

## Pollo

- **POLLO CONQUISTADOR** pollo relleno de queso crema, pera asada bañada con salsa de lima con tequila
- **POLLO SANTA LUCÍA** pollo relleno de jamón y queso , bañada con salsa de tamarindo
- **POLLO AMACUECA** pollo en gota montada sobre una base de nopal, panela y pire bañada en una salsa de pasilla al tequila
- **POLLO TROPICAL** pollo relleno de queso crema, salami y almendra bañada en una salsa de coco con chile de árbol
- **POLLO FLORENTINA** pollo empanizado bañado con una gravy de pimienta y con relleno de espinacas, champiñón, poblano, queso blanco
- **POLLO MESTIZO** pollo relleno de queso , champiñón, chile poblano y huitlacoche bañada en una salsa de roquefort con chipotle
- **POLLO AGAVE** pollo relleno de pimientos de colores, cebolla, jitomate y queso bañada con una salsa de mezcal
- **MEDALLÓN DE POLLO** medallón de pollo envuelto en tocino bañado con salsa de naranja o mango
- **POLLO MINERVA** pollo en gota bañado con salsa gravy de vino tinto con guarnición de cebollitas cambray y champiñón
- **POLLO IMPERIAL** pollo relleno de rajas y queso bañado con salsa de pimiento rojo
- **POLLO LORETO** pollo relleno de queso crema, calabacita, zanahoria, camarón y champiñón, bañado con una salsa de camarón
- **POLLO GRUYO** pollo relleno de nopal, flor de calabaza, poblano, y queso, bañado en una salsa de pasilla al tequila
- **POLLO PRIMAVERA** pollo relleno de chile poblano, flor de calabaza, elote, y panela, bañado en una salsa de jamaica

## Lomos (carne de cerdo)

- **LOMO DEL CORRAL** lomo relleno de chorizo, queso, poblano y champiñón, bañado en salsa de chipotle con tocino
- **LOMO AZTECA** lomo relleno de puré de plátano macho y bañado en una salsa de pomodoro picante
- **LOMO ARRABIATA** lomo relleno de queso crema, espinaca, queso de cabra y almendra, bañado en una salsa de pomodoro picante
- **LOMO SANTA TERE** lomo con rajas y queso bañado en salsa de jamaica
- **LOMO FLORENTINA** lomo relleno de espinacas, champiñón, chile poblano y queso, bañado en una salsa gravy de pimienta negra
- **LOMO MONTECRISTO** lomo relleno de arroz blanco, frutos secos y manzana verde bañado en una salsa de curry al vino blanco
- **LOMO MARCO POLO** lomo relleno de pimiento de colores, queso, champiñones bañado en una salsa gravy de pimienta negra

# Menú Gourmet

\*con costo adicional al paquete Plus o Classic\*

- **VACÍO QUINTA BELLA VISTA** vacío con cama de portobello, setas y champiñón con topping de cebollitas caramelizadas
- **VACÍO TAMARINDO** Vacío con cama de guisante y cherrys bañada con salsa de tamarindo al chipotle y guarnición de espárrago
- **VACÍO AL OLIVO** Vacío acompañado con un marinado de petrolera con cebolla y perejil bañada con aceite de olivo a punto de humo y topping de zanahorias
- **VACÍO A LA PIMIENTA** Vacío bañado con salsa de pimienta negra y cordones de salsa vernesa
- **SALMÓN A LA BELLBENIÈRE** : salmón bañado salsa menière de vino blanco y guarnición de zanahoria , calabacita y camarón
- **SALMÓN CÍTRICO** Salmón en salsas de cítricos con guarnición de puré y espárragos
- **SALMÓN FINAS HIERBAS** salmón en salsa de finas hierbas y guarnición Ratatouille
- **FILETE DE PESCADO CARACOLILLO** filete de pescado relleno queso y envuelto en tocino, bañada con una merniere de alcaparras, champiñón y vino blanco
- **ATÚN THAI** atún (o salmón) marinado y rebosado en ajonjolí blanco y negro, sellado a la plancha y sentado en una cama de udón en salsa Thai
- **FILETE DE PESCADO A LA BELLBENIÈRE** filete de pescado Dorado (o de temporada) relleno de queso y envuelta en tocino acompañado de salsa bellbenière que es a base de alcaparras, calabacita, zanahoria, camarón, mantequilla y vino blanco
- **SALMÓN DI ROMA** salmón marinado a las finas hierbas servido en cama de fettuccini y bañada con una salsa Toscana con camarón
- **ATÚN BOMBAY** (salmón o filete de pescado) Medallón de atún marinado en Chutney de mango sentado en una cama de arroz pilaf y bañada en una salsa de curry y camarón blanco

