



# Restaurante **marco**

**BUFFET 21 DE FEBRERO DEL 2023**  
**MARTES**

## **ENSALADA FRÍA**

- ENSALADA DE ESPINACA, PERA NUECES, MORA Y JAMON SERRANO.
- BERENJENA MARINADA SOBRE LECHUGA ITALIANA, CHERRY Y PESTO.
- ENSALADA DE ZANAHORIA, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y CACAHUATE.
- TOMATE CON VINAGRETA BALSAMICA.
- COLIFLOR CON CURCUMA. TOMATE, ATUN, ALCAPARRA Y RABO DE CEBOLLITA.
- FRUTA.
- ENSALADA RUSA CON PAPA GALEANA.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

## **MESA CALIENTE**

- CALDO DE QUESO SONORENSE
- ARROZ CON VERDURA, TOCINO, PIMIENTOS, ACEITUNAS Y TOMATE SECO.
- CALABACITAS, ELOTE Y HUITLACOICHE.
- TACOS DORADOS DE POLLO
- PECHUGA EN ESCABECHE ORIENTAL.
- CERDO EN MOLE.
- PESCADO EN SALSA DE ALMEJA Y CHORIZO

## **POSTRES DE LA CASA**

**\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \***

COSTO PARA EL PÚBLICO EN GENERAL \$ 390.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4564



# Restaurante **marco**

**BUFFET 22 DE FEBRERO DEL 2023  
MIÉRCOLES**

## **ENSALADA FRÍA**

- ENSALADA DE LECHUGA BOLA, ZANAHORIA EN JULIANA, TOMATE SECO, ATUN Y CEBOLLIN.
- ENSALADA DE LECHUGA SANGRIA, GERMEN DE ALFALFA, AGUACATE Y CHERRY
- TOMATES EN RODAJAS CON VINAGRETA DE BETABEL PICADO.
- LECHUGAS MIXTAS.
- FRUTA.
- ENSALADA DE ESPINACA, APIO, NUECES Y UVAS.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

## **MESA CALIENTE**

- CREMA DE TOMATE ROSTIZADO
- ARROZ A LA HUACHA.
- NOPALES CON POBLANO Y PIMIENTO.
- ENCHILADAS DE LA CASA CON SU VERDURA.
- RES EN MARINADA DE CERVEZA.
- POLLO TAPADO.
- PESCADO MARINERA.

## **POSTRES DE LA CASA**

**\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \***

COSTO PARA EL PÚBLICO EN GENERAL \$ 390.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4564



# Restaurante **marco**

**BUFFET 23 DE FEBRERO DEL 2023**  
**JUEVES**

## **ENSALADA FRÍA**

- ENSALADA MEXICANA DE MAIZ, ZANAHORIA Y CALABACITA.
- ENSALADA DE EJOTES, TOMATE SECO, FRIJOL NEGRO Y GOUDA.
- ENSALADA CUS CUS, OSTION AHUMADO, AGUACATE, CHILE SECO Y CILANTRO.
- ENSALADA DE UVAS, PIÑA, SOYA Y PIMIENTO ROJO.
- LECHUGAS MIXTAS.
- ENSALADA DE NOPALES CON SALPICON DE CARNE SECA.
- TOMATE CON VINAGRETA DE WASABI Y AJONJOLI ESPOLVOREADO.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

## **MESA CALIENTE**

- CREMA DE FLOR, ELOTE, QUESO Y POBLANO.
- ARROZ CON CHORIZO, PIMIENTO Y CHICHAROS.
- SOPES DE CORTADILLO NORTEÑO.
- QUICHE DE ELOTE Y FRIJOL NEGRO.
- LOMO DE CERDO EN RUB DE CHILE ANCHO.
- POLLO COMITECO
- PESCADO EN TIKIN XIC.

## **POSTRES DE LA CASA**

**\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \***

COSTO PARA EL PÚBLICO EN GENERAL \$ 390.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4564



# Restaurante **marco**

**BUFFET 24 DE FEBRERO DEL 2023**  
**VIERNES**

## **ENSALADA FRÍA**

- COL MORADA, PIMIENTO, PEPITA DE CALABAZAGERMEN Y CHERRYS AMARILLOS.
- ENSALADA DE BERROS. MANGO, CEBOLLA MORADA, AJONJOLI, Y PARMESANO.
- ENSALADA DE BETABEL Y NARANJA SOBRE ESPINACA.
- ENSALADA QUINOA, LAMINAS DE ZANAHORIA, ALCACHOFA, GIRASOL Y PEREJIL.
- ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS.
- ENSALADA DE GALEANA, CEBOLLIN, MAYONESA Y OSTION AHUMADO
- TOMATE EN GAJOS CON TAHINI, NARANJA Y LIMON.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

## **MESA CALIENTE**

- SOPA DE ELOTE Y VERDURA
- ARROZ CON VERDURA Y CHILES GUEROS.
- SINCRONIZADAS DE CARNITAS.
- RAJAS OAXAQUEÑAS.
- EMPANADA ARGENTINA DE CARNE.
- POLLO GUANAJUATO.
- PESCADO EN AMARILLITO.

## **POSTRES DE LA CASA**

**\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \***

COSTO PARA EL PÚBLICO EN GENERAL \$ 390.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4564



# Restaurante **marco**

## MENÚ A TRES TIEMPOS SABADO 25 DE FEBRERO DEL 2023

### ENTRADA

- Carpaccio de betabel con aro de pepino y lechugas mixtas, supremas de naranja, queso cabra con nuez, Cherry y aderezo de naranja
- Crema de brócoli con queso cheddar y almendra tostada y sus crotones

### PLATO FUERTE

- Canelones boloñesa gratinados
- Pechuga de pollo asada con costra de hierbas y balsámico
- Res estofada con chiles toreados

### POSTRES DE LA CASA

\* Incluye agua fresca y café americano \*

Costo para el público en general \$ 350.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4564



# Restaurante **marco**

**BUFFET 26 DE FEBRERO DEL 2023  
DOMINGO**

## **ENSALADA FRÍA**

- ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS.
- ENSALADA DE PERA, ARUGULA, CHAMPIÑÓN MARINADO Y BRIE.
- ENSALADA DE QUINOA ELOTE, SALMON AHUMADO, BROCOLI, CEBOLLIN Y CHERRY.
- ENSALADA DE ESPINACA, HIGOS, NUECES Y PIMIENTO AMARILLO.
- DIP DE BERENJENA, PIMIENTO, TOMATE, FETA Y MAYONESA.
- PLATON DE QUESOS.
- GUACAMOLE CON FIDEO SECO.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

## **MESA CALIENTE**

- SOPA DE MINI ALBONDIGA DE POLLO Y VERDURA.
- ARROZ CON VERDURA, AZAFRAN Y PULPO.
- QUESADILLAS DE FLOR AL AJILLO.
- SALCHICHAS HOJALDRADAS.
- PESCADO CON CAMARON, CILANTRO Y ACHIOTE.
- POLLO CON PIMIENTOS.
- FILETE DE RES EN SU JUGO.

## **POSTRES DE LA CASA**

**\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \***

COSTO PARA EL PÚBLICO EN GENERAL \$ 390.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4564