

FOOD SERVICES BY /
SERVICIOS DE COMIDA POR



Hire your own private chef in the comfort of your apartment. One of these delicious dinner menus can be on your table /

Contrata a tu propio chef en la comodidad de tu departamento. Estos son los menús de cena que puede cocinar para ti.

TO ORDER / PARA ORDENAR

LANDLINE / TELÉFONO FIJO

 (+52) 984 803 3332

WHATS APP

 (+521) 984 230 5310

DINNER / CENA

MENU 1

PUEBLA

\$45 USD
PER PERSON

FLANK STEAK PIE

With Oaxaca cheese and roasted tomatoes sauce, pepper, coriander and avocado salad

CHICKEN WITH POBLANO SAUCE

A delicious chicken breast stuffed with Oaxaca cheese, poblano pepper and strawberries, bathed with poblano pepper sauce, mashed potatoes and crispy camote

MEXICAN LEMON PIE

TARTA DE ARRACHERA

Con queso Oaxaca y salsa de tomate asado, pimienta, cilantro y ensalada de aguacate

POLLO POBLANO

Deliciosa pechuga de pollo rellena de queso Oaxaca, chile poblano y fresas, bañada en una salsa de chile poblano y acompañada de puré de papa y camote crujiente

PIE DE LIMÓN

Con el toque mexicano

MENU 2

SINALOA

\$48 USD
PER PERSON

OCTOPUS CEVICHE

Served over avocado with guajillo pepper dressing, citrus foam, jalapeño and coriander

GARLIC AND PASILLA GROUPER

Served with pasilla pepper, garlic and beer sauce, white rice and vegetables

COCONUT CARAMEL CUSTARD

Served in a natural coconut shell with red fruit coulis and caramelized popcorns

CEVICHE DE PULPO

Servido sobre aguacate y aderezo de chile guajillo, espuma de cítricos, jalapeño y cilantro

MERO-PASILLA

Filete de Mero servido con salsa de chile pasilla, ajo y cerveza. Acompañado de arroz y vegetales mixtos

FLAN DE COCO

Servido en cáscara de coco natural con coulis de frutos rojos y palomitas de maíz caramelizadas

DINNER / CENA

MENU 3

YUCATÁN

\$49 USD
PER PERSON

MEXICAN LIME SOUP

Yucatán specialty made with strips of chicken, lime, avocado, fried tortillas and a touch of habanero pepper

COCHINITA PIBIL

Yucatán-style Barbecued pork oven baked with spices. Mashed beans, tortillas and xnipek sauce

CAPIROTADA

Mexican bread pudding with nuts and rompopo sauce

SOPA DE LIMA

La especialidad de Yucatán, hecha con finas tiras de pollo, lima, aguacate, tortilla frita y un toque de habanero

COCHINITA PIBIL

Preparada al horno con especias, acompañada de frijoles refritos, tortillas y salsa xnipek

CAPIROTADA

El tradicional budín con nueces y salsa de rompopo

MENU 4

VERACRUZ

\$52 USD
PER PERSON

MIXED SEAFOOD CEVICHE

Octopus, fish and scallops with avocado, serrano pepper, onion, coriander and a touch of habanero oil

VERACRUZ-STYLE FISH

Delicious Grouper fish fillet with güero pepper and tomato sauce. White olives, bell pepper, onion and potatoes

BANANA CAKE

With red fruit marmalade and banana chips

CEVICHE MIXTO DE MARISCOS

Pulpo, pescado y vieiras con aguacate, chile Serrano, cebolla, cilantro y un toque de aceite de habanero

PESCADO A LA VERACRUZANA

Delicioso filete de mero preparado con chile güero, salsa de tomate, aceitunas, pimiento, cebolla y papas

PASTEL DE PLÁTANO

Con mermelada de frutos rojos y chips de plátano

MENU 5

JALISCO

\$54 USD
PER PERSON

TORTILLA SOUP

The classic and delicious tortilla soup made of fresh tomatoes and guajillo pepper. Avocado, sour cream, Oaxaca cheese and epazote

RIB EYE WITH MORITA PEPPER SAUCE

300 gr Certified Angus Beef bathed with a delicious morita pepper sauce. Served with roasted corn and caramelized pears, jalapeño pepper toreado, and roasted tomato

CORN CAKE

With vanilla and mezcal cream

SOPA DE TORTILLA

La clásica y deliciosa sopa de tortilla hecha con tomates frescos y chile guajillo. Adornada con aguacate, crema, queso Oaxaca y epazote

RIB EYE MORITA

300 gr de carne Angus Certificada. Bañado con una deliciosa salsa de chile morita, acompañado con elote asado, peras caramelizadas y chile jalapeño toreado

PASTEL DE ELOTE

Con vainilla y crema de mezcal