## Entradas individuales

- **INDIAS VESTIDAS** flor de calabaza rellena de requesón y elote empanizadas montadas sobre un espejo de salsa de pimiento rojo
- **TORRETA DE QUESO** mini torreta de queso crema en 3 capas con aguacate y pimientos de colores, bañada en una mermelada de chabacano y chipotle
- **STRUDELL MARCO POLO** pasta hojaldre rellena de pimientos de colores, champiñón y queso, montados sobre un espejo de salsa de roquefort blanca
- **MONIQUES** hojas de wonton rellenas de queso crema y queso de cabra, montada sobre un espejo de mermelada de zarzamora asada con chipotle
- **ROLLOS CANTONÉS** hoja de egg roll rellena de zanahoria, calabacita, germen de soya y cacahuete, rayadas con salsa teriyaki
- **QUESADILLAS PRIMAVERA** mini quesadillas rellenas de queso y pétalos de rosa, bañadas sobre una salsa de jamaica
- **BROCHETAS TROPICALES** brocheta de camarón y plátano macho, empanizada en Panko montada sobre un espejo de salsa de naranja
- **CHAMPIÑONES AL AJILLO** champiñones salteados con ajo y chile mirasol, desglasados con una merniere de salsa inglesa
- **TEQUEÑOS CON JALEA DE GUAYABA Y JALAPEÑO** queso gouda envuelto en una masa horneada en una jalea de guayaba caramelizada con jalapeño

## Entradas al centro

- **INDIAS VESTIDAS** flor de calabaza rellena de requesón y elote empanizadas montadas sobre un espejo de salsa de pimiento rojo
- **CHAMPIÑONES AL AJILLO** champiñones salteados en aceite de ajo y chile guajillo marinado con una petrolera y montadas sobre una hoja del col morada
- **TORRETA DE QUESO** torreta de queso crema en 3 capas con aguacate y pimientos de colores, bañada en una mermelada de chabacano y chipotle acompañada con una galletas Ritz
- **STRUDELL MARCOPOLO** pasta hojaldre rellena de pimientos de colores, champiñón y queso, montados sobre un espejo de salsa de roquefort blanca

- **PANELA HOJALDRADA CON SALSA DE PASILLA AL TEQUILA** Panela rellena de espinacas, poblanos y champiñones envuelta en una masa hojaldre con un espejo de salsa pasilla
- **PANELA AL CHIMICHURRI CON PIMIENTOS DE COLORES** panela sellada con chimichurri con guarnición de pimientos de colores salteados en chimichurri
- **TEQUEÑOS CON JALEA GUAYABA Y JALAPEÑO** queso gouda envuelto en una masa horneada en una jalea de guayaba caramelizada con jalapeño

## Cremas y sopas

- **CREMA HACIENDA DE CORTÉS** crema a base de bechamel con guarnición de elote dorado cocido, chile poblano y flor de calabaza
- **CREMA DE CHICHARRÓN** crema con base de jitomate, chicharrón y crema
- **CREMA DE CILANTRO** crema base bechamel y cilantro pochado acompañada con topping de panela
- **CREMA PRINCESA** crema base bechamel con guarnición de champiñón, pollo y pimientos de colores
- **CREMA DE FLOR DE CALABAZA** crema a base de bechamel con flor de calabaza pochadas y guarnición de rajas poblanas
- **CREMA DE CHAMPIÑÓN** crema base bechamel con champiñones salteados y licuados en la crema, acompañada con un topping de queso gouda
- **CREMA DE ELOTE** crema elaborada con base de bechamel y elote dorado molido en la crema y topping de croutón
- **SOPA DE LIMA** sopa elaborada con caldo de pollo zumo de lima y acompañada con juliana de tortilla y pollo
- **SOPA AZTECA** elaborado con chiles , jitomate y acompañada con guarnición de juliana de tortilla, queso, crema, aguacate y chile pasilla frito

## Postres

- MOUSSE DE GUAYABA
- VOLCÁN DE CAJETA CON HELADO
- RAVIOLES DE CREMA INGLÉS CON HELADO HOJA DE WONTON RELLENA DE CREMA INGLESA Y FRITA ACOMPAÑADA DE HELADO DE VAINILLA
- MOUSSE DE YOGURTH
- TIRAMISÚ
- STRUDEL DE FRUTOS ROJOS CON MANZANA
- FRESAS ROMANOV FRESAS CARAMELIZADAS, FLAMEADAS CON LICOR DE NARANJA
- PANACOTTA ITALIANA SABOR VAINILLA
- FLAN DE CAJETA AL TEQUILA