

E

BUFFET DOMINICAL

MESA DE QUESOS Y PANES RUSTICOS

Pierna entera de jamón curado
Chorizo español
Chorizo de cerdo blanco
Salami genovese
Jamón bellotero
Queso fresco
Queso ibérico
Queso añejo
Queso gorgonzola
Queso parmesano



HEALTHY CORNER ESTACION DE ENSALADAS

Spring mix
Espinaca baby
Arugula wild rocket
Sun dried tomatoes
Pepinos
Champiñones
Corazones de palmas
Corazones de alcachofas
Aceitunas
Elote dulce
Ejote francés
Zanahorias
Taboule
Nueces mixtas
Queso panela
Jamón de pavo
Huevos cocidos
Tomates cherry



Aceite de olivo,
Vinagreta de Balsámico,
Aderezo de Queso Azul,
Vinagreta de Limón,
Aderezo Árabe.

ESTACION DE TIRADITOS Y CARPACCIOS

Carpaccio de res
Carpaccio de salmón
Keppe crudo
Tiradito de huachinango
Ceviche del día

POSTRES

Brownie de chocolate y
avellana
Pastel de zanahoria
Verrine de platano
Panacotta de limón
Verrine de frutos rojos
Copa de frutas
Flan con caramelo de whiskey
Buñuelos en salsa de cajeta
Mousse de mamey y café
Nicuatole zapoteco
Red velvet entero
Sacher entero

AROUND THE WORLD

Sopa de Tortilla
Pozole
Filete de res aus Jus
Pechuga de pollo a las finas
hierbas
Pescado a la Veracruzana
Papas al cilantro
Vegetales a la mantequilla
Tamales de pierna adobada

Calabazas rellenas
Keppe bola
Hojas de Repollo

Quesadillas fritas de flor de
calabaza
Sopes de deshebrada
Gorditas de chicharrón

A la mesa
Tacos de costilla, bistec y
chorizo en tortilla de harina
o maíz
Quesadillas de masa azul
y blanca

Short Ribs
Dedos de pollo
Papas a la francesa



MUNDO CALIENTE PASTA CORNER

Pasta artesanal preparada
al momento

Fetucchini
Spaguetti
Farfale
Hojas de parra
Salsa bologñesa, tomate,
bechamel.

Queso Gouda
Queso Parmesano
Jamon de Pavo
Champiñones
Camarones
Pechuga de pollo
Salmon
Aceitunas
Alcaparras
Jitomate deshidratado
Tocino



ESPECIALIDAD DEL MES

Filetito en chchilo negro
Muslitos de pollo en amarillito
Tacos placero de tasajo
Pollo en mole negro
Pescado en mone
Tlayuda
Caldo de piedra
Tamales oaxaqueños de pollo
Pollo estofado almendrado
Agua de sandia
Horchata con melón

Informes:
T. 8761 4008/09/10/11
www.clube.com.mx

\$390 Adultos
\$150 Niños