



Salón Social el Castillo



Menú Cocina Mexicana

\$1.50 dlls

Entrada

Ricotta con uva local

Queso ricotta, uva de campo y aceite de eneldo con pan en mantequilla de hierbas.

Tostaditas de maíz azul

Lengua con nopalitos, rábanos, aceite de cilantro y puré de serrano.

*Elegir una de cada opción

*Costo extra de \$1.50 dlls o \$ 30.00 pesos por persona

\$1.50 dlls

Ensalada

Opción 1

Pesto de Cilantro

Lechuga romana, queso cotija, cebolla morada y pimientos en pesto de pistache.

Arúgula y Mix de Green

Almendras fileteadas, queso de cabra y betabel al horno marinado en naranja.

*Elegir una de cada opción

*Costo extra de \$1.50 dlls o \$ 30.00 pesos por persona

Plato Fuerte

Milanesa Napolitana

Carne de res empanizada sazonada, queso monterrey jack derretido y salsa de tomate con tomillo.

Fajitas de Pollo

Julianas de pechuga de pollo, cebolla blanca, pimiento morrón verde, tomate, ajo y cilantro picado.

Pollo en Chipotle

Pechuga de pollo sin hueso, salsa de chipotle, ajo y tomillo fresco.



Trilogía de Flautas

Res, pollo y queso, envueltos en tortilla de maíz fritas en aceite con ajo, acompañadas con lechuga bola, salsa de tomate, queso cotija y cebolla curtida.

Burritos de Machaca

Deliciosa tortilla de harina rellena de costilla y carne deshebrada, tomate, chile serrano, cebolla morada curtida, cilantro, ajo y toque de naranja.

Pollo BBQ

Pechuga de pollo sin hueso, tradicional salsa ahumada BBQ.

Menú Cocina Mexicana

Pollo en Mole

Pechuga de pollo sin hueso, tradicional mole poblano almendrado, detalles de chocolate oscuro y ajonjolí.

Pollo al Cilantro

Pechuga de pollo sin hueso, salsa cremosa de cilantro y queso crema.

Pollo en Salsa Verde

Pechuga de pollo sin hueso, tomatillos seleccionados, chile serrano, cilantro, cebolla blanca y tomate tatemado.

Guarniciones

A

- Puré de papa rústico
- Pasta Alfredo o con espinacas
- Papa al horno

B

- Verduras al vapor
- Verduras a la mantequilla

*Elegir una de cada opción A y B

Tacos Varios

Rajas de Poblano

Chile poblano, cebolla asada, crema, queso crema y elotes.

Chicharrón en Salsa Verde

Chicharrón de cerdo en salsa verde tatemada.

Milanesa

Carne de res o pechuga de pollo empanizada y sazonada.

Bistec Ranchero

Bistec con rodajas de chile ancho, cebolla, tomate y especias.

Picadillo

Carne molida de res, cubos de zanahoria, papa, cebolla blanca, apio y tomate.

Pollo en Mole

Pechuga de pollo sin hueso, tradicional mole poblano almendrado con detalles de chocolate oscuro y ajonjolí.

*Elegir tres opciones de tacos

*\$1.50 dls extra si se desea agregar una opción adicional o \$30.00 pesos por persona

Opción 2

Menú Cocina Mexicana

Guarniciones

- Guacamole
- Arroz rojo
- Salsa macha
- Frijoles Refritos
- Salsa pico de gallo
- Tortillas
- Limones
- Cebollita morada curtida

Opción 3

Al carbón

*Carne asada, pollo y adobada

Incluye:

Tortillas de maíz hechas a mano, cilantro, cebolla, dos tipos de salsas, aguacate, frijol de la olla, queso para quesadillas, chicharrón en salsa verde o roja, limones, rábanos, ensalada de nopal, salsa mexicana, chiles asados, pepino y cebollita asada.

