

ASIGNATURA: SERVICIO  
DE ALIMENTOS

ALUMNA: JAZMIN  
BERNABE GALICIA



PROFESORA: LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY

**LNU.**

05/04/2024

# MENÚ

DESAYUNOS. COMIDAS.



\$120

## Avena fresh.

Avena remojada en leche y canela, acompañada de frutas.



\$115

## Baguette.

Pan baguette, mayonesa, jamón de pavo, queso panela, tomate, pepino y lechuga.



\$155

## Wrap de pechuga.

Tortilla burrera con pechuga, bañado en salsa búfalo, acomp. de lechuga y zanahoria.



\$95

## Ensalada oliva.

Lechuga con espinaca, nuez, fresas, arándano, ajonjolí, manzana y aderezo.



\$100

## Avocado toast.

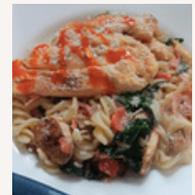
2 reb de pan tostado, untado con aguacate, por encima 1 huevo estrellado, queso panela y ajonjolí.



\$200

## Pasta Mushroomcherry.

Pasta con vino blanco, cebolla, tocino, champiñones, tomate y queso.



## POSTRES

Carlota de mango.

\$60

Toast dulce.

\$72

## BEBIDAS

Jugo verde y tropical.

\$55

Licuada de fresa.

\$55

Licuada de plátano.

\$65

## BIBLIOGRAFIA:

IMAGEN 1 <https://www.shutterstock.com/es/search/bowl-fruta-fondo-blanco>

IMAGEN 2 <https://www.bonviveur.es/recetas/wrap-de-pollo-y-verduras>

IMAGEN 3 <https://www.schaer.com/es-mx/r/pan-con-aguacate-huevo-frito-y-tabasco>

IMAGEN 4

<https://cookpad.com/eeuu/buscar/baguettes%20de%20jam%C3%B3n>