

ANEXO 1

Ejemplo de la Carta de los platillos y bebidas que propondrá el restaurante

Entrées / Entradas

- Pozole
- Sopas y cremas de verduras, de pasta, de jitomate, de champiñones, de flor de calabaza, de berenjena etc.
- Caldo de camarón, de ostiones, de mejillones, de pollo, de pato etc.
- Queso fundido (a elegir) con nopal, chorizo/ salchichón o jamón de Bayonne y con chile chipotle
- Cóctel de camarones con aguacate y jitomate
- Ensalada de nopal, queso brie, cebolla, limón, chile y aceite de oliva
- Plato de salchichonería
- Quesadillas con queso (a elegir)
- Etc.

Viandes et poissons / Carnes y pescados

Viandes / Carnes

- Pato con salsa de tamarindo
- Costillas de res con nopales gratinados y salsa de chiles de árbol
- Perdiz con calabaza y salsa de chiles y cebolla
- Faisán con salsa de tequila , mostaza de Dijón y pasas
- Conejo con salsa de champiñones silvestres
- Etc.

Poissons et crustacés / Pescados y mariscos

- Langostinos al mojo de ajo
- Ostiones empanizados con mantequilla
- Camarones al vino blanco con arroz
- Pescado en salsa de flor de calabaza
- Truchas a la veracruzana
- Etc.

– **Postres**

- Pastel de chocolate
- Crème brûlée con mango
- Ensalada de frutas con rompopo
- Pastel de nuez con chocolate
- Pan de frutos secos con crema
- Helados (mango, piña, fresa, café, chocolate etc.)
- Galleta de almendras con ciruelas
- Etc.

Bebidas

- Agua mineral y natural
- Aguas frescas de sabores: limón, naranja, guayaba, mango, papaya, piña, melón, fresa, mamey, pasas, ciruelas, manzana, pera, plátano etc.
- Cervezas francesas y mexicanas
- Vinos franceses y mexicanos
- Licores francesas y mexicanas (tequila, pulque, mezcal, cognac, armagnac etc.)
- Refrescos
- Cafés.