

## Lista Menú

### Botanas y Primeros

#### Hongos al ajillo

Hongos ajillo sobre crotón de pan, montado sobre un espejo de dip de acelga, acompañado de un triángulo de adobera michoacana )

#### Canastas de calabaza

(canasta de calabaza rellena de queso, tocino y calabaza, montada sobre cama de lechugas y tropezos de cecina)

#### Trio purépecha

Copo de guacamole, salsa pico de gallo en barril de pepino y tropezos de charal aguja

#### Mixta

Trio de totopos de guacamole, champiñones ajillo y Queso de Asadero.

#### Banderilla

Listón de Pechuga de pollo azada estilo Pátzcuaro en Vara asada

#### Botana Oseguera

Queso fresco, trozo de pasilla, crema y tropezos de cebolla y cilantro.

#### Corunda michoacana

Corunda rellana de queso, sobre un espejo de frijoles, bañada en salsa de cerdo.

#### Trio de sopes

3 sopes, diferentes carnes y moles

**Todas las entradas se sirven individual.**

## **Segundos**

### **Sopa Tarasca**

Crema de Jitomate y chile guajillo , julianas de tortilla, queso y crema.

### **Sopa Milpa**

Consomé de flor de calabaza, elote, rajas, queso y julianas de tortilla.

### **Sopa de hongos**

Sopa de champiñones con tropezos de cebolla y cilantro

### **Crema de uchepo**

Crema de uchepos michoacanos semi dulces

### **Caldo Michoacán.**

Consomé de res, verduras y deshebrada

**Todos sopas y cremas se sirven a la mesa.**

## **Terceros**

### **Mole de novia**

Jugosa Arrachera bañada en mole blanco acompañada de Arroz salvaje y ensalada de lechugas y cebolla azada.

### **Mole dual**

Arrachera bañada en dos moles acompañada de Arroz salvaje y verduras glaseadas

### **Chile con Nogada**

Chile poblano relleno de filete y queso bañado en nogada

### **Res con Hongos**

Arrache bañada en salsa miñón y champiñones acompañada de puré rustico

### **Tamal de Pollo**

Tamal de pollo, relleno de cuitlacoche, bañado en salsa de elote y acompañado de verduras al vapor

### **Asado de Res**

Trozo de Res asada con especias acompañada de ensalada verde y pure rustico.

### **Trucha Salmonada al vino**

Filete de trucha michoacana con perejil y vino blanco acompañada de arroz blanco y mini zanahorias.

### **Lomo de cerdo tarasco**

Trozo de cerdo bañado en salsa de chiles negros. brócoli y arroz

### **Carnitas Michoacán**

### **Pollos al pastor**

### **Birria de Arrachera**

Dos platillos al centro de la mesa servidos en cazuelas de barro acompañadas de salsas y guarniciones según el tipo de platillo