



## Menú básico 2

Precio: \$95.00

Se escoge una de las siguientes opciones y va acompañado de pasta y ensalada. **Excepción: chamorros.**

**Si requiere loza y cubiertos se añaden \$5.00 más p/p = \$100.00 p/p.**

Lomo adobado relleno de picadillo.

Lomo en salsa de champiñón y vino blanco/ ciruela pasa/ poblano/ almendrado.

Crepa rellena de champiñones/ poblanas/ pollo/ requesón y rajas/ manchego-jamon/ flor de calabaza (temporada).

Medallón de cerdo en reducido de vino tinto.

Mixiotes de cerdo o conejo al vapor o pulque.

Papa rellena al horno con carne/ tres quesos/ hawaiana.

Pastel de carne (carne de res, cerdo, tocino y carnes frías).

Rollo de res relleno de manchego (carne molida de res rellena de queso). Birria mixta (res y cerdo).

Chamorros adobados (medio, partido a la mitad) acompañado de frijolitos puercos y ensalada verde.

Pipian ( una pieza de pollo entera).

Tatemado de puerco.

Costillas BBQ al carbón.

Lasaña boloñesa/ poblana/ tres quesos/ vegetariana (poro, pimientos, berenjena)

Realizamos cualquier platillo sugerido por el cliente si no esta en la lista, previa cotización.

¡NOTA! Todos los platillos incluyen pan (pan especiado de su preferencia sube \$1.5 p/p).

Mínimo 30 personas; pedidos previos 8 días antes sujeto a disponibilidad fecha. Se requiere un anticipo del 50% para reservado de la fecha y 50% al entregar