



Menú Marques

Consomés y cremas

Consomé con pollo y papa ripio
Consomé celestino: fajitas de huevo, cilantro y perejil
Consomé madrileño: pollo, jamón, apio y arroz
Crema de pollo*
Crema de champiñones*
Crema de cebolla a la francesa*
Crema de tomate*

*Incremento de \$1. 500 por persona

Arroces

Primaveral: pimentón rojo y verde con perejil / zanahoria con perejil
Verde: con espinaca, perejil y apio
A las finas hierbas
Con frutos secos: con almendra, nuez y ajonjolí
Risotto: con queso y champiñones
Pilad: con ajonjolí y fideitos
Al curry
A la naranja
Moreno: arroz dulce con pasas
Perlado

Papa

Al perejil
Al ajillo: con pimentón, ajo y cebolla
Croqueta de papa
Croqueta de yuca
Papa gratinada: con una capa de queso encima
Suspiros de papa

Pollo

En salsa de champiñones

En salsa BBQ

Al vino

En salsa de frutas: (una fruta de su elección) mango, manzana, piña, cerezas, ciruela, maracuyá

Galantina de pollo: con carne de res y de cerdo acompañada de salsa mil islas

En salsa de almendras

En salsa miel mostaza

Cordon bleu: relleno de queso y jamón y apanado

En salsa agridulce: con verduras y jugo de frutas

Marqués: con tocineta, champiñones, jamón y vino blanco

Waldorf^{**}: relleno de jamón y queso con tocineta, llevado al horno y acompañado de la salsa de su elección (salsa hawaiana, salsa de durazno o salsa mornay de queso)

^{**}Incremento de \$2. 000 por persona

Cerdo

Al vino

En salsa de champiñones

En salsa de frutas: (una fruta de su elección) mango, manzana, piña, cerezas, ciruela, maracuyá

A las finas hierbas

En salsa BBQ

En salsa tropical: con salsa a base de piña

En salsa miel mostaza

Res

Lomo a la jardinera: con verduras, salsa bechamel y vino blanco

Beef stroganoff^{**}: lomo fino en trozos con champiñones, vino tinto y crema de leche

Chateaubriand^{**}: corte fino de res con salsa de champiñones / salsa rossini (jamón, queso, bechamel y orégano) / salsa al vino

^{**}Incremento de \$2. 000 pesos por persona

Ensaladas dulces

Marqués: zanahoria, durazno, fresas, pasas y crema de mango

Del chef: lechuga, durazno, piña, pollo desmechado, maní y pasas

De frutas: cama de lechuga, fruta (entre mango, piña, papaya, manzana y fresas) y crema Chantilly.

Giancarlo: repollo verde y morado, mango, espinaca, coco rallado y aderezo de crema de yogurth.

Ensaladas no dulces

Ensalada juliana: zanahoria, pimentón, apio, habichuela y pepino en julianas con salsa a la vinagreta.

Verduras salteadas: zanahoria, habichuelas, apio, arveja, pimentón y pepino con jamón y aceite de oliva

Ensalada turca: lechuga, tomate, pepino, cebolla, apio, perejil, yerbabuena y champiñones

Postres

Tiramisú - tres leches – postre de limón - leche asada - postre de maracuyá - pie de manzana -

Postre de almendras con arequipe - postre de fresa - postre de durazno – cheesecake – postre de Oreo y chocolate