



LEÑA
NORTEÑA
Est. 1973

CONOCE NUESTRO MENÚ

SHORT RIB 500g. \$380
leña de cerezo

BARBACOA DE RES 500G. \$330
leña de mezquite

COSTILLA DE CERDO 500G. \$400
leña de nogal

PICAÑA 500G. \$440
leña de almendro

FRIJOLES REFRITOS 500G. \$80
leña de olivo

ARROZ DE PUEBLO 500G. \$80
leña de manzano

**GORDITAS DE CHICHARRÓN /
QUESO 2 PZAS** \$60
leña de naranjo

TORTILLAS 10 PZAS \$30
nixtamal

GUACAMOLE 1 lb \$110
de exportación

SALSA KILITIK 250ML \$85
Chiles Verdes Asados en Leña

SALSA DEL ABUELO 250ML \$85
Chile Piquín del Norte

SANGRITA ARTESANAL 500 ML.
leña de cerezo

PRECIO: \$120



SAL DE MAR (FRASCO 212G.)

cebollín, jamaica, romero,
cebolla, chile piquín, chile
y limón, finas hierbas,
sal ahumada.

PRECIO: \$120



SAL DE MAR (MOLINILLO 115G.)
cebollín, jamaica, romero, cebolla,
chile piquín, chile y limón,
finas hierbas, sal ahumada

PRECIO: \$130



Contáctanos
f o / Leña Norteña



Todos nuestros productos vienen
congelados y empacados al alto vacío

Mariano Moreno 442 677 7356

Website: lenanortena.com
Correo: info@lenanortena.com



SHORT RIB en LEÑA DE CEREZO



nuestro insuperable
short rib ahumado en leña
de cerezo por 14 horas
a fuego lento.

- Presentación 512 g.
- 4 porciones



Historia de Un Short Rib en LEÑA DE CEREZO
4 horas a fuego lento. El Cerezo le da a nuestro
Sabor Suave y Profundo, resaltando al paladar
aromas de Guayaba y Bugambilia.

PREPARACIÓN:



Hervir agua en
una olla al
fuego lento.



Colocar el Producto
Cerrado y Cerrado
en el Agua 10 min.



Retirar el Producto del
Agua, Abrir Empaque
y Disfrutar.

www.leñanorteña.com
info@leña.com
(442) 677 73 54
Quezaltenango, Qz. México



MODO DE PREPARACIÓN

3 SIMPLÉS PASOS



SACA LA BOLSA DEL
EMPAQUE E INTRODÚCELA EN
AGUA HIRVIENDO



DÉJALO DURANTE
10 MINUTOS



RETIRA LA BOLSA DEL AGUA
Y VACÍA EL CONTENIDO
EN TU PLATO



BARBACOA en LEÑA DE MEZQUITE



• Presentación 512 g.

• 4 porciones



BARBACOA en LEÑA DE MEZQUITE

conoce una deliciosa barbacoa ahumada en leña de mezquite, dormida 10 horas a fuego lento.

MODO DE PREPARACIÓN

3 SIMPLÉS
PASOS



SACA LA BOLSA DEL
EMPAQUE E INTRODÚCELA EN
AGUA HIRVIENDO



DÉJALO DURANTE
10 MINUTOS



RETIRA LA BOLSA DEL AGUA
Y VACÍA EL CONTENIDO
EN TU PLATO

COSTILLA

AHUMADA EN LEÑA DE NOGAL



- Presentación 512 g.

- 4 porciones



COSTILLA

AHUMADA EN LEÑA DE NOGAL

disfruta de una costilla con un sabor robusto y acento de antaño ahumada durante 16 horas.

MODO DE PREPARACIÓN

3 SIMPLES PASOS



SACA LA BOLSA DEL EMPAQUE E INTRODÚCELA EN AGUA HIRVIENDO



DÉJALO DURANTE 10 MINUTOS



RETIRA LA BOLSA DEL AGUA Y VACÍA EL CONTENIDO EN TU PLATO



- Presentación 512 g.
- 4 porciones



PICAÑA en LEÑA DE ALMENDRO

deliciosa picaña ahumada en leña de almendro por 10 horas a fuego lento.

MODO DE PREPARACIÓN

3 SIMPLES PASOS



SACA LA BOLSA DEL
EMPAQUE E INTRODÚCELA EN
AGUA HIRVIENDO



DÉJALO DURANTE
10 MINUTOS



RETIRA LA BOLSA DEL AGUA
Y VACÍA EL CONTENIDO
EN TU PLATO



FRIJOLES en LEÑA DE OLIVO



conoce el delicioso sabor
de nuestros frijoles
ahumados en leña de olivo.

