

## ☞ Nuestro Menú ☞

### Botanas

- Tortitas ahogadas. \$20 por pieza  
-Pierna -Mixtas de chicharrón (guajillo y prensado)  
-Panela
- Aspirinas surtidas. \$9 por pieza  
-Machaca -Frijol  
-Papa
- Manitas de cerdo en vinagre. \$25 por pieza
- Orden de frijoles refritos. \$60  
-Con totopos
- Orden de guacamole. \$65  
-Con totopos

### Opción 1 "Taquiza" \$110

6 guisos a elegir más quesadillas.

- Arrachera
- Bistec
- Chicharrón prensado
- Chicharrón al guajillo
- Papas con chorizo
- Lengua en salsa verde +\$5
- Calabacitas con elote
- Rajas con crema y queso
- Pollo con mole
- Machaca de res
- Champiñones guisados
- Barbacoa de res
- Pastor guisado
- Cochinita pibil
- Frijoles refritos
- Pollo guisado

Guiso extra \$12 más por persona.

### Opción 2 "Arrachera" \$195

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

### Opción 3 "Chiles rellenos" \$95

- 2 Chiles rellenos de queso bañados con guarnición de arroz rojo y frijoles refritos.
- Tortillas recién hechas.

### Opción 4 "Pollo con mole" \$120

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

### Opción 5 "Chiles en nogada" \$170

- 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 6 "Antojitos Mexicanos"

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

- Pozole \$75
- Sopa de tortilla \$65
- Tostada de pierna \$40
- Tostada de pata \$45
- Tostada de pollo \$40
- Enchilada de pollo \$26
- Tortitas ahogadas \$20  
-Pierna -Mixtas de chicharrón (guajillo y prensado)  
-Panela
- Taco dorado \$18  
-Machaca -Frijol  
-Papa
- Flauta \$20  
-Machaca -Frijol  
-Papa
- Sope \$18  
-Machaca -Frijol  
-Papa

### Opción 7 "Filete a la Tampiqueña" \$180

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

## ☞ Menú de desayunos ☞

### Chilaquiles

- Sencillos \$60
- Con Pollo \$75
- Con Arrachera \$85
- Con Chicharrón guajillo \$85  
Salsa a elegir: roja o verde, acompañados con cebolla picada, crema y queso cotija.

### Huevos revueltos

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

Acompañados con frijoles refritos con panela y rodajas 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.

### Gorditas

- Frijol y queso \$25
- Con chicharrón guajillo \$35
- Con arrachera \$35

Todas nuestras gorditas están rellenas con el guiso de su elección, frijoles refritos y queso.

### Enchiladas caseras

- 3 piezas, rellenas de queso cotija con cebolla, servidas con lechuga y crema. \$75

### Tamales de elote

- 3 piezas, servidos con rajas de chile poblano guisadas y queso cotija. \$75

### Fruta

- Plato de fruta fresca de temporada servido en rebanadas \$35
- Coctel de frutas \$38
- Con granola, miel, queso cottage \$9

### Pan dulce

- Por pieza \$14

### Arma tu Desayuno, eligiendo las guarniciones que desees

- Chilaquiles sencillos \$20
- Chilaquiles con pollo \$25
- Chilaquiles con arrachera \$28
- Chilaquiles con chicharrón guajillo \$28
- Huevo revuelto con machaca, tocino, chorizo, migas, a la mexicana, jamón. \$24
- Enchiladas caseras \$25
- Tamales de elote \$25
- Crepas con Minguichi rellenas de pollo, panela, machaca, cochinita, barbacoa. \$26
- Gordita de frijol y queso \$25
- Gordita con chicharrón guajillo \$35
- Gordita con arrachera \$35
- Arrachera \$15
- Chicharrón al guajillo \$15
- Rajas \$7
- Pollo guisado \$9

Todas las opciones incluyen frijoles refritos sin costo.

## ☞ Bebidas y postres ☞

### Jugo natural

- Toronja, naranja, mandarina \$35 (en temporada)

### Café

- De olla \$28
- Americano \$26

### Aguas frescas

(incluye vasos desechables)

- Vitroleros 19 L. \$390  
-Horchata -Lima  
-Jamaica -Limón con chía  
-Tamarindo

### Postres

- Arroz con leche \$25 (Individual)
- Flan \$25 (Individual)
- Jericalla \$25 (Individual)
- Chongos \$25 (Individual)
- Pay de plátano \$370
- Pay de limón \$370
- Pay de manzana \$370
- Pay de nuez \$370

### 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: \$100, gracias por su comprensión.

El mínimo de personas para realizar un banquete a domicilio es de **30 personas** o consumo mínimo de \$3,000. Le recomendamos ampliamente el contemplar dentro de su banquete al personal de apoyo, como son: meseros, músicos y personal de servicio.

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: 3616-6109 / 3616-0777 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 \$200 hasta los \$2,500 pesos. Si es el caso solicite que se le calcule la tarifa dependiendo de la distancia de su evento, gracias.