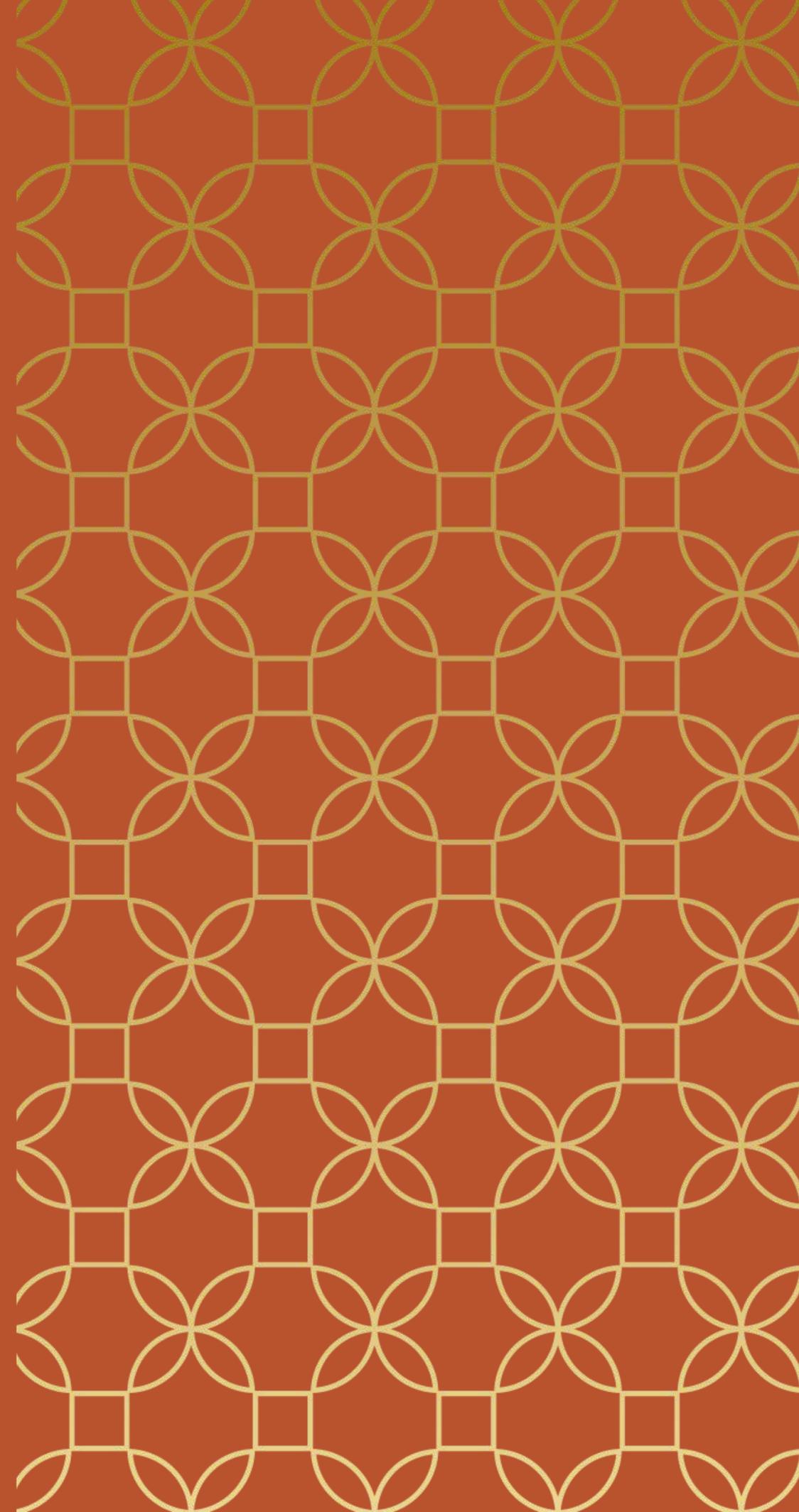


bowtique
de celebraciones

Catálogo **2021**





Platillos	3
Platillos en paquetes	11
Eventos	15
Postres y pasteles	26
Boxes VM	31
Decoración	--
Mesas & barras	--
Regalos Vergaramillan	--
Snacks	37
Productos exclusivos	--

