



Restaurante **marc**

Comida mexicana e internacional

De martes a sábado | 1:00 a 4:00 pm

ENTRADAS

■ Ensalada mixta con juliana de zanahorias, brócoli, tomate, grano de elote con aderezo cremoso de yogurt y ajonjolí.	\$ 125.00
■ Ensalada de hojas mexicanas con palmito, aguacate, almendras y queso de cabra	¥ ======
frito con vinagreta de naranja.	\$ 130.00
■ Sopa de tortilla de la casa.	\$ 105.00
■ Caldo tlalpeño tradicional.	\$ 120.00
■ Tacos de camaron (2) adobado con ensalada de espinaca, vinagreta de tomate	
fresadilla y salsa cremosa de chile de árbol	\$ 130.00
PLATOS FUERTES	
■ Pechuga de pollo rellena de queso asadero y espinaca sobre elote salteado a la	
crema y juliana de pimientos de colores y salsa de flor de calabaza.	\$ 190.00
■ Pechuga de pollo rellena de queso crema con nuez y pimientos en salsa de chile poblano.	\$ 190.00
■ Pechuga de pollo marinada y asada con ensalada mixta de hojas, juliana de	
zanahorias, brócoli, tomate, grano de elote con aderezo cremoso de yogurt y ajonjolí.	\$ 210.00
■ Filete de pescado a la plancha sobre relleno de camarón, salsa americana	Ģ 210.00
y guarnición de arroz y mini ensalada fresca.	\$ 220.00
■ Salmón con laca de balsámico y ciruela sobre granos de elote salteados con	
mantequilla ligero toque de chile serrano y epazote.	\$ 330.00
■ Lasaña boloñesa tradicional con salsa de tomate rostizado.	\$ 190.00
■ Puntas de filete en salsa de chipotle con arroz y frijoles refritos.	\$ 225.00
 Puntas de filete al albañil con rajas, tomate fresadilla, tocino, champiñones arroz 	
y frijoles refritos.	\$ 225.00
POSTRES	
■ Tarta de manzana con crumble y helado de caramelo salado.	\$ 110.00
■ Tradicional pastel de zanahoria.	\$ 90.00
■ Chessecake de chocolate con pistache y su ganache.	\$ 125.00
■ Tiramisú	\$ 95.00
■ Mousse cremoso de limón con merengue italiano.	\$ 100.00
■ Italian cream cake con coco tostado y perfume de amaretto	\$ 125.00

En el consumo de 3 tiempos, agua del día y café americano de Cortesía.