



CLUB SOLARIS



# MENU PANCHOS

RESTAURANTE - COCINA MEXICANA

## ENSALADAS ANTOJITOS MEXICANOS

### TORRE DE CANGREJO

Preparada con cebollin caramelizado, relleno de musse de cangrejo y nata fresca acompañada de spaguetti de huitlacoche y laminas finas de melocoton.

### TARTARA DE SALMÓN CON CREMA DE CHILE CHIPOTLE

Preparado con salmón ahumado, crema natural, chile chipotle, cebollin, montado sobre crudites de aguacate y aderezado con aceite de cilantro.

### ENSALADA DE LABRADOR

Hecha a base de lechuga larga, queso panela en aceite de chile seco, nopales, láminas de zanahoria, jicama, naranja de aderezo de aguacate.

### ENCHILADAS DE MARISCOS

Preparadas con camarón, pulpo, langostino, mahi mahi, bañado con salsa verde, roja, crema y queso fresco.

### QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA

Hecha a base de tortilla de harina o maíz, queso crema, flor de calabaza, ajo, cebolla y queso manchego en salsa ranchera, acompañado de guacamole y salsa mexicana.



## SOPAS Y CREMAS

### SOPA DE HONGOS AL TEQUILA CON ESCENCIA DE CILANTRO

Preparado con consome de pollo, champiñones frescos, chile ancho, tequila, cilantro fresco, y trozos de queso oaxaca.

### CREMA DOBLE DE CALABAZA Y PIMIENTO CON JULIANA DE FRUTOS SECOS

Preparada con calabaza de castilla y requeson, pimiento rojo, consome de pollo, crema natural, mantequilla y juliana de chile seco.

### CREMA DE CILANTRO CON RAJAS DE CHILE POBLANO

Hecha a base de crema natural, apio, poro, cilantro y chile poblano.



## PLATOS PRINCIPALES

### FILETE DE MERO CON HIERBA SANTA

Preparado con achiote de cilantro y cocinado al horno, servido con verduras y arroz entomatado.

## GRILLE DE CALLO DE ALMEJA Y CAMARÓN EN BUDIN DE ARROZ AL HUITLACOCHÉ

Preparado con callo de almeja, camarón, cocinado a la plancha acompañado con arroz, champiñones cocinado con crema de huitlacoche.

## FILETE DE RES EN DOS SALSAS

Filete de res cocido a la plancha montado sobre verdura martajada, acompañada de salsa de chile poblano y huitlacoche, decorado con abanico de nopal asado.

## SARAPE MEXICANO A LAS BRASAS

Arrachera marinada, cocina a la parrilla, acompañada de queso asadero y frijoles charros.

## ESPAGUETTI EN SALSA DE CHILE POBLANO

Hecha a base de pasta espagueti, crema natural, granos de elote, chile poblano, queso panela decorado en ramitas de cilantro.



## PECHUGA DE POLLO QUETZAL

Pechuga de pollo rellena con mouse de lentejas y queso crema, acompañado de salsa suave de flor de calabaza y decorado con juliana de tortilla de colores.