Platillos



5 Tacos de camarones al chicharron

5 Tacos de Costillas, al ajillo y al carbón con guacamole

5 Tacos de arrachera, en costra de chiles secos y puré de garbanzos y menta

5 Tacos de Pipian con pollo en mole de cacahuete con puré de alberjón y tocino

*incluyen salsas artesanales

\$595.00
domo con 20 tacos



Tacos **de**
autor

arte sobre maíz

Platillos

cocina

fusión o mexicana gourmet



ENTRADAS

- Ensalada de pulpo crujiente Espinaca baby, jitomate deshidratado, queso de cabra, arugula baby, gel de betabel y papata confitada
- Carpaccio de ternera Con ensalada de vegetales, coullis de aceituna verde, aire de aceite de atún, perlas de pasta orly y pepita frita
- Steak tartare Con emulsión de mostaza, mermelada de limón, salsa foyat, semillas de mostaza, patata Saratoga, alcaparras fritas y carpaccio de rábano
- Ensalada de espinaca baby Arándanos, perlas de queso de cabra con ajonjolí tostado y reducción de Jamaica y zarzamoras

\$106.00

4-9 porciones

\$100.00

10-19 porciones

\$91.00

20-29 porciones

\$86.00

30 en adelante

*precios por platillo

ordenar

CREMAS por litro

- Crema de espárragos blancos, crocante de pan rustico, cherrys deshidratados, chícharo chino y brotes
- Crema tailandesa de boniato, con crocante de pan de almendras, paté de pato, brotes y hojas de margarita
- Crema de flores de calabaza, con gelatina de chile poblano, gotas de huitlacoche y caléndula

\$395.00

1-4 litros

\$375.00

5-9 litros

\$355.00

10-19 litros

\$345.00

20 en adelante

*precios por litro

ordenar

PLATILLOS ESTELARES

- Lomo de cerdo a la parrilla, en salsa parisienne con chicharos chinos y portobello deshidratado
- Lomo de cerdo en costra de chiles secos, bañado en salsa tártara y puré de cebollitas de cambray
- Lomo de cerdo enchilado, sobre puré de esquites en salsa criolla asada. Verduras a la papikra y peras dulces
- Lomo de cerdo al horno, en salsa de hongos con ravioli de patata y chistorra, brotes y carpaccio de rábano
- Suprema de ave en salsa bearnesa, flor de tortilla, plátanos caramelizados y puré de camote morado
- Suprema de ave envuelta con jamón serrano en salsa blanca, fritura de chile ancho, gel de betabel y ñoquis de patata
- Suprema de ave rellena de queso panela y chile poblano, bañado en salsa de flor de calabaza, sobre un puré de chayote almendrado
- Suprema de ave rellena de queso de cabra y soufflé de huitlacoche con espárragos salteados a la mantequilla, aderezado con una salsa bechamel al chipotle, galleta de parmesano y rollitos de pepino

\$198.00

4-9 porciones

\$190.00

10-19 porciones

\$180.00

20-29 porciones

\$175.00

30 en adelante

*precios por platillo

ordenar

- Medallón de filete de res con aromas mediterráneos en salsa bordelaise sobre puré de camote asado a la mantequilla, cecina crujiente y tierra de hinojo
- Medallón de filete de res en salsa de ostión ahumado con papa cambray al romero, sobre un puré de calabacita, gel de cebolla y fritura de chile ancho.
- Medallón de filete de res relleno de semilla de calabaza frita aderezada en salsa de chorizo y cerveza, sobre pimientos confitados y esferas de queso de cabra con amaranto
- Filete de res relleno de queso de cabra en salsa de pimienta rosa sobre puré de camote amarillo, won ton de zetas y gel de cebolla caramelizada

\$265.00

4-9 porciones

\$255.00

10-19 porciones

\$245.00

20-29 porciones

\$235.00

30 en adelante

*precios por platillo



- Medallón de atún sobre puré de patata al grill, aderezada con mayonesa de romero, chicharrón de queso, ensalada de huitlacoche y tierra de jamón serrano
- Filete de pescado relleno de hongos, aderezada con salsa de epazote, pimientos asados, hoja de plátano frita y vainas de chícharo chino
- Filete de salmón aderezado en mayonesa de epazote, sobre puré de esquites y granos de elote, caramelos de sardina y espinaca baby
- Filete de salmón con arena de tortilla aderezada con una pasta de tres chiles, aire de limón, espinaca frita y cherrys deshidratados
- Medallón de atún aderezado en mole verde con ensalada de quelites y arugula baby, esferas de queso de cabra con amaranto y gel de cebolla caramelizada

\$265.00

4-9 porciones

\$255.00

10-19 porciones

\$245.00

20-29 porciones

\$235.00

30 en adelante

*precios por platillo



Platillos cocina

fusión o mexicana gourmet



Guisados mexicanos

platillos hechos en casa



Cochinita Pibil

\$145.00 1/2 lt. / \$260.00 1 lt.