- Presentación 512 g.
- 4 porciones

MODO DE PREPARACIÓN

3 SIMPLÉS PASOS



SACA LA BOLSA DEL
EMPAQUE E INTRODÚCELA EN
AGUA HIRVIENDO



DÉJALO DURANTE
10 MINUTOS



RETIRA LA BOLSA DEL AGUA
Y VACÍA EL CONTENIDO
EN TU PLATO





GORDITAS de QUESO Y CHICHARRÓN CON QUESO



na Gordita en Leña de Naranja
icharrón. Suave y Crujiente al
los Sabores y Olores de las
is del Pueblo.



Colocar el Producto
Helado y Cerrado
en el Agua 7 min.



Retiran el Producto del Agua,
Abrir Empaque y Calentar en
Comal al Gusto.

www.leñanorteña.com
info@leña-nor.com
(442) 679 73 56
Zuñiátlaco S/N, km 100
Querétaro, Qro. México



recuerda los sabores de las
ferias de pueblo con unas
gorditas ahumadas en
leña de naranja

- Presentación 2 pz.
- 2 presentaciones:
 - Queso
 - Chicharrón con queso
- 2 porciones

MODO DE PREPARACIÓN

3 SIMPLS PASOS



SACA LA BOLSA DEL
EMPAQUE E INTRODÚCELA EN
AGUA HIRVIENDO



DÉJALO DURANTE
10 MINUTOS



RETIRA LA BOLSA DEL AGUA
Y ¡A GORDITAS TUS
TORTILLAS EN COMAL!





disfruta de un arroz en leña de manzano que nos traslada a los recuerdos de reuniones familiares y celebraciones.

- Presentación 512 g.
- 4 porciones

MODO DE PREPARACIÓN

3 SIMPL PASOS



SACA LA BOLSA DEL
EMPAQUE E INTRODÚCELA EN
AGUA HIRVIENDO



DÉJALO DURANTE
10 MINUTOS



RETIRA LA BOLSA DEL AGUA
Y VACÍA EL CONTENIDO
EN TU PLATO





TORTILLAS de NIXTAMAL



conoce la historia de una tortilla de nixtamal donde cada grano de maíz se molió en metate.

- Presentación 10 pz.
- 5 porciones

MODO DE PREPARACIÓN

3 SIMPLES PASOS



SACA LA BOLSA DEL EMPAQUE E INTRODÚCELA EN AGUA HIRVIENDO



DÉJALO DURANTE 10 MINUTOS



RETIRA LA BOLSA DEL AGUA Y ¡A CALENTAR TUS TORTILLAS EN COMAL!



GUACAMOLE MOLCAJETEADO



guacamole molcajeteadado, el crujir de la piedra y el tejocote nos transportan a ese México de antaño donde todo llevaba su tiempo y su amor.

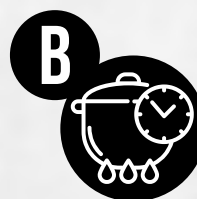


- Presentación 512g.
- 5 porciones

MODO DE PREPARACIÓN



A
RETIRAR EL EMPAQUE DEL REFRIGERADOR Y ESPERAR A QUE SE DESCONGEE A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE 1 DÍA.



B
SACA EL EMPAQUE DEL CONGELADOR E INTRODUCE LA BOLSA EN AGUA AL TIEMPO DE 20 A 30 MINUTOS



INGREDIENTES

Chile Piquín del Norte
asados a la leña
Contenido Neto: 250 ml.



INGREDIENTES



Chiles Verdes

asados a la leña

Contenido Neto: 250 ml.



MUY PRONTO



MOLE AHUMADO EN LEÑA DE MANZANO



conoce este rico mole ahumado en leña de manzano como lo hacían nuestros abuelos



- Presentación 500 g.
- 5 porciones

MODO DE PREPARACIÓN

3 SIMPLES PASOS



SACA LA BOLSA DEL EMPAQUE E INTRODÚCELA EN AGUA HIRVIENDO



DÉJALO DURANTE 10 MINUTOS



RETIRA LA BOLSA DEL AGUA Y VACÍA EL CONTENIDO EN TU PLATO



MUY PRONTO



PURÉ de PAPA AHUMADO



disfruta de un puré de papa hecho con la mejor selección de ingredientes, como lo hacían nuestros abuelos.



- Presentación 512 g.
- 4 porciones

MODO DE PREPARACIÓN

3 SIMPLES PASOS



SACA LA BOLSA DEL EMPAQUE E INTRODÚCELA EN AGUA HIRVIENDO



DÉJALO DURANTE 10 MINUTOS



RETIRA LA BOLSA DEL AGUA Y VACÍA EL CONTENIDO EN TU PLATO





LEÑA
NORTEÑA
Est. 1973

**Nos encantará
saber de ti**

Contáctanos



/ Leña Norteña

Distribuimos en:

Querétaro, León, San Luis Potosí,
Ciudad de México, Durango,
Chihuahua y Monterrey.

Teléfono y Whatsapp

442 677 7356

Website y Correo

www.lenanortena.com

info@lenanortena.com