

☞ Nuestro Menú ☞

Botanas

- Tortitas ahogadas. \$23 por pieza
 - Pierna -Mixtas de chicharrón
 - Panela (guajillo y prensado)
- Aspirinas surtidas. \$12 por pieza
 - Machaca -Frijol
 - Papa
- Manitas de cerdo en vinagre. \$27 por pieza
- Frijoles refritos con totopos. \$65
 - 250 gr. aproximadamente
- Guacamole con totopos. \$70
 - 250 gr. aproximadamente

Opción 1 "Taquiza"

desde \$120 *precio por persona

Incluye 6 guisos a elegir (4 cárnicos y 2 vegetarianos) más quesadillas.

- Arrachera * +\$10 *p/p
- Bistec
- Chicharrón prensado
- Chicharrón al guajillo * +\$10 *p/p
- Papas con chorizo
- Lengua en salsa verde * +\$14 *p/p
- Calabacitas con elote
- Rajas con queso panela y elote
- Pollo con mole
- Machaca de res
- Champiñones guisados
- Barbacoa de res
- Pastor guisado
- Cochinita pibil
- Frijoles refritos
- Pollo guisado

Opción 2 "Arrachera" \$200

- Filete de arrachera · Chiles toreados
- Guacamole · Frijoles refritos
- Cebollitas asadas · Tortillas recién hechas

Opción 3 "Pollo con mole" \$130

- 2 Piezas de pollo bañadas en mole dulce y ajonjolí, acompañados con cebolla desflemada y arroz rojo.

Opción 4 "Chiles en nogada" \$185

- 2 Chiles con el delicioso relleno que nos caracteriza bañados con salsa de nogada y granada/fresa* y servidos con arroz rojo.

(*Según temporada).

Opción 5 "Antojitos Mexicanos"

De las siguientes opciones elige lo que desees para tu evento.

- Pozole \$85
- Sopa de tortilla \$65
- Chile relleno \$40
- Tostada de pierna \$45
- Tostada de pata \$48
- Tostada de pollo \$45
- Enchilada de pollo \$26
- Enchilada casera \$25
- Taco dorado \$20
 - Machaca -Frijol
 - Papa
- Flauta \$22
 - Machaca -Frijol
 - Papa
- Sope \$20
 - Machaca -Frijol
 - Papa
- Tortitas ahogadas \$23
 - Pierna -Mixtas de chicharrón
 - Panela (guajillo y prensado)

-Tortilla adobada rellena con queso cotija, cebolla, servidas con lechuga y crema

Opción 6 "Filete a la Tampiqueña" \$195

- Filete de res
- 1 Quesadilla
- Ensalada de nopales
- Arroz rojo
- Frijoles refritos
- Ensalada
- Tortillas recién hechas

☞ Menú de desayunos ☞

Chilaquiles

- Sencillos \$60
- Con Pollo \$78
- Con Arrachera \$85
- Chicharrón al guajillo \$85

Salsa a elegir: roja o verde, acompañados con cebolla picada, crema y queso cotija.

Huevos revueltos

- Con machaca \$75
- Con tocino \$70
- Con chorizo \$70
- A la mexicana \$65
- Con jamón \$70

Acompañados con frijoles refritos con panela y rodajas de jitomate fresco.

Crepas con Minguichi

- 3 piezas, rellenas con el guiso de su elección bañadas con minguichi \$80
- Pollo guisado -Cochinita
- Panela -Barbacoa
- Machaca

MINGUICHI: Salsa cremosa a base de panela, leche, mantequilla, y rajas de chile poblano.

Fruta

- Plato de fruta fresca \$38
- A elegir granola, miel, o queso cottage

Pan dulce

- Por pieza \$16

Los siguientes paquetes incluyen café y jugo.

Paquete 1 · \$148

- 1 Orden de Chilaquiles Rojos o Verdes
- 1 Huevo revuelto con el ingrediente de su elección.

Acompañados con frijoles refritos con panela y bolillo rebanado o tortillas recién hechas.

Paquete 2 · \$124

- 2 Huevos revueltos con 1 ingrediente
- 1 Gordita con el guiso de su elección

Acompañados con frijoles refritos con panela y bolillo rebanado o tortillas recién hechas.

Paquete 3 · \$132

- 1 Tamal de elote servido con rajas de chile poblano y crema
- 1 Crepa con minguichi
- 1 Quesadilla sencilla.

Acompañados con frijoles refritos con panela y bolillo rebanado.

Paquete 4 · \$169

- 2 Enfrijoladas de huevo
- 1 Gordita con el guiso de su elección
- 1 Orden de Chilaquiles Rojos o Verdes

Acompañados con bolillo rebanado.

☞ Bebidas y postres ☞

Jugo natural (Con refill)

- Toronja \$35
- Naranja
- Mandarina (en temporada)

Café (Con refill)

- De olla \$28
- Americano \$26

Aguas frescas (incluye vasos desechables)

- Vitroleros 19 L. \$470
- Horchata -Lima
- Jamaica -Limón con chía
- Tamarindo

Postres

- Arroz con leche \$25 (Individual)
- Flan \$25 (Individual)
- Jericalla \$25 (Individual)
- Pay de plátano \$390
- Pay de limón \$390
- Pay de manzana \$390
- Pay de nuez \$390

Importante:

Nuestro servicio consta de 3 horas de las cuales 1 es destinada para el montaje y preparación y las dos restantes para el servicio. Costo por hora extra por empleado: \$150, gracias por su comprensión. Consumo mínimo para la contratación de un banquete a domicilio es de 30 personas o consumo mínimo de \$3,300. Le recomendamos ampliamente el contemplar dentro de su banquete al personal de apoyo, como son: meseros, músicos y personal de servicio.

* Los niños hasta 9 años se consideran a mitad de precio y de 10 años en adelante precio normal *

Todos nuestros eventos incluyen platos y tazas de barro, cubiertos, vasos de vidrio para jugos y desechables para aguas frescas, servilletas de papel, salsas, verduras y/o acompañamientos.

*Precios más IVA

Mayores informes: (33) 3616-6109 / (33) 1217-4426 con el Sr. Jesús García banquetes@losotates.com

IMPORTANTE: En eventos foráneos o incluso en puntos alejados y/o de difícil acceso aún dentro de la zona metropolitana de Guadalajara, se generará un cargo por flete que puede oscilar de los \$300 hasta los \$3,000 pesos. Si es el caso solicite que se le calcule la tarifa dependiendo de la distancia de su evento, gracias.