



## *Menú Buffet*



# Quinta SanCarlos



Recepción Hotel Quinta San Carlos  
+52 (33) 1202 2423 / 2079  
[info@quintasancarlos.com](mailto:info@quintasancarlos.com)



# MENU

## Buffet

### MENÚ MEXICANO DE ANTOJITOS (incluye barra de ensaladas)

- Sopes (Tortillas hechas a mano pellizcadas con carne, frijoles, queso, crema, salsa de tomate y verdura al gusto)
- Flautas (Tortillas rellenas y doradas con carne o pollo, adornadas con queso, crema y verdura al gusto)
- Enchiladas (Tortillas fritas en aceite bañadas con chile guajillo adornadas con queso y verdura al gusto)
- Tortitas bañadas (Bolillo con carne deshebrada, bañadas con salsa.)
- Pozole (Platillo típico de Jalisco grano de maíz blanco o rojo con carne de cerdo con una salsa de chile pasilla y de árbol acompañado con tostadas y verdura al gusto)
- Tostadas de carne deshebrada acompañadas de una salsa de jitomate
- Jericalla

### MENÚ MEXICANO (incluye barra de ensalada)

- Crema de elote rostizado
- Arroz rojo (Arroz frito en aceite que se prepara a base de jitomate, cebolla, y ajo)
- Frijoles a la Mexicana (Se prepara a base de chorizo, jamón, tocino, champiñones, chile morrón verde, y frijoles)
- Gorditas de Requesón (Tortilla hecha a mano más gruesa que las tradicionales rellenas de requesón con salsa de tomate y verdura al gusto)
- Cochinita Pibil (La cochinita pibil es un platillo yucateco, basado en carne de cerdo adobada en achiote, Se acompaña con cebolla encurtida en naranja agria.)
- Enmoladas de pollo (Carne de pollo con mole y ajonjolí)
- Pay de Queso con fruta de temporada.

### MENÚ ITALIANO. (Incluye barra de ensaladas)

- Funghi Trifolatti (Champiñones al ajo y Vino Blanco)
- Ratatouille gratinado (variedad de verduras horneadas con una salsa de jitomate y gratinadas)
- Terrina de papas (Papa horneada)
- Risotto (Arroz cremoso con queso parmesano)
- Fettuccini (Fettuccini Alfredo)
- Pollo a la picatta (ricas de pechugas pollo acompañado de una salsa de limón)
- Lasagna (Lasagna a la napolitana con salsa roja.)
- Pannacota de menta



# MENU

## Buffet

### MENÚ ESPAÑOL (incluye barra de ensalada)

- Tapas Españolas (varias) (Entradas)
- Gazpacho Andaluz (Sopa fría acompañada de tomate, pimiento, pepino, cebolla y un toque de ajo)
- Pollo a la española con salsa de vino tinto
- Cazuela de Arroz negro (arroz, tomates, pimientos)
- Paella a la valenciana
- Patatas panadera
- Crema catalana

### MENÚ MEDITERRÁNEO (incluye barra de ensalada)

- Pollo al jengibre con semillas de sésamo tostadas
- Crema de Espárragos (Deliciosa crema Madrileña, con cebolla, patatas, caldo de verduras y espárragos verdes)
- Espagueti a la siciliana (piñones y berenjena) (Pasta con piñones y berenjenas, mezclada con salsa de anchoa preparada con aceite de oliva, perejil y pimienta negra molida. Con cubierta de queso espolvoreado)
- Pescado Poupette (Rollos de pescado con un pesto de cilantro)
- Patatas y ajos rostizados (Patatas sofritas, con laurel, pimienta blanca, ajos y tomillo)
- Tarta de manzana con helado de vainilla.