Costillas de Cerdo en chile morita, con papas

\$125.00 1/2 lt. / \$220.00 1 lt.

Pipian de pollo verde o rojo

\$125.00 1/2 lt. / \$220.00 1 lt.

Pipian de cerdo verde o rojo

\$140.00 1/2 lt. / \$240.00 1 lt.

Lomo de Cerdo a la poblana

\$149.00 1/2 lt. / \$265.00 1 lt.

Rollitos de pechuga de pollo con jamón, queso y vegetales

\$125.00 1/2 lt. / \$220.00 1 lt.

Pollo en mole de cacahuete

\$125.00 1/2 lt. / \$220.00 1 lt.

Chicharrón en salsa verde o Roja

\$98.00 1/2 lt. / \$150.00 1 lt.

Papás con Chorizo y jalapeño

\$98.00 1/2 lt. / \$150.00 1 lt.

Rajas poblanas a la crema

\$98.00 1/2 lt. / \$150.00 1 lt.

Papas cambray al ajillo

\$98.00 1/2 lt. / \$150.00 1 lt.

Vegetales a la mantequilla

\$88.00 1/2 lt. / \$140.00 1 lt.

Arroz Rojo

\$65 1/2 lt. / \$98.00 1 lt.

Frijoles refritos a la mexicana

\$45.00 1/2 lt. / \$65.00 1 lt.

Bocadillos y canapés

pequeñas delicias

\$20.00

50-249 piezas

\$19.00

250-499 piezas

\$18.00

500-999 piezas

\$17.00

1000 en adelante

*precios por bocadillo

ordenar

➔ Bocadillos mexicanos

Volovanes de queso cottage y tocino
Pambazos de mole poblano con pollo
Empanadas a la poblana
Volovanes de atún a la mexicana
Pambazos de pipián verde o rojo con pollo
Empanadas de tinga
Volovanes a la poblana
Mini sándwich de pollo
Bollos de adobo
Mini croissant de jamón con queso
Empanadas de atún a la mexicana
Volovanes de champiñones al ajillo
Mini croissant de mole poblano
Mini sándwich de jamón de pavo

➔ Canapés gourmet

Salados

Kushiague de camarones
Shot serrano con melón y espuma de mayonesa de perejil
Crujiente de queso parmesano con case de jitomate y jamón selva negra
Pita de tapenade, queso ceniza y aceite de ajo
Foccacia de finas hierbas, crema de queso azul y peras
Mini quiche de tocino y espinacas
Natilla de alcachofa en pan de centeno
Mini brochetas mar y tierra
Quiche de calabacitas tiernas y hierbabuena
Involntini de salmón y pimiento confitado
Perlas de pescado fritas en salsa de ciruela
Wonton de camarón y teriyaki
Mini chapata de roastbeef
Minipizzeta de queso de cabra y pesto de albahaca
Tartar de salmón y queso mascarpone
Satay de res y cacahuete tostado
Crujiente de parmesano y jamón serrano
Mini brochetas teriyaky de pollo

Dulces

Mini tiramisú con soletas y crema dulce de café
Tapioca and sweet berries
dulce de tapioca y frutos rojos
Mini pie dulce de manzana y mascarpone nueces de castilla y mantequilla
Mini danish de chocolate rolls de pasta hojaldre bañados en chocolate
Mousse e chocolate y mermelada de zarzamoras chocolate semiamrigo y crema dulce
Cake pops de chocolate blanco paletas de pastel con cobertura de chocolate
Tarlet de frutillas y crema pasta sable con frambuesas dulces
Mini clericot Frutas de la estación y vino tinto

\$26.00

50-249 piezas

\$25.00

250-499 piezas

\$24.00

500-999 piezas

\$23.00

1000 en adelante

*precios por bocadillo

ordenar



Paella valenciana

tienes que probarla



→ Paella preparada bajo una receta auténtica.

