



REAL
INTERCONTINENTAL.
SAN PEDRO SULA

Viernes 12 de marzo de 2010

NOCHES DE GASTRONOMIA MEXICANA

Ensaladas Compuestas

- Ensalada de Maiz y Tomate con Vinagreta de Oregano
- Ensalada de Cangrejo, Tartara de Cilantro y Cenizas de Cebolla
- Ensalada de Chayotes a la Mexicana
- Ensalada de Tomate y Queso Fresco
- Ensalada de Pimientos y Rabano con Vinagreta de Tomillo y Limon
- Ensalada de Papa con Tocino y Mostaza Picante
- Ensalada de Frutas Picantes
- Ensalada de Alcachofas

Cortes Fríos

- Tabla de Quesos y Embutidos

Ceviches

- Ceviche de Pescado al Cilantro
- Coctel de Camaron y Pulpo estilo Acapulco
- Ceviche de Pescado y Pulpo con Base de Aguacate

Sopas

- Pozole Blanco Estilo Michoacan
- Sopa de Tortilla Aguacate, Chicharron, Chile Frito, Queso, Crema, Tortilla Doradita

Guarniciones

- Arroz Verde al Cilantro
- Pimientos a la Crema
- Frijoles Refritos
- Verduras a la Parrilla

Platos Fuertes

- Taquitos Dorados de Papa y Zanahoria, Tinga de Pollo y Res
- Cochinita Pibil
- Fajitas Nortenas de Res

Estación de Tacos y Antojitos

- Tacos al Pastor
- Sopes Verdes de Pollo, Gorditas de Chicharron, Sopes Rojos de Cerdo, Quesadillas de Queso, Hongos, Tinga de Res, Papa, Pimientos a la Crema.

Salsa Verde, Salsa Roja, Salsa de Chile de Arbol, Salsa de Chipotle, Salsa Borracha, Salsa Cruda de Tomate Verde, Salsa Molceje

Rincón de Postres al Estilo Mexicano

- Pastel de Vainilla
- Pie de Limón
- Pastel de Elote
- Tartaletas de Frutas y Crema de Vainilla
- Flan de caramelo
- Pastel de Chocolate
- Mousse de Cajeta
- Pie de Queso

TEQUILA
CAZADORES
REPOSADO

CHEF ERICK VOGEL
Reservaciones : 545-2500
Los esperamos en su restaurante Bambú
de 7:00 pm a 11:00 pm



GOBIERNO
FEDERAL

MÉXICO
2010

CONSULADO DE MÉXICO EN
SAN PEDRO SULA, HONDURAS

Si eres mexicano, trae una identificación y pide tu 10% de descuento.



REAL
INTERCONTINENTAL.
SAN PEDRO SULA

Viernes 19 de marzo de 2010

NOCHES DE GASTRONOMIA MEXICANA

Ensaladas Compuestas

- Ensalada de Frijol con Jamón y Cilantro
- Mousse de Aguacate
- Ensalada de Calabacitas con Queso Fresco
- Ensalada de Remolacha con Toronja y Ajonjolí
- Ensalada de Rábano con Cilantro
- Ensalada de Tomate Escalfado al Oregano
- Ensalada de Espinacas con Tocino y Vinagreta de Naranja y Balsámico
- Ensalada de Alcachofas y Pimientos con Vinagreta Ligera de Piloncillo

Cortes Fríos

- Tabla de Quesos y Embutidos

Ceviches

- Ceviche de Pescado al Cilantro
- Coctel de Camaron y Pulpo estilo Acapulco
- Ceviche de Pescado y Pulpo con Base de Aguacate

Sopas

- Birria al Estilo Los Altos de Jalisco
- Sopa de Tortilla Aguacate, Chicharron, Chile Frito, Queso, Crema, Tortilla Doradita

Guarniciones

- Arroz al Achiote
- Nopalitos y Papas en Salsa Verde
- Frijoles Refritos
- Verduras a la Parrilla

Platos Fuertes

- Alambre de Mariscos
- Enchiladas Potocinas
- Puntas de Cerdo en Adobo de Tamarindo

Estación de Tacos y Antojitos Mexicanos

- Tacos al Pastor
- Sopes Verdes de Pollo, Gorditas de Chicharron, Sopes Rojos de Cerdo, Quesadillas de Queso, Hongos, Tinga de Res, Papa, Pimientos a la Crema.

