

## Entradas

### **Floretes de Coliflor al Horno**

Con bechamel de queso fundido.

### **Queso Flameado con Chorizo**

Queso Gouda holandés fundido con chorizo de la región.

### **Tuétanos de Res**

Troceados en medias cañas y a la parrilla, servidos con pico de gallo.

## Postres

### **Pastel de chocolate**

Pastel frío de Chocolate y almendras tostadas

### **Rollo frito de Manzana**

Buñuelo de harina enrollado, relleno de compota casera de manzana y canela, con helado de vainilla

### **Panqué de Elote**

Panqué casero de elote servido con helado de vainilla y cajeta.

## Vinos

**Tinto - Blanco - Blanco Espumoso - Lambrusco**

## Plato Fuerte

### **Salmón al Grill**

Salmón marinado a la plancha, sobre cama de espárragos salteados y cubierto con mantequilla de semillas; servido con papas de Galeana al romero.

### **Atún en Costra de Amaranto**

Medallón de atún en costra de amaranto y ajonjolí, sellado a la plancha con salsa de jamaica; servido con papas de Galeana al romero.

### **Estofado de Allende**

Platillo tradicional de pierna de cerdo al horno con un toque de ajo y especias de la Región, servido con papas de Galeana al romero y elote dulce.

### **Pollo Stroganoff**

Cubos de pechuga de pollo con papas cambray y champiñones, guisados en salsa cremosa de vino blanco y especias.

### **Filete de Cabrería**

Corte suave de carne de res a la plancha, servido con papas de Galeana al romero y elote dulce.

### **Tofu Marinado a la plancha \*Vegano\***

Tofu marinado a la plancha, sobre cama de espárragos salteados y cubierto con aceite de semillas; servido con papas de Galeana al romero.