\$300.00

1-3 kilos

\$285.00

4-9 kilos

\$275.00

10 en adelante

*precios por kilo

bo**VA**tique
de celebraciones

ordenar



El complemento perfecto

en tus **reuniones**



\$170.00
2-4 litros

\$160.00
5-9 litros

\$150.00
10-19 litros

\$140.00
20 en adelante

*precios por litro

Coctelería auténtica

El arte en la mezcla

platos en paquete

bo**W**tique
de celebraciones

guisados mexicanos

paquete para 7 personas



PAQUETE 1

→ **Elige 1 platillo estelar, incluye 2 litros:**

Cochinita Pibil
Costillas en chile morita
Pipian verde o rojo con pollo
Lomo de cerdo a la Poblana
Rollitos de pechuga de pollo
con jamón, queso y
vegetales
Pollo en mole de Cacahuate

→ **Elige 1 platillo complementario, incluye 1 Litro:**

Chicharrón en salsa verde o roja
Papas con Chorizo y jalapeño
Rajas Poblanas
Papas cambray al ajillo
Vegetales a la mantequilla.

→ **Adicional incluye:**

1 Litro de arróz rojo
1 Litro de frijoles a la mexicana
Picante y tortillas

\$785.00

para 7 personas aprox.

PAQUETE 2

agrega 3 litros de cocteles y 7
postres de autor por un total de

\$1,475.00

Menú 3 tiempos, pollo o cerdo

\$270.00

5-9 menús

\$260.00

10-29 menús

\$250.00

30-49 menús

\$240.00

50 en adelante

Menú 3 tiempos, filete de res o pescados

\$325.00

5-9 menús

\$315.00

10-29 menús

\$305.00

30-49 menús

\$295.00

50 en adelante

Menú 4 tiempos, pollo o cerdo

\$295.00

5-9 menús

\$285.00

10-29 menús

\$275.00

30-49 menús

\$265.00

50 en adelante

Menú 4 tiempos, filete de res o pescados

\$350.00

5-9 menús

*precios por menú

ordenar

bo**W**tique
de celebraciones

platos de
COCCINA

fusión o mexicana gourmet



pastas y pizzas

artesanales



paquete 5 personas

- 2 Pizzas grandes combinadas
- Fusilli alfredo o al ajillo o Lasagna bolognesa para 5 personas
- 5 postres de autor individuales

