



### *Primer tiempo*

#### *Ensaladas*

- *Ensalada de lechugas italianas con manzana caramelizada*
- *Ensalada mediterránea*
- *Ensalada griega*
- *Lechuga francesa con fresas queso de cabra y nueces caramelizadas*
- *Ensalada mixta de pavo con vinagreta de guanábana*
- *Ensalada mexicana con nuez de la india*
- *Mix de lechugas con aderezo DPOC (vino tinto al maple)*
- *Ensalada de Kale con aderezo de nuez de la india*

#### *Entradas*

- *Tostadas de ceviche*
- *Vol aux vent de Pollo*
- *Tacos chinos en hoja de lechuga*
- *Ceviche estilo Oriental*
- *Rollito Thai*
- *Brocheta de Pollo en Salsa de Cacahuete*
- *Perlas de melón al oporto*
- *Ceviche caribeño de pescado*
- *Ceviche hawaiano de camarón*

### *Segundo tiempo*

#### *Sopas y Cremas*

- *Crema de Cilantro con queso de cabra y nuez*
- *Crema de queso y uvas*
- *Crema de Tomate Dorada*
- *Sopa de cebolla*
- *Crema de champiñones*
- *Crema de espárragos*
- *Crema de nuez y queso*
- *Crema de elote con rajas*
- *Sopa milpa*
- *Crema de pimiento morrón*
- *Crema de lentejas con plátano macho*

**martha@dpokgourmet.net**

**Cel. 55 2852 7487**



- *Crema de elote con queso chihuahua*

#### *Pastas*

- *Linguini con Salsa de Jitomate Troceado y Salsa de Parmesano*
- *Canelones rellenos de Setas a la Provenzal*
- *Fettuccini con Hierbas Verdes y Parmesano*
- *Espaguetti a la boloñesa*
- *Fusili al pesto*
- *Fetuccini Alfredo*
- *Tortinelli a la Putanesca*
- *Spaghetti al pesto con nueces*
- *Gnocci de papas con salsa pomodoro y champiñones*
- *Ravioles en salsa roquefort*

#### *Tercer tiempo*

##### *Carnes*

- *Corazón de filete a los tres chiles*
- *Filete a las tres pimientos*
- *Ternera rellena de arroz salvaje en salsa de madeira*
- *Filete en Salsa de Vino Tinto y Hongos*
- *Filete con salsa de Roquefort con Escencia de Chipotle*
- *Filete Mignon*
- *Medallón mechado en salsa de almendra*
- *Rollo de ternera*

##### *Cerdo*

- *Lomo al orange*
- *Lomo en crema de chabacano*
- *Lomito de cerdo marinado con vino tinto y ciruelas*
- *Chambarete al oporto*
- *Chambarete con champiñones en salsa DPOC*
- *Lomo relleno huazontle en salsa de pasilla*
- *Costillas de cerdo a la cerveza*
- *Lomo glaseado con piña y cerezas*

**martha@dpokgourmet.net**

**Cel. 55 2852 7487**



#### *Pollo*

- *Pollo en salsa de queso brie y roquefort*
- *Rollos de pechuga en espárragos a las hierbas finas*
- *Pollo en salsa Toscana*
- *Pollo relleno de flor de calabaza y queso de cabra*
- *Pollo relleno de queso en salsa de poblano*
- *Pollo almendrado*
- *Cuete mechado en salsa de almendras*
- *Pollo en salsa de naranja estilo cantonés*
- *Pollo en salsa de tejocote (solo en temporada)*
- *Pollo al curry*
- *Pollo loco*
- *Pollo Ballotine*
- *Pechuga de pollo rellena de nueces*
- *Pechuga de pollo al pibil con guarnición de piña al grill y cebolla morada*

#### *Pescado*

- *Huachinango en salsa de azafrán*
- *Chiles Rellenos de Marlin*
- *Filete de Pescado en salsa de alcaparras*
- *Filete de pescado relleno de mariscos*
- *Filete de pescado a las finas hierbas con toque de vino blanco*
- *Pescado empapelado*
- *Pescado a la plancha con salsa de tamarindo*
- *Pescado relleno de nopales en salsa de achiote*
- *Pescado zarandeado*

#### *Vegetariano*

- *Portobellos rellenos de queso*
- *Berenjenas rellenas de verduras en salsa de pomodoro*
- *Huauzontles rellenos de queso gouda en salsa de tres chiles*
- *Quelites con setas en salsa de morita*
- *Nopales rellenos de champiñones con queso*
- *Crepas rellenas de queso en salsa de huitlacoche*
- *Lasagna de verduras en salsa de tres quesos*

**martha@dpokgourmet.net**

**Cel. 55 2852 7487**



#### *Guarniciones*

- *Ejotes Amandine*
- *Fritura de Verduras*
- *Crujiente de verduras*
- *Rosetón de papa*
- *Papa paja*
- *Papas al gratín*
- *Papas al soufflé*
- *Ramillete de ejotes*
- *Timbal de arroz*
- *Arroz salvaje*
- *Atado de verduras*
- *Papa pera*
- *Setas a la pimienta*
- *Edamames*
- *Fondo de alcachofas con espárragos*
- *Ensalada Waldorff*
- *Pimientos de colores*
- *Verduras salteadas*

#### *Cuarto Tiempo*

- *Tulipán de helado de frutas rojas*
- *Mil hojas de frambuesa*
- *Mousse imperial de mango*
- *Mouuse imperial de chocolate*
- *Torre de frutas del bosque*
- *Canastita de Philo con perlas de mango*
- *Chesse cake con zarzamora*
- *Pastel tibio de chocolate*
- *Tarta Tartin*
- *Tarta de chocolate blanco con zarzamora*

**martha@dpokgourmet.net**

**Cel. 55 2852 7487**