



La especialidad del Chef Hacienda Los Jaguares

Carnes:

Pollo bañado en salsa Alfredo
Lomo de res en reducción de vino tinto

Guarnicion:

Arroz mamposteadado, arroz elaborado con trozos de maduro, maíz tierno y verduras

Ensalada:

Ensalada de La Abuela - variedad de lechugas, acompañada de melón, crotones parmesanos,
vinagreta de mango y nueces