

SOPA TARASCA.

Tradicional sopa hecha a base de frijol, chile moreliano, tiritas de tortilla, queso Panela (10g) y crema (10g). Se considera una de las entradas más conocidas de la cocina michoacana.

Traditional soup made with beans, moreliano pepper, tortilla strips, Panela cheese(10g) and cream(10g). It is considered one of the best known entrees of Michoacán cuisine.



GASPACHO

Coctel de frutas (210g), uno de los postres más controversiales de la ciudad de Morelia, debido a su peculiar combinación de Jícama, piña, mango (por temporada), cebolla, queso Cotija (8g), chile y jugo de naranja y limón, es uno de los alimentos ideales para recorrer el centro de la ciudad de Morelia.

Fruit cocktail (210g), one of the most controversial desserts in the city of Morelia, due its peculiar combination of jicama, pineapple, mango (seasonal), onion, Cotija cheese (8g), chili powder, orange and lime juice, is one of the ideal foods to visit the downtown.



APORREADILLO.

Desayuno típico de la región. Hecho con cecina de res (40g), huevo 2pz y salsa, con guarnición con frijoles refritos. Tradicionalmente la carne de res se pone a secar bajo el sol para posteriormente ser aporreada con una piedra en un molcajete o metate.

Typical breakfast of the "Tierra Caliente". Made with beef Cecina (jerky beef) (40g), 2pc of egg, salsa and refried beans. Traditionally, the beef is dried at the sun and then pounded with a stone in a molcajete or metate.



El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica. Vigencia al 31 de diciembre de 2022. Imágenes ilustrativas.

MNRG- 0822



CARNITAS.

3pz tacos de carnitas (300g) acompañados con pico de gallo y chiles en vinagre. Confit de carne de cerdo y manteca; el cual a pesar de ser un platillo traído por los españoles durante los tiempos de la conquista fue en Michoacán y más en específico en el pueblo mágico de Quiroga en donde se hicieron populares; por eso nos atrevemos a decir que "tu casa no es de dónde vienes si no en donde te sientes mejor".
3pc carnitas tacos (300g) served with pico de gallo and pickled chillis. Confit of pork and lard, which despite being a dish brought by the Spanish during the times of the conquest was in Michoacán and more specifically in the magical town of Quiroga where they became popular; That is why we dare to say that "your home is not where you come from, but where you feel better".



CORUNDAS.

Corunda (3pz) acompañado con carne de puerco (60g) en salsa, crema (10g) y queso Panela (10g). Se considera el tamal típico del estado hecho a base de masa de maíz martajada y envueltas en hoja de milpa de maíz; lo que le da un sabor característico. Muy típico de la zona lacustre y popularizadas en todo el estado.
Corunda (3pc) served with pork (60g) in salsa, cream (10g) and Panela cheese (10g). It is considered the typical tamal of the state made with ground corn dough and wrapped in corn milpa leaves; which gives it a characteristic flavor. Very typical of the lake area and popularized throughout the state

ATE CON QUESO.

Un delicioso postre el cual es una combinación de Ate de guayaba típico de la gastronomía local y queso Manchego (150g) traído por los españoles, lo cual da como resultado una exquisita combinación de sabores en el paladar. En 1541 Fue fundada la Ciudad de Valladolid hoy Morelia es una ciudad colonial en la cual se ve reflejada el cruce de la cultura española y reflejado en este platillo.
A delicious dessert which is a combination of Guava Ate typical of local cuisine and Manchego cheese (150g) brought by the Spanish, which results in an exquisite combination of flavors on the palate. In 1541 the City of Valladolid, today, Morelia, was founded, which is a colonial city in which the crossing of Spanish culture with the indigenous represented in this dish is reflected.



El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima [proteína] en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica. Vigencia al 31 de diciembre de 2022. Imágenes ilustrativas.

MNRG- 0822