

PLAN DE COMIDAS



LUNES

DESAYUNO

Jugo de naranja fresco

Fruta de temporada

Huevos Rancheros

2 Huevos fritos sobre tortilla con salsa ranchera y chorizo

Frijoles refritos y papas ralladas

COMIDA

Ensalada con lechuga romana, aguacate, zanahoria, betabel

Aderezo de la casa.

Fajitas de Res

Vegetales frescos, Arroz al Cilantro

Pastel de Chocolate

MARTES

DESAYUNO

Jugo de naranja fresco

Fruta de temporada

Chilaquiles gratinados con pollo

Frijoles refritos y queso fresco

COMIDA

Crema de queso y calabaza

Pescado estilo "Papillon"

Filete de pescado marina y envuelto en aluminio

Con surtido de vegetales horneados

Pasta y arroz rojo

Flan tradicional con salsa de caramelo

*Café y té con el servicio de desayuno.

*Hot cake o pan Frances disponible todos los días con el desayuno

PLAN DE COMIDAS



MIÉRCOLES

DESAYUNO

Jugo de naranja fresco

Fruta de temporada

Burritos de Machaca Norteña
Carne de res deshebrada con cebolla, jitomate y huevo
Envuelto en tortilla de harina

Frijoles refritos y papas

COMIDA

Ensalada de Citricos
Lechuga, cebolla morada, aguacate, naranja y toronja,
Aderezada con vinagreta casera de citricos.

Tradicionales Chiles Rellenos
Chile Poblano relleno de queso Cotija
Arroz al azafran y Espaguetti verde

Postre Regional- Arroz con Leche

JUEVES

DESAYUNO

Jugo de naranja fresco

Fruta de temporada

Torta de Huevo a la Mexicana
Rebanadas de Pimiento verde y cebolla en salsa de tomate

Frijoles Refritos y papas

COMIDA

Caldo de pollo con vegetales

Camarón marinado al ajo, pimienta y jugo de limón
Salteado con aceite de olivo, salsa marinara
Vegetales de temporada con pesto

Pay de Queso

*Café y té con el servicio de desayuno.

*Hot cake o pan Frances disponible todos los días con el desayuno

PLAN DE COMIDAS



VIERNES

DESAYUNO

Jugo de naranja fresco

Fruta de temporada

Tradicional Enchiladas de Pollo
Adornadas con lechuga, cebolla, jitomate, crema y queso cotija

COMIDA

Parrillada

Res, Pollo, Chorizo

Ensalada de Nopales

Frijoles preparados en olla de barro

Guacamole y Salsa Mexicana
Tortillas hechas a mano y quesadillas

Pastel de Elote

SÁBADO

DESAYUNO

Jugo de naranja fresco, Fruta picada de temporada

Omelette de jamón con queso
Pimiento rojo, cebolla, jitomate, champiñones,
jamón de pavo y queso Manchego
Frijoles refritos, papas con chorizo

COMIDA

Caldo de camarón con vegetales

Zanahoria, papa, chayote y apio

Acompañado de cebolla picada, cilantro, pepino y chile serrano

Pollo en Mole Rojo
Vegetales gratinados y Arroz primavera

Pay de Limón

Tarifas de Servicio de Cocina y Plan de Comidas

Hasta 5 personas- Desayuno y comida \$35 dólares por persona, por día.

6 + personas \$30 dólares por persona, por día.

Niños menores de 11 años- Desayuno y comida \$15 dólares por niño, por día

Desayuno o Comida sencilla- \$20 dólares por persona por día. Niños \$10 dólares por persona por día.

*Café y té con el servicio de desayuno.

*Hot cake o pan Frances disponible todos los días con el desayuno