



# Restaurante **marco**

**BUFFET 19 DE SEPTIEMBRE DEL  
2023 MARTES**

## **ENSALADA FRÍA**

- BETABEL CON ALMENDRA CARAMELIZADA SOBRE LECHUGAS Y QUESO DE CABRA.
- ELOTE, CHERRY, PEPINO, PANELA, ALBAHACA Y VINAGRETA BALSAMICA.
- ANTIPASTO DE PIMIENTOS, CALABACITA Y CHAMPIÑÓN.
- ESPINACA, FRESAS, NUECES Y GOUDA.
- LECHUGAS MIXTAS.
- TOMATE CON PESTO.
- FRUTA.
- TOTOPOS Y SALSAS.
- ADEREZOS.

## **MESA CALIENTE**

- CREMA DE TOMATE ROSTIZADO CON QUESO FRESCO.
- SOPES DE PAPA CON RAJAS.
- ARROZ CON PIMIENTOS, ZANAHORIA. CHICHARO, CURCUMA Y ALMENDRA.
- PARMESANA DE BERENJENA Y CALABACITA.
- PESCADO EN SALSA DE TOMATE, CEBOLLA Y ADOBO DE ANCHO.
- POLLO CON MARINADA CAJUN.
- ESTOFADO DE RES CON VERDURAS.

## **POSTRES DE LA CASA**

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

ADULTO \$ 390.00      INFANTIL \$195.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4563



# Restaurante **marco**

## BUFFET 20 DE SEPTIEMBRE DEL 2023 MIÉRCOLES

### ENSALADA FRÍA

- EJOTES CON MOZARELLA, TOMATE Y PESTO.
- CRUDITES DE PIMIENTOS, ZANAHORIA, PEPINO Y APIO CON HUMMUS.
- LECHUGAS MIXTAS.
- FRUTA.
- ESPINACA, CHERRY DE COLORES, FETA Y NUECES.
- BROCOLI CON ZANAHORIA RALLADA, CEBOLLA MORADA, AJONJOLI Y VINAGRETA DE SOYA.
- ENSALADA CESAR CON POLLO.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

### MESA CALIENTE

- SOPA DE VERDURAS CON TOCINO Y ALBAHACA.
- ENCHILADAS DE LA CASA.
- ARROZ CON COLIFLOR, VERDURAS Y CHEDDAR.
- BROCOLI CON SALSA DE AJO Y CHILE SECO.
- PESCADO EN SALSA MARINERA.
- POLLO EN SALSA VERDE Y CREMA.
- RES EN SALSA DE CHILES SECOS.

### POSTRES DE LA CASA

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

ADULTO \$ 390.00      INFANTIL \$195.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4563



# Restaurante **marco**

**BUFFET 21 DE SEPTIEMBRE DEL  
2023 JUEVES**

## ENSALADA FRÍA

- CRUDITES DE ZANAHORIA, CALABACITA, PIMIENTOS, BROCOLI Y RANCH.
- LECHUGAS MIXTAS.
- FRUTA.
- TOMATE CON ADEREZO CREMOSO DE ALBAHACA.
- ESPINACA, ELOTE, AGUACATE Y PISTACHE.
- BROCOLI, PIÑA, CILANTRO, ALMENDRA, JENGIBRE Y CACAHUATE.
- ENSALADA DE ATUN A LA MEXICANA CON HUEVO DURO Y ALCAPARRA
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

## MESA CALIENTE

- CREMA DE AJO CON CROTONES.
- GORDITAS DE CHICHARRON
- ARROZ CON VERDURA, PIMIENTOS Y CURRY.
- FRITATA DE CALABACITA.
- PESCADO EN SALSA DE VERDURAS Y PAPA.
- POLLO PIBIL.
- CERDO EN BBQ.

## POSTRES DE LA CASA

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

ADULTO \$ 390.00      INFANTIL \$195.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4563



# Restaurante **marco**

## BUFFET 22 DE SEPTIEMBRE DEL 2023 VIERNES

### ENSALADA FRÍA

- EJOTE CON POLLO PARRILLA, TOMATE, OREJONA BABY Y CHEDDAR.
- CALABACITA CON QUINOA, ELOTE, CHERRY DE COLORES, FETA Y CEBOLLA MORADA.
- LECHUGAS MIXTAS.
- BETABEL CON GARBANZO A LA MEXICANA Y VINAGRETA DE LIMON.
- CRUDITES CON TOMATE, PEPINO, APIO, ESPARRAGO Y DIP DE JOCOQUE Y ENELDO.
- ESPINACA, SALMON AHUMADO, CEBOLLA MORADA, QUESO Y ALCAPARRAS.
- BROCOLI CON NARANJA, CEBOLLITA, ZANAHORIA Y ATUN.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

### MESA CALIENTE

- CHOWDER DE ELOTE Y TOCINO.
- QUESADILLA DE HUITLACOCHÉ Y QUESO DE CABRA.
- ARROZ CON VERDURAS, EJOTES, PEREJIL Y PARMESANO.
- GRATIN DE PAPA, TOMATE Y ALBAHACA.
- PESCADO EN SALSA DE HONGOS Y AZAFRAN.
- POLLO EN SALSA DE FRESADILLA Y CHILE DE ARBOL.
- RES A LA FINAS HIERBAS Y VINO.

### POSTRES DE LA CASA

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

ADULTO \$ 390.00      INFANTIL \$195.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4563



# Restaurante **marco**

## **MENÚ A TRES TIEMPOS** SUGERENCIA DEL CHEF

### **ENTRADA**

- CREMA DE FLOR DE CALABAZA CON POBLANO ASADO, ELOTE Y QUESO PANELA.
- ENSALADA DE CORAZONES: ARO DE PEPINO, LECHUGAS MIXTAS, PALMITO, AGUACATE, CHERRY NARANJA, QUESO GOUDA Y ADEREZO DE DIJON Y PARMESANO.

### **PLATO FUERTE**

- ROLLITO DE PESCADO CON RELLENO DE ESPINACA, HONGOS Y CAMARÓN EN SALSA CASSÉ DE TOMATE Y TOMILLO.
- BROCHETAS DE POLLO EN SALSA BBQ
- CHULETAS DE CERDO CON PIÑA ASADA Y LACA DE MIRIN

### **POSTRES DE LA CASA**

**\* Incluye agua fresca y café americano \***

Costo para el público en general \$ 350.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4563



# Restaurante **marco**

**BUFFET 24 DE SEPTIEMBRE DEL 2023  
DOMINGO**

## ENSALADA FRÍA

- CRUDITES DE ZANAHORIA, PEPINO, APIO Y PIMIENTOS CON RANCH.
- GUACAMOLE.
- JAMON SERRANO CON MELON.
- LECHUGAS MIXTAS.
- BROCOLI CON QUINOA. CHERRY, ALMENDRAS, MOZARELA, VINAGRETA BALSAMICA.
- PLATON DE QUESOS Y ATE.
- FRUTOS ROJOS CON PIÑA Y UVA.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

## MESA CALIENTE

- SOPA CREMA DE CAMARON Y VERDURAS.
- PIZZA ROLL DE PEPPERONI Y JAMON.
- ARROZ CON RATATOUIE Y AZAFRAN.
- ATADO DE EJOTES Y TOCINO.
- FILETE DE PESCADO RELLENO EN SALSA VERACRUZ.
- PECHUGA RELLENA DE QUESO Y POBLANO.
- RES EN SALSA DE TUETANO Y VINO.

## POSTRES DE LA CASA

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

ADULTO \$ 390.00      INFANTIL \$195.00

INFORMES Y RESERVACIONES: T. 81.8262.4563