



Antojitos mexicanos

Precio: \$145.00

Platillos:

Pozole rojo o blanco (no lleva nada de picante)

Tostadas para el pozole

Quesadillas variedad (picadillo, papa con chorizo, queso, champiñones y chicharrón)

Sopes variedad (picadillos, requesón con rajas, champiñones, papa y frijol)

Tostadas de pierna

Tacos dorados (frijol y papa) o flautitas de pollo y repollo)

Tortitas ahogadas o enchiladas

Guarniciones (lechuga, crema, queso para desmoronar, rábanos, cebolla curtida, cebolla picada, salsa

macha, salsa de árbol, salsa verde sin picante, limones)

Un garrafón de agua de horchata o de jamaica

Complemento de botana (fruta de temporada con limón y piquin)