\$785.00

boVAtique
de celebraciones

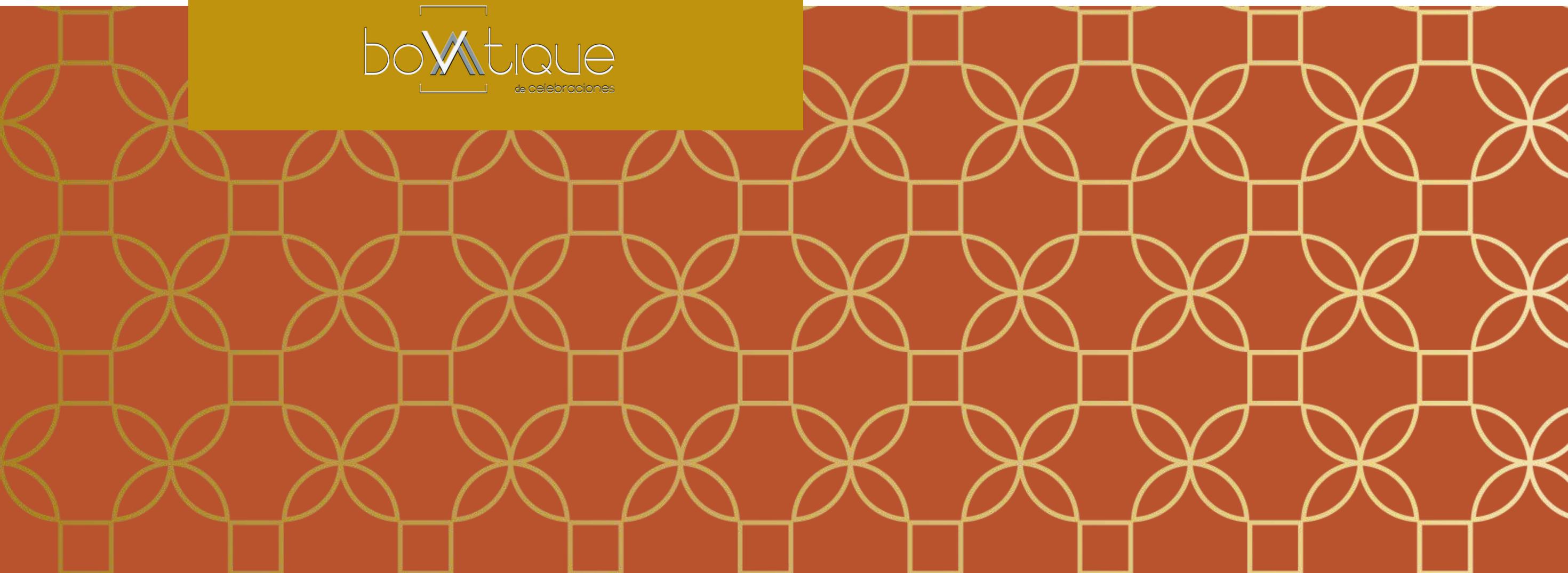
paquete 10 personas

- 4 Pizzas grandes combinadas
- Fusilli alfredo o al ajillo o Lasagna bolognesa para 5 personas
- 10 postres de autor individuales

\$1,485.00

ordenar

eventos



→ **Alimentos y bebidas:**

Omellet a la poblana
Chilaquiles con pollo verdes,
rojos, de mole
poblano o al chipotle
Tlacoyos con salsa y queso
Frijoles refritos a la mexicana
Fruta de la estación en salsa de hoja santa
Jugo de cítricos
Café americano o de la olla
Muffins artesanales
Pan de sal

→ **Mobiliario:**

Mesa para buffet
Chaffers
Mobiliario decorativo para buffet
Cafetera
Loza, cubertería y cristalería

→ **Decoración:**

Arreglo de flores naturales, estilo minimalista
para la mesa de buffet

→ **Personal:**

1 Mesero por cada 20 personas

\$245.00

15-29 personas

\$235.00

30-49 personas

\$225.00

50 en adelante

Desayuno buffet

mesa con delicias matutinas



Taquizas

auténticos guisados
mexicanos



→ Incluye:

Arroz rojo o a la poblana
Frijoles refritos a la mexicana
3 platillos estelares a elegir sobre menú
3 platillos guarniciones a elegir sobre menú
Tortillas y pan de romero artesanal
Entrega a domicilio en la ciudad de Puebla

15-29 pax **\$145.00** 30-49 pax **\$110.00** 50 pax **\$89.00**

paquete "alimentos"



→ Incluye:

Arroz rojo o a la poblana
Frijoles refritos a la mexicana
3 platillos estelares a elegir sobre menú
3 platillos guarniciones a elegir sobre menú
Tortillas y pan de romero artesanal
Aguas artesanales naturales, para alimentos

15-29 pax
\$185.00

paquete "alimentos + buffet"



Montaje:
1 mesa de buffet (tablón con mantelería)
vajilla
Cubertería
Vasos de cristal
Servilleteros, saleros, tortilleros, salseras y
ceniceros

30-49 pax
\$155.00

50 pax
\$119.00

Personal:

1 persona para atención en buffet (durante alimentos,
por cada 50 personas)



Incluye:

- Arroz rojo o a la poblana
- Frijoles refritos a la mexicana
- 3 platillos estelares a elegir sobre menú
- 3 platillos guarniciones a elegir sobre menú
- POSTRE mirror glaze individual
- Tortillas y pan de romero artesanal
- Aguas artesanales naturales, para alimentos
- Refresco y hielo



Montaje:

- 1 mesa de buffet (tablón con mantelería)
- 1 mesa de bebidas (tablón con mantelería)
- Mesas redondas con mantel y cubre mantel
- Sillas plegables sin funda
- Vajilla
- Cubertería
- Vasos de cristal
- Servilleteros, saleros, tortilleros, salseras y ceniceros



Personal:

- 1 persona para atención en buffet (durante alimentos, por cada 50 personas)
- 1 persona para atención en bebidas por cada 100 personas

15-29 pax **\$250.00**

30-49 pax **\$215.00**

50 pax **\$189.00**



paquete

"buffet +
montaje"

Taquizas

auténticos guisados
mexicanos



Taquizas

auténticos guisados
mexicanos



paquete

"buffet +
montaje +
meseros"

50 pax **\$198.00**

30-49 pax **\$245.00**

15-29 pax **\$285.00**

Incluye:

Arroz rojo o a la poblana
Frijoles refritos a la mexicana
3 platillos estelares a elegir sobre menú
3 platillos guarniciones a elegir sobre menú
POSTRE mirror glaze individual
Tortillas y pan de romero artesanal
Aguas artesanales naturales, para alimentos
Refresco y hielo

