



CATE-

RING



(CANAPÉS)

(salados)

Croqueta suave de longaniza y queso
Molote de tinga de pato
con guacamole y queso
Tostada de salpicón de lengua
Papitas fritas con aceite de trufa y parmesano
Gordita de chicharrón prensado con salsa de chipotle y queso añejo
Minicemita tradicional con milanesa a la Moyuelo y pesto de pápalo
Minicemita de portobello con queso provolone ahumado y manzana caramelizada
Tlayoyo de alverjón con salsa molcajeteadada y nopales encurtidos
Tostón de plátano macho con rabo de res y zanahoria encurtida

(dulces)

Churros con azúcar chai y chocolate
Gaznate relleno de crema pastelera de licor Pasita
Natilla de maíz azul con lavanda y jocoque seco
Chocolate + chocolate + chocolate

\$350 por persona a partir de 30 personas, para 8 canapés a elegir (6 salados y 2 dulces). Los canapés son para uno o dos bocados y pesan alrededor de 50 gramos. El precio incluye descorché libre, hielo, refrescos ilimitados y mezcladores (sangrita, jugo de arándano, jugo de naranja), el personal necesario para preparar y servir el evento (cocineros; un mesero por cada diez personas; un capitán por cada 10 meseros) durante 2 horas. El equipo necesario para el montaje y servicio del evento (periqueras, bancos, cubiertos, vajilla, cristalería, mantelería lisa o estampada y centros de mesa) deberá cotizarse por separado. Nuestros servicios no incluyen bebidas alcohólicas, carpas, sombrillas, tarimas, decoración extra del lugar, fotógrafos, proyección video, música, valet parking ni cualquier otro producto o servicio no mencionado en esta propuesta. Nuestros precios incluyen IVA.



(MENÚ)

Botana del día

(entradas)

- Aguachile de camarón seco en tostadas azules \$67
- Carpaccio de trucha salmonada curada con tapenade \$95
- Taco de chile relleno de picadillo de pork belly, salsa de chipotle y berros \$69
- Enmoladas (2) rellenas de carnitas de pato, queso y crema \$110
- Ensalada agrídulce con queso feta, durazno, pera, nuez crujiente, vinagreta de higo y mix de hojas \$65
- Ensalada de nopales curados, quelites y jocoque seco \$65
- Pan pita con jocoque seco y miel de pápalo \$55
- Tostada de salpicón de trucha ahumada con tomate y rábano \$63
- Tamal colado relleno de chamorro braseado con salsa molcajetada de tomates de su cocción \$65
- Minichancla poblana rellena de papa y chorizo de Chipilo, con salsa de guajillo y queso fresco \$65

(sopas)

\$64

- Fideo seco con quesos de cabra y añejo con jitomates deshidratados
- Chileatole verde con variedad de maíces, queso fresco y crema
- Sopa de lentejas con plátano macho frito, longaniza de Chipilo y queso de cabra
- Crema poblana adentro de una cemita; de chile poblano con calabaza, elote y queso
- Sopa de hongos, setas y champiñones deshidratados con chipotle y epazote
- Crema de chicharrón con queso de cabra y cebolla en escabeche
- Sopa de tortilla con chicharrón duro, aguacate, chile pasilla y crema
- Sopa de col y papa con tocino y col de Bruselas
- Sopa de jitomate rostizado con témpuras de huauzontles y queso fresco



(fuertes)

- Pesca del día con adobo de hongos y huitlacoche \$185
- Rabo de res braseado con puré de papa y mantequilla \$182
- Filete de res con pipián rojo, vegetales y encurtidos \$190
- Pork belly confitado con salsa de verdolagas y tomate verde \$178
- Pollo relleno de queso oreado de Chipilo con frijoles, pesto de pápalo y espuma de limón amarillo \$178

(postres)

- Pepitoria: helado de pepita, durazno rostizado, espuma de piloncillo y obleas \$47
- Panqué de zanahoria con helado de yogurt natural, queso de cabra y galleta de vainilla \$47
- Chocolate + chocolate + chocolate \$47
- Crème brûlée de camote o de plátano dominico \$47
- Natilla de maíz azul aromatizada con lavanda y jococque frío \$42
- Cemita helada de chocolate con helado de quesillo \$42

Cafés americano, espresso, cappuccino

El menú a armar es de cinco tiempos. La porción de las proteínas es de 140 gramos. El precio incluye descorche libre, hielo, refrescos ilimitados y mezcladores (sangrita, jugo de arándano, jugo de naranja), el personal necesario para preparar y servir el evento (cocineros; un mesero por cada diez personas; un capitán por cada 10 meseros) durante 4 horas. El equipo necesario para el montaje y servicio del evento (mesas cuadradas y/o redondas, sillas, cubiertos, vajilla, cristalería, mantelería lisa o estampada y centros de mesa) deberá cotizarse por separado. Nuestros servicios no incluyen bebidas alcohólicas, carpas, sombrillas, tarimas, decoración extra del lugar, fotógrafos, proyección video, música, valet parking ni cualquier otro producto o servicio no mencionado en esta propuesta. Si desea realizar su evento en nuestro restaurante se hará un cargo porcentual por concepto de gastos y costos operativos: de lunes a miércoles 9%, jueves 13%, viernes 16%, sábado o domingo 19%. Nuestros precios incluyen IVA.