

LATEQUILA

COCINA D MÉXICO



MENU

- DEGUSTACIÓN -

SELECCIONA 6 TIEMPOS

LATEQUILA COCINA DE MÉXICO
PRESENTA EL:

MENU

- DEGUSTACIÓN -

UNA EXPERIENCIA DONDE PODRÁS CONOCER
Y DEGUSTAR ALGUNOS DE LOS PLATILLOS
EMBLEMÁTICOS DE
- LATEQUILA COCINA DE MÉXICO -

MENU DEGUSTACIÓN

MENU DE DEGUSTACIÓN
SIN MARIDAJE DE TEQUILA

Precio: \$770.00

MENU DEGUSTACIÓN
CON MARIDAJE DE TEQUILA (1/2 onza por tiempo)

Precio: \$1,370.00

LATEQUILA

Cocina de México

CON LA INTENCIÓN DE DARLES UN MEJOR SERVICIO
LA SELECCIÓN DE PLATILLOS ES POR MESA O GRUPO
SOLO PARA EVENTOS MENORES A 50 PERSONAS.

RESERVACIONES:
WWW.LATEQUILA.COM
IG/LA_TEQUILA

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

SELECCIONA 6 TIEMPOS



☐ **QUESADILLA DE CHAPULINES**

Al comal, en tortilla de maíz azul. Rellena de chapulines oaxaqueños y tres quesos, oaxaca, chihuahua y cabra. Servida con guacamole y salsa de chile morita.
(MUESTRA OCHO BLANCO)

☐ **TIRADITO DE LOBINA DEL PACÍFICO**

Aceite de chile mixe, marinación de rasurado, mayonesa de habanero, pepita verde, cacahuete tostado, flor de cilantro criollo y sal de Cuyutlán.
(TAPATÍO BLANCO)

☐ **SOPECITO DE TUÉTANO**

Hecho de masa de maíz azul, frijoles, cilantro, cebolla, salsa de tomatillo.
(CASCAHUÍN PLATA)

☐ **TACO DE BRISKET EN MOLE VERDE**

Servido en una tortilla de plátano macho, con hoja santa y pepita de calabaza.
(FORTALEZA REPOSADO)

☐ **CAMARONES “LA TEQUILA”**

Cacahuete, habas tiernas y espárragos, cocinados al ajillo y flameados al tequila.
(DON FULANO BLANCO)

☐ **CHILE EN NOGADA**

Chile poblano relleno de carne molida (cerdo y res) frutos y semillas. Bañado con una crema de nuez y jerez, salpicado con perejil, nuez de castilla y granada.
(RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO)

☐ **DUO DE MOLES**

NEGRO OAXAQUEÑO / MOLE POBLANO

Pollo Acompañado de arroz y frijoles
(EL TESORO DE DON FELIPE REPOSADO)

☐ **PASTEL DE CHOCOLATE O CAJETA CALIENTE**

Crujiente por fuera, líquido y cremoso por dentro.
Acompañado con helado de vainilla
(ARETTE GRAN CLASE EXTRA AÑEJO)

☐ **FLAN DE ELOTE**

El clásico de maíz.
(CASCAHUÍN EXTRA AÑEJO)

☐ **HELADO DE TEMPORADA**

Pregunta a tu mesero por el ingrediente de temporada.
(VARIACIÓN EN BASE AL INGREDIENTE DE TEMPORADA)