Montaje:

1 mesa de buffet (tablón con mantelería)
1 mesa de bebidas (tablón con mantelería)
Mesas redondas con mantel y cubre mantel
Sillas plegables sin funda
Vajilla
Cubertería
Vasos de cristal
Servilleteros, saleros, tortilleros, salseras y ceniceros

Personal:

1 persona para atención en buffet (durante alimentos,
1 por cada 50 personas)
1 mesero por cada 20 personas

*con sillas versalles o tiffany o avant garde y mix de mesas redondas y cuadradas
con mantel, aumenta por persona \$35.00

*5 horas de servicio

*Centro de Mesa bajo desde \$250.00 c/u Flor Natural

→ **Platillos base**

Arroz rojo
Frijolitos refritos a la mexicana

→ **Platillos estelares (elegir 3 opciones)**

Rollitos de pechuga con jamón y queso en guarnición de verduras a la mantequilla
Brochetas de pollo a la pimienta
Puntas de res a la mexicana
Fajitas de pollo al chipotle
Tiras de carne enchilada con queso fresco y nopalitos
Mole poblano con pollo
Lomo de cerdo a la poblana
Pollo en mole de cacahuete
Pipián rojo con pollo
Pipián verde con pollo
Costillas en salsa de chile pasilla

Mancha manteles costillas de cerdo y salsa de chiles varios
Costillas en chile morita
Cochinita pibil al estilo de la casa

→ **Platillos complementarios (elegir 3 opciones)**

Chicharrón en salsa verde
Ensalada de nopalitos receta propia con su quesito cotija y chiles en vinagre
Papas con chorizo y rajas
Chicharrón en salsa roja
Rajas de chile poblano en crema con sus champiñones y elotes

→ **Aguas artesanales naturales (elegir 2 opciones)**

Coctel de cítricos
Durazno y melón
Guayaba y naranja
Betabel y manzana
Tuna y apio

Menú taquiza

auténticos guisados mexicanos



A la parrilla

auténticos guisados mexicanos



Entrada

Botana poblana con mini cemitas,
tacos dorados y guacamole con queso fresco
y chicharrón

En el asador

Arrachera
Costilla de roast beef
Cecina natural
Chistorra y salchichón
Lomo de cerdo marinado
Costillas bbq

Para acompañar

Arroz rojo
Frijoles charros
Papas al horno con jamón en salsa de queso
Pimientos y hongos a la parrilla

Guarniciones

Cebollitas y nopalitos al vapor
con especias
Salsas verde, roja y mexicana
Habanero con cebolla morada
Tortillas
Limonas

Postre

POSTRE mirror glaze individual

Montaje

Mesas redondas con mantel y cubre mantel
Sillas plegables sin funda
1 parrilla
1 mesa de buffet (tablón con mantelería)
1 mesa de bebidas (tablón con mantelería)
Vajilla
Cubertería
Vasos de cristal
Servilleteros, saleros, tortilleros, salseras y
ceniceros

Personal

1 persona para atención en buffet
(durante alimentos, por cada 50 personas)
1 mesero por cada 20 personas
1 parrillero

25-49 pax **\$445.00**

50 pax **\$345.00**

*con sillas versalles o tiffany o avant garde y mix
de mesas redondas y cuadradas con mantel,
aumenta por persona \$35.00

*5 horas de servicio

*Centro de Mesa bajo desde \$250.00 c/u Flor
Natural

→ **Alimentos y Bebidas**

Guacamole y frijolitos refritos
Arroz rojo
Tacos de sesos
Carnitas receta de la casa, maciza y cueritos (250grs. aproximadamente por persona)
salas verde, roja, pico de gallo y habanero con cebolla morada
Chicharrón prensado
Cebollitas y nopalitos
Pepinos y rabanitos
Limonas
Tortillas
Refrescos, mezcladores y hielo

50 pax **\$315.00**

→ **Montaje**

Mesas redondas con mantel y cubre mantel
Sillas plegables sin funda
1 parrilla
1 mesa de buffet (tablón con mantelería)
1 mesa de bebidas (tablón con mantelería)
Vajilla
Cubertería
Vasos de cristal
Servilleteros, saleros, tortilleros, salseras y ceniceros

*con sillas versalles o tiffany o avant garde y mix de mesas redondas y cuadradas con mantel, aumenta por persona \$35.00