Salsa Verde, Salsa Roja, Salsa de Chile de Arbol, Salsa de Chipotle, Salsa Borracha, Salsa Cruda de Tomate Verde, Salsa Molceje

Rincón de Postres al Estilo Mexicano

- Pastel de Horchata
- Pastel de Cajeta
- Pastel de Café
- Tartaletas de Fresa con Crema de Vainilla
- Dulce de Mango y Vainilla
- Pastel de Chocolate
- Arroz con Leche
- Pie de Queso

Leyenda del
milagro
Tequila

CHEF ERICK VOGEL
Reservaciones : 545-2500
Los esperamos en su restaurante Bambú
de 7:00 pm a 11:00 pm



GOBIERNO
FEDERAL

MÉXICO
2010

CONSULADO DE MÉXICO EN
SAN PEDRO SULA, HONDURAS

Si eres mexicano, trae una identificación y pide tu 10% de descuento.



REAL
INTERCONTINENTAL.
SAN PEDRO SULA

Viernes 26 de marzo de 2010

NOCHES DE GASTRONOMIA MEXICANA

Ensaladas Compuestas

- Ensalada de Maiz y Tomate con Vinagreta de Oregano
- Ensalada de Cangrejo, Tartara de Cilantro y Cenizas de Cebolla
- Ensalada de Chayotes a la Mexicana
- Ensalada de Tomate y Queso Fresco
- Ensalada de Pimientos y Rabano con Vinagreta de Tomillo y Limon
- Ensalada de Papa con Tocino y Mostaza Picante
- Ensalada de Frutas Picantes
- Ensalada de Alcachofas

Cortes Fríos

- Tabla de Quesos y Embutidos

Ceviches

- Ceviche de Pescado al Cilantro
- Coctel de Camaron y Pulpo estilo Acapulco
- Ceviche de Pescado y Pulpo con Base de Aguacate

Sopas

- Pozole Blanco Estilo Michoacan
- Sopa de Tortilla Aguacate, Chicharron, Chile Frito, Queso, Crema, Tortilla Doradita

Guarniciones

- Arroz Blanco con Platanos Macho
- Frijoles Refritos
- Verduras a la Parrilla

Platos Fuertes

- Pescado Entero Frito al Mojo
- Tamales de Cochinita Pibil
- Lomo de Cerdo al Chipotle
- Enchiladas Suizas

Estación de Tacos y Antojitos

- Tacos al Pastor
- Sopes Verdes de Pollo, Gorditas de Chicharron, Sopes Rojos de Cerdo, Quesadillas de Queso, Hongos, Tinga de Res, Papa, Pimientos a la Crema.

Salsa Verde, Salsa Roja, Salsa de Chile de Arbol, Salsa de Chipotle, Salsa Borracha, Salsa Cruda de Tomate Verde, Salsa Molceje

Rincón de Postres al Estilo Mexicano

- Arroz con leche
- Buñuelo inflados con Miel de Piloncillo
- Pastel de Elote
- Tartaletas de Plátano con Limón
- Gelatina de Fruta
- Pastel de Chocolate
- Pie de Elote
- Pie de Queso

TEQUILA
CAZADORES
REPOSADO

CHEF ERICK VOGEL
Reservaciones : 545-2500
Los esperamos en su restaurante Bambú
de 7:00 pm a 11:00 pm



MÉXICO
2010

GOBIERNO
FEDERAL

CONSULADO DE MÉXICO EN
SAN PEDRO SULA, HONDURAS

Si eres mexicano, trae una identificación y pide tu 10% de descuento.