

# MENUS REGIONALES

## **MENU “SIÉNTASE CHIAPANECO”** **Menú repetible, tipo buffet en mesa**

### **1º. Tiempo: Entradas**

- Salpicón tuxtleco (carne de res picada con perejil, cebolla y chile verde, aderezada con sal y limón)
- Tostadas Tuxtlecas (Tostaditas de carne molida con limón y salsa mexicana)
- Frijoles negros refritos, crema y queso chiapanecos

### **2º. Tiempo: Sopa**

- Sopa de Chipilín con bolita (Sopa hecha a base de maíz y chipilín (hoja comestible de uso regional cuyo nombre científico es crotalaria longirostrata), con bolitas de masa, crema, elote y queso fresco)

### **3º. Tiempo: Plato Fuerte (Tipo Buffet en cada mesa)**

Platones al centro de la mesa conteniendo:

- Cochito (cerdo adobado y horneado acompañado con rebanadas de rábano, cebolla y lechuga)
- Comida grande de Chiapa (Carne de res en tiras guisada con pepita de calabaza)
- Pollo de pollera (Piezas de pollo guisadas con tomate rojo y acompañadas de repollo en vinagre y papas)
- Arroz

### **4º. Tiempo: Postre**

- Platón de postres surtidos regionales.

**MENU TUXTECO**  
**Menú repetible, tipo buffete en mesa**

**1º. Tiempo: Sopa**

- Sopa de fideos de fiesta (Sopa de pasta, guisada con tomate, plátano macho, huevo duro, pasitas y canela)

**2º. Tiempo:** Plato fuerte (Tipo buffete al centro de la mesa)

Platones al centro de la mesa, conteniendo:

- Arroz de la Concordia (arroz frito con jamón de San Cristóbal, tocino, cebolla y cilantro)
- Cochito
- Pollo de pollera

**3º. Tiempo: Postre**

- Postre regional por persona: Chimbos (suaves panecillos hechos a base de huevo, con miel de canela)

**Nota:** El cliente puede consumir dentro del restaurante todo lo que guste de su menú y no se permite llevar sobrantes de los mismos.

**MENU FESTIVAL DE SABORES**  
**Menú repetible, tipo buffet en mesa**

**1º. Tiempo:** Sopa

- Sopa de Chipilín con Bolita

**2º. Tiempo:** Botana surtida servida al centro de la mesa conteniendo:

- Tostaditas Turulas
- Tostaditas Tuxtlecas
- Salpicón Tuxtleco
- Butifarra
- Queso corazón de mantequilla
- Tasajo en Botana
- Cochito
- Frijoles refritos
- Tamales de chipilín
- Crema

**3º. Tiempo: Postre**

- Postre regional por persona: Chimbos (suaves panecillos hechos a base de huevo, con miel de canela)

**Nota:** El cliente puede consumir dentro del restaurante todo lo que guste de su menú y no se permite llevar sobrantes de los mismos.

## **MENU ESPECIAL CHIAPANECO**

### **Menú Emplatado**

#### **1º. Tiempo: Entradas**

Platones al centro de la mesa conteniendo:

- Salpicón tuxtleco
- Tostadas Tuxtlecas
- Frijoles refritos, queso y crema

#### **2º. Tiempo: Sopa**

- Sopa de chipilín con bolita

#### **3º. Tiempo Plato fuerte (Servido por persona)**

- Pechuga de pollo jacuané (Pechuga de pollo rellena de frijoles y bañada con salsa de hierbasanta)

#### **4º. Tiempo: Postre**

- Platón de postres surtidos regionales.