

Menú Sabores Patrios

Precio \$600.00

Cemitas poblanas-

Rellenas de milanesa de res con una capa de aguacate, queso, pápalo y chile chipotle

Stuffed with beef milanesa, avocado, cheese and chili.

Sopa del Campo- Country Soup

Mezcla de verduras frescas con caldo de pollo queso asado, crujiente de tortilla azul y aguacate.

Mix of fresh vegetables, chicken broth, cheese, blue corn tortilla and avocado

Tradicional Chile en Nogada o Enchiladas en Nogada

Precio \$450.00 (340 gr.)

Chile poblano relleno de carne con un toque afrutado bañado en nogada dulce y cremosa servido con granada y mix de semillas (nuez, pistache y almendras con arándanos)

Poblano pepper stuffed with meat a fruty touch bathed in sweet and creamy walnut served with pomegranate and mix of seeds (walnuts, postaches, almonds and cramberries)

Manzanita hojaldrada-Puffed Apple

Manzana cubierta de hojaldre, rellena de queso dulce con canela y salsa de vainilla.

Apple covered with puff pastry, stuffed whit sweet Cheese Cinnamon vanilla sauce

LAS
SUÍTES

CAMPOS ELISEOS

POLANCO • MEXICO

History Note

Con estos Chiles se celebran las fiestas de Independencia en Septiembre en México, además de su succulento sabor, se dice que tienen los 3 colores de la bandera mexicana: Verde, Blanco y Rojo.

La leyenda dice que los Chiles en Nogada fueron servidos a Don Agustín de Iturbide.

El 28 de Agosto de 1821, fecha en que Iturbide visitó la Ciudad de Puebla después de haber firmado los tratados de Córdoba con el último Virrey de la Nueva España, Juan de O'Donojú, hecho tras el cual se consumaría la Independencia de México, Es una receta larga y compleja, que solo se puede hacer de Julio a Septiembre, fecha en que todos los ingredientes frescos están disponibles.

With these Chiles we celebrate the independence of Mexico in September, we considered them succulent, it has the 3 colors of the Mexican flag: Green, white and red.

The Chiles en Nogada were served to don Agustin de Iturbide. On August 28, 1821. The date on which Iturbide visited the City of Puebla after having signed the treaties of Cordoba with the last viceroy of new Spain. Juan O`DONOJÚ, made after which the Independence of Mexico would be consummated.

It is an extremely long and complicated recipe, which can only be made from July to September when all fresh ingredients are available.

LAS
SUITES

CAMPOS ELISEOS

POLANCO • MEXICO