



Hotel Parador Vernal

Lázaro Cárdenas No. 1 Barrio la Capilla, Bernal, E. Montes, Qro. 76680
01 441 296 40 58
reservaciones@paradorvernal.com.mx
www.paradorvernal.com.mx

MENÚ "SAN SEBASTIAN"

A CONTINUACIÓN LE PRESENTAMOS UNA SELECCIÓN DE PLATILLOS, PARA QUE REALICE LA COMBINACIÓN QUE MÁS LE AGRADE PARA SU EVENTO.

(SE REQUIERE LA SELECCIÓN DE UN MISMO PLATILLO PARA TODO EL GRUPO POR CADA TIEMPO DEL MENÚ)

ENTRADA:

- CHILE TAMARINDO CON LISTONES DE CREMA Y QUESO FRESCO RALLADO.
- CREPA RELLENA DE RAJAS POBLANAS BAÑADA EN SALSA DE CACAHUATE.
- FRESCO CEVICHE VERDE ACOMPAÑADO CON TOTOPOS.
- ESPARRAGOS ASADOS SERVIDOS CON DIP DE POBLANO.
- CHAMPIÑONES RELLENOS DE QUESO PROVOLONE.
- VOLOVÁN RELLENO DE TINGA POBLANA ACOMPAÑADO DE ESCABECHE BLANCO.
- TOSTADA DE PESCADO AL PASTOR SERVIDA CON FRESCA ENSALADA DE PIÑA.
- HOJALDRE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA DE CHILE CHIPOTLE.
- MONTADITO DE FALDA DE RES ADOBADA ACOMPAÑADO DE ESCABECHE DE CEBOLLA MORADA.
- CHIMICHANGAS RELLENAS DE CAMARÓN RANCHERO ACOMPAÑADAS DE PICO DE

CREMAS

- CREMA DE ELOTE Y CUITLACOCHÉ.
- CREMA DE POBLANO CON CUBOS DE QUESO FRESCO Y AJONJOLÍ.
- CREMA DE CILANTRO CON CROUTON Y TOCINO FRITO.
- CREMA DE TOMATE CHERRY ROSTIZADO CON ACEITE DE ALBAHACA Y CROUTONES.
- CREMA DE FRIJOL CON CHILE PASILLA ACOMPAÑADA DE FRITURA DE TORTILLA Y QUESO FRESCO DE LA REGIÓN.

ENSALADAS

- ENSALADA DE LECHUGAS CON VINAGRETA DE JAMAICA, PIÑA AZADA, NUEZ Y CUBOS DE QUESO PANELA.
- ENSALADA DE ARUGULA CON ADEREZO DE FRUTOS ROJOS AJONJOLÍ GARAPIÑADO Y LAJAS DE QUESO MONTAÑES.
- ENSALADA DE ESPINACA CON FRESA, JITOMATE CHERRY, NUEZ GARAPIÑADA Y VINAGRETA DE LAVANDA.
- ENSALADA DE LECHUGA, PIMIENTOS SALTEADOS CON ACEITE DE OLIVA, SUPREMAS DE NARANJA, CROUTONES ALIÑADA CON VINAGRETA DE ORÉGANO.
- ENSALADA DE LECHUGA OREJONA, BRÓCOLI, CUBOS DE BETABEL, AGUACATE ACOMPAÑADA DE UN TOQUE DE ALBAHACA.



Hotel Parador Vernal

Lázaro Cárdenas No. 1 Barrio la Capilla, Bernal, E. Montes, Qro. 76680
01 441 296 40 58
reservaciones@paradorvernal.com.mx
www.paradorvernal.com.mx

PLATOS FUERTES POLLO

- PECHUGA DE POLLO A LOS DOS MOLES ACOMPAÑADA CON ARROZ QUERETANO.
- TERCIOS DE PECHUGA DE POLLO CON AXIOTE EN HOJA DE MAÍZ, ESCABECHÉ DE CEBOLLA MORADA, ARROZ A LA JARDINERA Y PENCA DE MAGUEY RELLENA DE NOPALITOS.
- SUPREMA DE POLLO CON SALSA DE CHAMPIÑÓN CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PAPA Y VERDURA JARDINERA.
- PECHUGA RELLENA DE GRANOS DE ELOTE Y REQUESÓN BAÑADA CON SALSA DE NARANJA ACOMPAÑADA DE PAPA PERA Y ATADO DE VERDURAS.
- PECHUGA PASTOR SERVIDA SOBRE UNA CAMA DE ARROZ BLANCO Y UN TIMBAL DE RICO GUACAMOLE.

PLATOS FUERTES CON LOMO DE CERDO

- LOMO DE CERDO EN SALSA DE CACAHUATE CON UN TOQUE DE CHILE CHIPOTLE ACOMPAÑADO DE GRATÍN DE PAPA Y VERDURAS A LA MANTEQUILLA.
- LOMO DE CERDO EN SALSA DE 3 CHILES CON GUARNICIÓN DE ESQUITES Y UNA FRESCA ENSALADA DE BETABEL.
- MEDALLONES DE LOMO DE CERDO CON SALSA DE CHILE MORITA Y MOSTAZA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y PAPA CAMBRAY AL HORNO.
- LOMO DE CERDO CON SALSA DE TAMARINDO ACOMPAÑADO DE PIÑA AZADA Y PAPA GAJO A LAS FINAS HIERBAS.
- MEDALLONES DE LOMO DE CERDO BAÑADOS EN UN DELICIOSO MOLE QUERETANO CASERO, ACOMPAÑADO DE ARROZ ROJO Y PLÁTANO MACHO FRITO.

PLATOS FUERTES CON RES

- FILETE DE RES EN SALSA DE CUITLACOCHÉ CON EPAZOTE SERVIDO CON RAJAS POBLANAS A LA CREMA Y ZANAHORIAS GLASEADAS.
- FILETE DE RES EN SALSA DE PIMIENTA ACOMPAÑADO DE GAJOS DE PAPA AL AJO Y PEREJIL.
- FILETE MIGNON CON SALSA DE PILONCILLO Y CHILE CHIPOTLE CON GUARNICIÓN DE PAPA RELLENA Y ESPÁRRAGOS ASADOS.
- MEDALLONES DE FILETE DE RES EN SALSA CREMOSA DE CHILE MORITA CON GUARNICIÓN DE PAPA AL ROMERO Y CALABAZA A LA PARRILLA.
- ARRACHERA MARINADA SERVIDA CON PAPA AL HORNO, GUACAMOLE Y CHILES TOREADOS. (APLICA SUPLEMENTO)

POSTRES

- PAY DE QUESO CON SALSA DE ZARZAMORAS.
- PASTEL IMPOSIBLE.
- PASTEL DE LA CASA.
- MOUSSE DE LIMÓN.
- STRUDEL DE MANZANA.
- CREPAS RELLENAS DE FRESAS EN COMPOTA CON SALSA DE CAMELO.

NOTA:

- ESTE SERVICIO APLICA PARA UN MÍNIMO DE 40 PERSONAS Y UN MÁXIMO DE 150 PERSONAS
- DE ACUERDO AL NÚMERO DE PERSONAS Y A LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS SE RECOMENDARÁ EL ÁREA Y EL MONTAJE MÁS ADECUADO PARA EL SERVICIO
- CUATRO TIEMPOS A ELEGIR, UN PLATO POR TIEMPO.
- EN CASO DE ELEGIR LAS TERRAZAS DE EL MIRADOR, APLICA SUPLEMENTO DE \$ 350.00 POR SOMBRILLA, POR CADA 10 PERSONAS.