



MENÚ DE PAQUETES PARA EVENTOS

PAQUETE 1

50 personas | \$7,000

\$120 por persona adicional

5 guisados

arroz

frijoles

tortillas

3 salsas

Guarniciones de acuerdo con los guisados

20 litros de agua



PAQUETE 2

100 personas | \$13,000

\$100 por persona adicional

7 guisados

arroz

frijoles

3 salsas

Guarniciones de acuerdo con los guisados

40 litros de agua





MENÚ DE GUISADOS

Pollo

Alambre de pollo
Pollo con champiñones en crema
Pollo en adobo
Pollo en mole verde
Pollo en mole rojo
Tinga de pollo
Pollo con rajas poblanas
Pollo en mixiote

Res

Alambre de res
Bistec en pasilla
Bistec en chile morita
Picadillo de res
Suadero en salsa verde
Suadero en morita
Tinga de res
Barbacoa de res

Embutidos

Salchichas en crema de chipotle
Salchichas a la mexicana
Longaniza con papas
Longaniza con nopales
Alambre de chuleta

Cerdo

Chicharron en salsa verde
Chicharron en salsa roja
Cochinita pibil
Costillas en morita
Costillas BBQ
Pastor
Carne de cerdo en pipian
Lomo en pasilla

Verduras

Nopales en escabeche
Calabacitas a la mexicana
Calabacitas con rajas y elote
Rajas con papas





BEBIDAS Y ADICIONALES

Aguas

Jamaica

Horchata

Limón

Limón con pepino

Limón con hierbabuena

Tamarindo

Limón con chía



Adicionales

Agua de Sabor 20 lt – \$350

Guisado adicional – \$800

Salsas

Roja Asada

Verde Asada

Habanero Cremosa

Cacahuete con chile de arbol

Chipotle

Verde Cruda

Pico de gallo

Salsa tatemada





Guarniciones

Nopales a la mexicana

Papas

Nopales en escabeche

Frijoles Refritos (Negros o Bayos)

Cebolla morana curtida con habanero

