Panela y Rajas.*
Huevos Pobres: *Revueltos con Panela, Chile Verde y Totopos.*
Huevos Rancheros
Huevos Divorciados
Huevos Queretanos: *Revueltos con Chicharrón en Salsa Verde.*
Huevos a la Mexicana
Huevos Tirados: *Revueltos con Frijoles Refritos.*

MENÚ DESAYUNO

— OMELETTES —

Omelette de Salmón Ahumado
Omelette de Espárragos
Omelette de Jamón y Queso
Omelette de Queso de Cabra
Omelette de Flor de Calabaza
Omelette de Champiñones
Omelette de Rajas

— CREPAS —

Crepas Rellenas de Pollo
Crepas Rellenas de Flor de Calabaza
Crepas Rellenas de Champiñones
Crepas Rellenas de Chicharrón

SALSAS: Jitomate / Pasilla / Guajillo / Verde / Ranchera / Gruyere

— VARIOS —

Toast de Salmón Ahumado
Huevos Libaneses
Enchiladas Verdes con Pollo
Enchiladas Suizas
Enfrijoladas con Pollo
Toast de Huevo
Chilaquiles Verdes, Rojos o en Salsa de Pasilla con Pollo
Tulancingueñas: *Quesadilla con Tortilla de Maíz, Jamón, Aguacate y Jitomate. Bañadas en Salsa Verde.*
Jocoque con Pan Pita
Queso Panela en Salsa de Jitomate y Rajas de Poblano
Panela Plancha
Chilaquiles Verdes, Rojos o en Salsa de Pasilla sin Pollo
Hot Cakes
Orden de Tocino
Orden de Jamón
Panela Guarnición

GUARNICIONES



*Nopales Guisados y Frijoles Refritos
Guarnición adicional tiene costo extra.*

MENÚ COMIDA

ENTRADAS

Abulón Rasurado
Ceviche "Don Cucho"*
Carpaccio de Res*
Carpaccio de Alcachofa y Palmito
Provoleta a la Plancha con Jitomate
Empanadas Argentinas
Torre de Jitomate, Queso de Cabra y Aguacate
Chalupas Poblanas

SOPAS & CREMAS

 Crema de Alcachofa
Jugo de Carne
 Crema de Chicharrón
Sopa de Hongos al Chipotle
Sopa de Tortilla
Sopa de Jitomate Rostizado con Albahaca
Sopa de Lentejas
Sopa de Verduras
Consomé de Pollo

ENSALADAS


Ensalada de Arúgula con Higos Rostizados y Jamón Serrano
Ensalada Wedge
Ensalada César
con Arrachera / Camarón / Pollo
Ensalada Verde con Costra de Queso Parmesano

PASTAS & ARROCES

Ravioles: *Salsa de Pomodoro, Alfredo o Cilantro*
Fideo Seco

AVES

Pollo Rostizado al Limón Francés
Milanesa de Pollo Empanizada

 Platos elaborados con la receta de Mayita

* Este platillo será servido a base de pescado crudo por lo que a pesar de cuidar el manejo higiénico en todas las etapas de la preparación del producto, su consumo implica un riesgo.



MENÚ COMIDA

RES & CERDO

Tournedo de Res en Salsa de: Pimienta, Bordalesa y Bernesa
Tampiqueña de Filete
Puntas de Arrachera al Albañil
Sábana Invierno
Milanesa de Ternera Empanizada
Rib eye de Cerdo a las Hierbas Finas
Tortitas de Carne en Salsa Verde
Albóndigas en Salsa de Chile Morita

PESCADOS & MARISCOS

Camarones al gusto: Plancha, Empanizados o Mojo de Ajo
Filete de Robalo con Piel Crujiente
Huachinango a la Veracruzana
Pescado al Pastor
Salmón a la Plancha en Costra de Mostaza
Atún al Limón con Pasta Corta*

GUARNICIONES

*Puré de papa, Verduras al Vapor, Espinacas a la Crema,
Papa Gratin, Ensalada de la Casa, Risotto Blanco, Papas a la Francesa*

POSTRES

Crème Brûlée
Helados y Nieves de la Casa
Negro en Camisa
Gelatina de Mandarina
Dulce de Zapote Negro con Limón
Merengue con Fruta de la Estación
Ate Artesanal con Queso
Gelatina de Cajeta
Gelatina Light

CAFÉS & TÉS

Café Irlandés
Café Europeo
Café Express Doble
Café Capuchino
Chocolate
Café Americano
Café Express
Euro-Te
Té Manzanilla o Yerbabuena Natural

 Platos elaborados con la receta de Mayita

* Este platillo será servido a base de pescado crudo por lo que a pesar de cuidar el manejo higiénico en todas las etapas de la preparación del producto, su consumo implica un riesgo.