



El restaurante LA DIANA

Tiene como eje central la cocina INTERNACIONAL y como Ingredientes las especias, los vegetales, los productos del mar, y no pueden faltar nuestras pastas artesanales elaboradas con ingredientes frescos; y en conjunto con estos platillos también contamos con platillos regional mexicanos, por eso nos dimos a la tarea de elaborar este platillo; Con ingrediente y productos tradicionalmente Mexicanos al cual llamamos **torre de res Bicentenario**

Como platillo principal:

Filete de res, con calabazas azadas, bañados con adobo de chile pasilla como guarnición, soufflé de Huitlacoche, queso de cabra y esquites;

Como postre:

Babaría al tequila elaborada con ingredientes tradicionalmente mexicanos como tequila, limón, Y chamoy,

Esperando que sea de su completo agrado. En nombre del chef Enrique Alcalde, y todos sus valiosos colaboradores les damos la bienvenida.

≈ Torre de res bicentenario : ingredientes

Filete res, Chile pasilla, calabaza,

Elote fresco, epazote, cebolla,

Huitlacoche, queso chihuahua, queso de cabra,

≈ postre barbaría al tequila

Limón, tequila, chamoy, yogurt,



El filete de res o la carne de res son proteínas q se consumen

En gran parte del territorio mexicano y aquí principal mente en el norte

Y viene acompañado de el

chile pasilla que es un adobo a base de chile pasilla que es chile

Chilaca o california que cuando supone ase car cambia su color a oscura

El soufflé de cuitlacoche es un platillo francés que le agregamos ingredientes

Mexicanos y lo acompañamos con queso de cabra

Esquites es tradicional maíz cocido y guisado con mantequilla

Cebolla blanca y un toque de epazote

Babaría inglesa es un postre ingles que esta hecho principalmente con yogurt,

Crema acida, y grenetina y es muy atractivo por su consistencia

Cremosa y se encuentra en un punto entre la gelatina y flan

Pero nos dimos la tarea de convertir este postre en algo muy mexicano

Con ingredientes como el tequila el limón, y el chamoy, como si fuera una sangrita

Y dando como resultado algo muy típico de México

Esperando que sea de su agrado