



MENU CONVENTUAL MEXICANO - SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ CONVENTUAL MEXICAN MENU – SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ

19H00

COCKTAIL DE BOAS VINDAS | WELCOMING COCKTAIL

Rolos de nopal com queijo com Totopos e guacamole com 1 Margarita

Wrapped Grilled nopales with cheese and Tortilla chips with guacamole and 1 Margarita cocktail

20h00

ENTRADA | STARTER

Quesadillas com huitlacoche e tortilla de milho azul com salada de nopal e abacate em molho verde

Blue corn tortilla stuffed with Huitlacoche and cheese sided with nopales and avocado salad

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Mole poblano servido com tiras de frango com aros de cebola branca, ajonjolí tostado e arroz branco

Corn Tortillas stuffed with juicy shredded chicken dressed with mole sauce

Tamales de rajas com queijo Panela e totopos de tortilla de milho com guacamole
Tamales de rajas with Panela - Tamales stuffed with grilled peppers and panela cheese

SOBREMESA | DESSERT

Ante de Almendra - servido de forma clássica decorado com flores da temporada

Almond Biscuit - Fluffy biscuit with almond pastry filling dressed with sherry syrup

Dia 20 de maio | 20€ por pessoa com bebidas incluídas (água e vinho versátil)

Centro de Atendimento e Reservas | Booking and Customer Service Centre

Tel: +351 217 907 610 | Fax: +351 217 907 640 | reservas@vilagale.com

www.vilagale.com