(Se sirve en plato desechable)

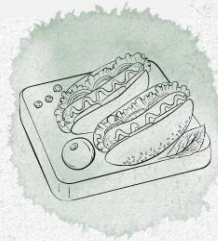
Taquiza

Menú Infantil

Platillos

- Hamburguesa con papas fritas
- Pizza de pepperoni con spaguetti
- Nuggets de pollo con papas fritas
- Hot dogs con papas fritas
- Pollo empanizado estilo KFC con papas fritas

*Elegir una de cada opción



Bebidas

Aguas Frescas

- Jamaica con canela y albahaca
- Limón con piña y menta

Desayunos

Desayuno Opción 1

Queso

- Monterrey jack
- Cheddar
- De la región Natural, Chiltepin o Jalapeño

Omelette

Relleno

- Jamón
- Chorizo
- Flor de calabaza
- Espinaca
- Champiñones
- Chicharrón
- De poblano

Salsa

- Cremoso de champiñones
- Cremoso de cilantro
- Cremoso de chipotle
- Salsa verde
- Salsa roja
- Mole
- Cremoso de poblano

*Elegir una de cada opción

Desayuno Opción 2

Acompañamiento

- Jamón
- Chorizo
- Flor de calabaza
- Espinaca
- Champiñones
- Chicharrón
- De poblano

Huevos

(Revueltos o Estrellados)

Salsa

- Cremoso de champiñones
- Cremoso de cilantro
- Cremoso de chipotle
- Salsa verde
- Salsa roja
- Mole
- Cremoso de poblano

*Elegir una de cada opción

Papa

- Cambray
- Rallada
- Puré

Guarniciones

Carnes frías

- Jamón
- Tocino

Acompañamientos

Chilaquiles

- Rojos o tomate 
- Tomatillo verde 
- Crema de chipotle 
- Salsa tatemada 

Opción 1

Desayunos

Opción 2

Frijol

- Negro
- Peruano

Molletes

Queso

- Monterrey jack
- Cheddar
- De la región
Natural, Chiltepin
o Jalapeño

Topping

- Pico de gallo
- Chorizo
- Champiñones

*Elegir una de cada opción

Opción 3

Relleno

- Plátano
- Manzana canela
- Moras
- Red velvet
- Limón amarillo



*Elegir una de cada opción

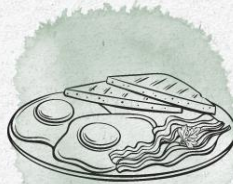
Pan Francés o Hot Cakes

*Todos los desayunos incluyen fruta de temporada como papaya, plátano, melón, melón chino, manzana verde, yogurt y miel de abeja.

Desayuno Infantil

Platillos

- Huevo revuelto o estrellado
Con salchicha o tocino
- Hot cakes
- Pan frances



*Elegir una de cada opción

Desayuno Opción 3

Incluye:

Tortillas de maíz, cilantro, cebolla, dos tipos de salsas, aguacate y frijol de la olla.

Birria de Res

Buffet Mexicano

\$7.00 dlls

Elegir 5 opciones de los platillos que desea incluir en el buffet

Guisos

Variedad

- Milanesa de res
- Cerdo en milanesa o en salsa verde
- Chicharrón en salsa verde o roja
- Rajas con crema de elote
- Papitas doradas con chorizo
- Birria
- Bistec ranchero
- Cochinita Pibil

Flautas

- Res
- Papa
- Queso

Pechuga de pollo



Salsas

- Mole almendrado
- Champiñones
- Pipian verde
- Cremoso de chipotle

Guarniciones

- Frijoles refritos con queso cotija y crema
- Arroz rojo o blanco con mantequilla y elotitos
- Ensalada de nopal
- Pepino, limones, rábanos, cilantro, cebolla curtida con habanero y sin habanero

Salsas

- Chile de árbol en aceite y cacahuete 
- Verde en crudo 

*Costo extra de \$7.00 dlls o \$140.00 pesos por persona



Buffet Italiano

\$7.00 dlls

Elegir 5 opciones de los platillos que desea incluir en el buffet

Ensaladas y Pastas

Ensaladas

- César
- Tropical
- Caprese
- Criega



Pastas

- Pesto albahaca
- Al burro
- Alfredo
- Carbonara
- Marinara
- Al limón
- Bechamel
- Pesto cilantro
- Pimiento morrón rojo
- Norma a la marinara con berenjena
- Bolognesa
- Champiñones

Pechuga de pollo

Salsas

- Marsala
- Champiñones cremosos
- Piccata
- Calabaza blanca
- Espinacas con crema
- Pesto de albahaca o cilantro
- Alfredo
- Queso brie
- Cremoso de brócoli
- Tomate en rodajas

Carne y Arroz

Carne

- Albóndigas de res
- Albóndigas de pescado

Risotto

- Poblano
- Champiñones
- Queso blanco

Bebidas

- Un vitrolero de sangría preparada

*Costo extra de \$7.00 dlls o \$140.00 pesos por persona





www.salonelcastillo.com.mx