### MENÚ INTERNACIONAL (incluye barra de ensaladas)

- Sopa de tomate rostizado a la vainilla (Crema de jitomate rostizada con romero y una vaina de vainilla)
- Suprema de Pollo con Hongos en salsa de chipotle (Pechuga de pollo rellena con queso de cabra con champiñones)
- Mingnonetes de cerdo a las tres pimientos (Medallones de cerdo bañado en salsa de tres pimientos)
- Vegetales al Grill (Crujientes vegetales cocinados a la parrilla)
- Puré de papa con Mantequilla (Papilla de papa con un toque de mantequilla)
- Cuscús de cítricos y arándanos
- Pastel de chocolate con helado de Vainilla (Pan de chocolate, acompañado por la exquisita nieve de garrafa sabor vainilla de Jocotepec)



# MENU

## Buffet

### MENÚ VEGETARIANO. (Incluye barra de ensaladas)

- Vegetales al Grill. (Vegetales cocinados al grill)
- Berenjenas empanizadas gratinadas de queso parmesano.
- Calabazas y jitomates rellenos.
- Sopa del día.
- Canelones de Espinacas (Canelones rellena de espinacas)
- Terrina de Papa (Puré de papa moldeado)
- Lasagna Vegetariana. Capas de vegetales asados con un ragú de tomate gratinado con queso Crepas de vegetales con un salsa de chile morron
- Brownies (Pastel de chocolate con nuez)

### MENÚ DE MARISCOS. (Incluye barra de Ensalada)

- Verduras a la mantequilla
- Arroz a la Mantequilla (Arroz cocido con un toque de mantequilla)
- Cebiche de pescado (Pescado marinados con limón y verdura picada)
- Ceviche oriental (Pescado en tiras con julianas de morrones, cebolla morada y aceite de ajonjolí)
- Ceviche de Coco (Deliciosa combinación de coco, jitomate, cebolla y cilantro con un toque de limón.)
- Ceviche San Pedro (una combinación de mariscos con verduras marinadas con una deliciosa salsa hecha en casa)
- Pescado al Ajillo (Filete de pescado frito con ajo y chile guajillo)
- Pescado a la diablo (Filete de pescado frito con salsa diablo)
- Cheesecake (Pastel de queso)

### PARRILLADA SAN CARLOS (Agregar \$50.00 Pesos por persona) (incluye barra de ensaladas)

- Sopa de tortilla (Tortilla frita en caldillo de jitomate acompañada de aguacate, queso y un toque de crema)
- Costillas de cerdo BBQ
- Agujas nortañas
- Sirloin
- Arrachera
- Brochetas de pollo
- Chorizo
- Frijoles charros (Frijoles, chorizo, jamón y tocino)
- Quesadillas
- Flan de cajeta
- Guarniciones Chiles y cebollas toreadas Salsa Mexicana, martajada, chiles



# MENU

## Buffet

### MENÚ FRANCÉS (incluye barra de ensalada)

- Sopa de cebolla
- Cazuela de champiñones silvestres
- Molotitos de vegetales (Calabaza, zanahoria y ejote)
- Crepas de queso y jamón con salsa de champiñón
- Mignonettes de cerdo con salsa de mostaza dijon antigua
- Quenefas de papa
- Pollo versalles (Rollitos de pechuga pollo rellenos de espinacas y bañados con salsa de naranja)
- Profiteroles de crema pastelera

### MENÚ SNACKS (incluye barra de ensalada)

- Hamburguesas
- Hot dog
- Pizza
- Alitas buffalo
- Nuggets
- Papas a la francesa
- Helado de la casa

### MENÚ TAQUIZA (A elegir 5 guisados)

- Chicharrón en salsa roja
- Costillitas en salsa verde
- Rajas con crema y elote
- Papas con chorizo
- Frijoles fritos
- Pollo en mole
- Punta de res a la mexicana
- Guarniciones: Guacamole, salsa mexicana, salsa de tomate, salsa martajada, rábanos, limones, cebolla, cilantro, chile caloro relleno de queso,
- Tortillas hechas a mano
- Pan de elote



# MENU

## Buffet

### BUFFET DESAYUNO

- Jugo de naranja, leche, café, té
- Fruta de temporada
- Pan dulce
- Yogurt
- Granola
- Chilaquiles verdes y rojos (preparados al momento)
- Huevos al gusto
- Hot cakes
- Dos guisados del día
- Frijoles
- Crema, queso, salsa martajada, de tomate y bolillo.

