

TEMPORADA
• CHILE EN •
NOGADA
2023

DEL 7 DE JULIO AL 16 DE SEPTIEMBRE



TAGERS



TRADICIONAL

Chile poblano capeado, relleno de carne molida con frutas de temporada (manzana, pera, plátano macho y durazno), almendras y pasitas, bañado con abundante nogada 100% nuez de castilla (210 g), decorado con granada y perejil.

\$ 359

ENNOGADAS

Tres dobladitas de maíz rellenas de rajitas de chile poblano, carne molida con frutas de temporada (manzana, pera, plátano macho y durazno), almendras y pasitas, bañadas con abundante nogada 100% nuez de castilla (210 g), decoradas con granada y perejil.

*Incluye café

\$ 229

VEGANO

*Disponible únicamente los fines de semana

Chile poblano sin capear relleno de carne de soya con frutas de temporada (manzana, pera, plátano macho y durazno), almendras y pasitas, bañado con abundante nogada vegana a base de leche de almendras y 100% nuez de castilla (210 g), decorado con granada y perejil.

\$ 359

*Orden extra de nogada (210 gr) \$99



PARA MARIDAR

MEZCALINA DE TEMPORADA

Deliciosa mezcalina con limón eureka, licor de naranja, mezcal, y miel de agave, escarchada con sal de gusano, tajín y limón.
¡El mejor acompañamiento para este delicioso platillo!

\$ 99

VINO ROSADO CASA MADERO V

Copa \$149 / Botella \$ 619