*5 horas de servicio

*Centro de Mesa bajo desde \$250.00 c/u Flor Natural

→ **Personal**

1 persona para atención en buffet
(durante alimentos, por cada 50 personas)
1 mesero por cada 20 personas
1 parrillero

Carnitas michoacanas

receta de la casa



Tu evento
en nuestra
CASA

→ **Menú 3 tiempos**

\$515.00 pollo o cerdo **\$495.00**
10-19 personas 20 en adelante

Filete de res, salmón o atún

\$570.00 **\$550.00**
10-19 personas 20 en adelante

→ **Menú 4 tiempos**

\$545.00 pollo o cerdo **\$525.00**
10-19 personas 20 en adelante

Filete de res, salmón o atún

\$600.00 **\$580.00**
10-19 personas 20 en adelante

incluye: 7 horas de servicio, montaje completo, refrescos y hielos, 1 mesero por cada 15 personas, café americano o de olla, cocteles de bienvenida, vigilancia para autos y descorche.

*No incluye centros de mesa

→ Menú Fusión o Mexicano gourmet
en 4 tiempos para 2 personas

Cubiertos

Copas

Plato base

Loza

Servilleta en Tela

desde

\$1,500.00

Somos expertos en crear cenas románticas originales y únicas, para un proyecto personalizado sólo contáctanos y crearemos la mejor experiencia para ti y tu pareja.

Centro de mesa en flor natural desde \$450.00

servicio de mesero desde \$400.00

24



Cenas
románticas

experiencias íntimas exclusivas



Coffee break



Incluye

Café Americano

Pastas

Refrescos

Agua Natural embotellada

Montaje

1 Mesa de Buffet (Tablón con Mantelería)

Vajilla

Vasos de Cristal

Personal

1 persona para atención en buffet o cocina
(durante alimentos, por cada 50 personas)

25-49 pax	\$90.00	con 3 bocadillos por persona	\$140.00
50 en adelante	\$75.00	con 3 bocadillos por persona	\$125.00

agrega cafe capuchino, express y té por \$40.00 por persona

*hasta 4 horas de servicio

*Precios más IVA

*Precios por persona

postres y pasteles

bo**W**tique
de celebraciones

→ **Frida**

pistache y limón



→ **Piaf**

chocolate, coco y maracuyá



→ **Apolonia**

queso crema y frambuesa



→ **Celestial**

chocolate y menta



3-9
\$60.00

10-29
\$50.00

30-59
\$46.00

60-89
\$42.00

90+
\$39.00

Postres individuales

experiencias dulces

Domo de postres



- 2 Strudel de manzana
- 2 Napoleón de mousse de mamey y almendras
- 2 Mousse de guayaba y chocolate a amargo
- 2 Cilindro de maracuyá
- 2 Buñuelo de aire con mousse de café
- 2 Napoleon de fresa
- 2 Tartaleta de mousse de chocolate y uvas verdes
- 2 Parfait de frutos rojos

