

LATEQUILA

COCINA D MÉXICO



DESAYUNOS PRIVADOS

MENÚ PREESTABLECIDO
DE 15 A 250 PAX

RESERVA CON ANTICIPACIÓN



LATEQUILA COCINA DE MÉXICO

PRESENTA EL:

MENÚ DESAYUNO *SERVICIO EMPLATADO*

PRIMER TIEMPO:

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA
(MELÓN, SANDÍA, PIÑA, PAPAYA O CON BASE A DISPONIBILIDAD).

YOGURT GRIEGO NATURAL Y/O FRESA
TOPPINGS:

*QUESO COTAGGE, GRANOLA HECHA EN CASA, COCO RALLADO,
ALMENDRAS, PASAS Y MIEL DE ABEJA.*

SEGUNDO TIEMPO

ELIGE HASTA DOS DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

*MENUDO, CHILAQUILES, LENGUA EN SALSA VERDE, PUNTAS DE
RES, CREPAS DE POLLO EN SALSA POBLANA, BURRITAS DE
SALMÓN, COSTILLAS DE CERDO EN SALSA, RAJAS POBLANAS.
ACOMPAÑADOS DE GUARNICIÓN DE ARROZ Y FRIJOLES REFritos*

INCLUYE

PAN DULCE, BOLILLO, TORTILLAS DE MAÍZ CRIOLLO.

BEBIDAS

JUGOS DE TEMPORADA

(NARANJA, VERDE Y/O ZANAHORIA CON BASE A DISPONIBILIDAD).

CAFÉ

AMERICANO Y DE OLLA.

LATEQUILA

Cocina de México

RESERVACIONES:
WWW.LATEQUILA.COM
IG/LA_TEQUILA

AV. MÉXICO #2830, GDL, MÉX.
THE LANDMARK, GDL, MÉX.
PLAZA MAYOR, LEÓN, MÉX.

