



Disfrute del antiguo sazón de nuestro México !

Parrilladas para Eventos (Servidas al centro de su Mesa)

Para Entretenerse (80 grms. por persona)
Chicharrón., Nopalitos y Guacamole.

Menu Infantil **Parrilladas** (De 3 a 9 años)

Sopa: Crema Conde o Consome Pollo

Plato Fuete: Mismos platillos que se sirven a los Adultos ofrecidos a la mitad de la Porcion.

\$ 122.-
por niño

Entradas (Dos pzas. por Persona)

Quesadillas Surtidas, Dos por Persona (Queso, Papa, Chicharrón, Rajas, Carne Deshebrada, Huitlacoche (en temporada), Hongos, Picadillo, Papa c/Chorizo y Flor de Calabaza)

Sopas (Para todas las Parrilladas)

*** Sopa Azteca**

Sopa de Tortilla acompañada de queso, crema, aguacate, chicharrón y chile pasilla dorado.

*** Sopa de Mixteca**

Consomé de res con flor de calabaza, elotes, champiñones y juliana de tortilla dorada.

*** Consomé de Carnero Especial**

Con barbacoa deshebrada, garbanza y arroz blanco.

Parrillada N° 1

Parrillada Campestre

Parrillada de Barbacoa (surtida)
Carnitas (Surtida) y
Chamorro Supremo.

(Porciones calculadas en una tercera parte de cada ingrediente, tomando en cuenta 190 grm por Persona)

\$ 502
por persona

Parrillada N° 2

Parrillada Mar y Tierra

Parrillada con Camarones Gigantes (650 grms)
Pechuga de Pollo, Arrachera, Chorizo, Costillas de Cerdo, Queso Panela a la Plancha y Acompañada de Guacamole, Cebollas asadas y Frijoles de la Olla

(Porciones calculadas para diez Comenzales, ofreciendo proporcionalmente los ingredientes excepto los camarones (650 grms totales) tomando en cuenta 190 grm por Persona)

\$ 538
por persona

Todos las parrilladas incluyen Postre Mexicano,
Cafe de Olla, Americano o Descafinado.

IVA incluido, precios sujetos a cambio.

Se deberán seleccionar con anticipación 3 Sopas y 3 Platillos principales de un solo menú, para ser ofrecidos como opciones a sus invitados el mismo día del evento.

En todas las entradas se considera una porción de 200 grms. para cada 5 comensales. Las quesadillas contienen 50 grms. de guisado, Las porciones de sopa se consideran 10 Oz. para las porciones para Pollo, Cecina y Filete de Res,

Cerdo, Salmon se considera un gramaje de 190 grms.(en crudo) Para los Platillos que se acompañan con jamón, chorizo y tocino, se considera un gramaje de 80 grms. Los Platillos infantiles comprenden lamitad de las porciones consideradas para los adultos. Las porciones ofrecidas para postre se consideran de 120 grms. el cafe se debe consider-



Disfrute del antiguo sazón de nuestro México !

Menú Comidas para Eventos

Incluye Entradas:

Moronga, Nopalitos, Cueritos a la Vinagreta, Chicharrón, Guacamole, Chiles Cuaresmeños Rellenos, Aguacate y Totopos.

Menú Comidas

Menú Infantil

(3 a 9 años)

Sopas

Crema Conde
Consomé de Pollo

Plato Fuerte

- * Taquitos Dorados Pollo
- * Palitos de Queso Mozzarella

* Tenders de Pollo

- * Taquitos de Filete
- * Filetitos de Pescado Empanizados

Postre & Bebida

- * Gelatina de Colores
- * Helado o Nieve
- * Limonada o naranjada

\$ 152.-
por niño

Sopas Menu 1 & 2

Sopa Azteca

Sopa de Médula

Consomé Texcoco

Sopa Mixteca

Consomé de Carnero Especial

Menú 1

Plato Fuerte

- * Costillas de Carnero en Salsa Arriera
- * Pollo en Mole
- * Medallones Texcoco
- * Mixiote de Carnero
- * Pechuga Flor de Calabaza y Huitlacoche
- * Pechuga con Queso de Cabra

en Mole Rojo

\$ 552
por persona

Menú 2

Plato Fuerte

- * Camarones Feria de Texcoco (350 grms. aprox. 4 Pzas.)
- * Cabrito al Horno
- * Filete Porteño con Camarones.
- * Salmón Philadelphia en salsa de Mango ó al Tamarindo ó al Limón
- * Ryb Eye a la Parrilla, Calidad Angus.

\$ 629
por persona

Todos los menús incluyen: Postre Mexicano, Café de Olla, Americano y Descafeinado.

IVA incluido, precios sujetos a cambio.

Se deberán seleccionar con anticipación 3 Sopas y 3 Platos principales de un solo menú, para ser ofrecidos como opciones a sus invitados el mismo día del evento.

En todas las entradas se considera una porción de 200 grms. para cada 5 comensales. las porciones de sopa se consideran 10 Oz. para las porciones para Camarones, Pollo, Cecina y Filete de Res, Cerdo, Salmon se considera un gramaje de 190 grms.(en crudo) Para los Platos que se acompañan con jamón, chorizo y tocino, se considera un gramaje de 80 grms. Los Platos infantiles comprenden lamitad de las porciones consideradas para los adultos. Las porciones ofrecidas para postre se consideran de 120 grms. el cafe se debe considerar de 6 Oz.