ordenar

➔ **\$495.00**
domo con 16 postres

⇒ **Panque**
de avellanas
\$125.00



ordenar

ordenar

⇒ **Panque**
de naranja y queso
mascarpone
\$115.00



ordenar

⇒ **Brownie**
de nuez
\$135.00



ordenar

⇒ **Brownie**
de matcha
\$155.00



Panques y brownies

artesanales

pasteles

→ **Manzana**
verde y chocolate
de leche

ordenar

\$525.00



→ **Pastel**
de merenón
\$575.00

ordenar



→ **Nuéz y plátano**
con praliné de
avellanas

ordenar

\$425.00



**Letter
Cake**
con frutos rojos,
macarrones
y chocolates
\$490.00

ordenar



→ **Frutos
rojos**

Chesscake de
chocolate
blanco y chocolate
amargo
\$525.00

→



→ **Pastel**
Celestial
\$490.00

ordenar



ordenar

boxes



5 Chapatas de lomo de cerdo en costra de chiles

5 Bollo de tinta de calamar relleno de adobo con pollo

5 Baguel de parmesano relleno de jamón de pavo y queso crema con alcaparras

5 Bollo de mole poblano relleno de pipian verde con pollo

\$415.00 1-4 box

\$399.00 5-9 box

\$380.00 10-20 box



box de
bocadillos
artesanales



box de quesos

y carnes frías



→ **Box**

Para 5 personas

\$695.00

\$795.00 1-4 box

\$725.00 5-9 box

\$665.00 10-20 box

ordenar

box de desayuno

detalles matutinos



1 Brioche de vino tinto y granos
preparado con carnes frías y
aderezo de alcaparras

1 Jugo natural de toronja con piña
y chia 500ml

1 Yogurth griego con frutos rojos y
miel de abeja 250ml

1 Chocolate de metate
oaxaqueño caliente 220ml

1 Brocheta de hot cakes y frutas
con cajeta

\$185.00 5-9 box

\$175.00 10-19 box

\$165.00 20-49 box

\$155.00 50 en adelante

ordenar

box lunch

uno para cada ocasión



ordenar

→ Enchiladas duo

Frasco con yogurt griego
con fresas, Miel y Chia
Jugo de naranja
Café americano o chocolate
caliente
Hotcakes o pan de elote
o churros

\$125.00

→ Chilaquiles con pollo

Frasco con yogurt griego
con fresas, Miel y Chia
Jugo de naranja
Café americano o chocolate
caliente
Hotcakes o pan de elote o churros

\$125.00

→ Hojaldre de vegetales y queso de cabra

Frasco con yogurt griego
con fresas, Miel y Chia
Jugo de naranja
Café americano o chocolate
caliente
Hotcakes o pan de elote o churros

\$125.00

→ Fajitas de pollo empanizadas

Pasta a la bolognesa
Agua artesanal
Gelatina de frutas y salsa de
rompopo

\$125.00

→ Brochetas mar y tierra, pollo o res

Pasta a la bolognesa
Agua artesanal
Gelatina de frutas y salsa de
rompopo

\$125.00

→ Ensalada de la casa

Jugo antioxidante
sándwich integral con
aguacate germen
con aderezo de queso azul

\$95.00

→ Club Sandwich blanco o integral

Papas saratoga
Frasco con yogurt griego
con fresas, Miel y Chia
Jugo de naranja

\$105.00

→ **Chapata de Roast beef**

Yogurt griego con fresas, Miel y Chia
Jugo de naranja
Café americano o chocolate caliente
Hotcakes o pan de elote o churros

\$135.00

→ **Crepas a la poblana con pollo**

Agua artesanal
Fruta de mano
Gelatina de frutas y salsa de rompope

\$95.00

→ **Crepa de Cerdo y queso de cabra**

Frasco con yogurt griego con fresas, Miel y Chia
Jugo de naranja
Café americano o chocolate caliente
Hotcakes o pan de elote o churros

\$135.00

→ **Baguel de parmesano y jamón**

Agua artesanal
Fruta de mano
Gelatina de frutas y salsa de rompope

\$85.00

→ **Huevos benedictinos**

Frasco con yogurt griego con fresas, Miel y Chia
Jugo de naranja
Café americano o chocolate caliente
Hotcakes o pan de elote o churros

\$135.00

→ **Croissant de jamón de pavo**

Agua artesanal
Fruta de mano
Gelatina de frutas y salsa de rompope

\$79.00

→ **Emparedado de milanesa de pollo**

Agua artesanal
Fruta de mano
Gelatina de frutas y salsa de rompope

\$95.00



ordenar

bo**M**atique
de celebraciones

box
lunch

uno para cada ocasión

menú
snacks



aguas naturales **de** sabores

embotelladas



Maracuyá - Pepino
500 ml



Manzana - Betabel
500 ml



Limón - Hierbabuena
500 ml



Naranja - Guayaba
Alfalfa
500 ml

25-49
\$18.00

50-79
\$17.00

80-99
\$16.00

100 en adelante
\$15.00

ordenar



Emparedado de Milanesa

\$45.00



Emparedado de Pierna Adobada

\$35.00



Emparedado de Jamón de Pavo

\$40.00



Club Sándwich con papas

\$55.00



Chapata de Res con puré de papa

\$55.00



Baguel de parmesano y jamón de pavo

\$35.00



Pasta bolognesa y/o mediterranea

\$35.00



Hamburguesa chica de Res

\$38.00

ordenar

menú snacks

menú snacks



Ensalada de Frutas
\$25.00



Ensalada de fresa
\$39.00



Cemita chica de carne
Enchilada o Milanesa
\$35.00



Gelatina de Frutas
y salsa de rompopo
\$18.00



Strudel de manzana
y nutella
\$22.00



Muffin de arándano o
chocolate
\$17.00

ordenar