ESPECIALES *de temporada*

MENÚ

GRAN
CENTENARIO®
ULTRA

Día de Muertos
tradición mexicana que trasciende en el tiempo

En México, el Día de Muertos es un puente entre dos mundos: el de los vivos y el de quienes ya partieron.

Con altares adornados de flores de cempasúchil, velas y ofrendas, las familias reciben a sus seres queridos con el mismo amor de siempre.

Entre los aromas y sabores de la temporada, el pan de muerto ocupa un lugar especial: su forma simboliza el ciclo de la vida y su dulzura, el recuerdo que permanece en cada corazón. Compartirlo es honrar la memoria, celebrar la vida y mantener encendida la tradición.

Para llevar

Pan de Muerto

Lleva a casa la tradición con nuestra caja de pan de muerto artesanal: espolvoreados con azúcar de pétalos de cempasúchil y azúcar de totomoxtle. Una manera dulce y única de celebrar estas fechas. *4 piezas*

$99.00

COCTELERÍA

Flor del Altar

Margarita frozen de mandarina fresca, con un toque de licor de naranja y Tequila Gran Centenario Ultra. *240 ml*

$185

ENTRADA

Crema de Ofrenda

Crema de chile pasilla mixe, servida con camarón al chintextle y trozos de queso panela.

$129

Glosario de Sabores Mexicanos

Chintextle: Pasta o adobo de chile pasilla mixe molido en metate, originaria de Oaxaca. Existen muchas variedades del chintextle, todas coinciden en la utilización del chile pasilla oaxaqueño o chile mixe, molido en metate. Con esta base nacen otras variedades que pueden contener camarón seco, hojas de aguacate asadas, ajo, chile pasilla, vinagre y aceite.

PLATO FUERTE

Ofrenda Oaxaqueña

Filete de res en mole negro oaxaqueño, acompañado de puré de papa rústico y vegetales a la parrilla, coronado con granada fresca. *220 g*

$375

Sugerencia de maridaje

Tequila Plata
Shiraz

POSTRE

Pan de los Recuerdos

Tradicional Pan de Muerto servido con dulce de calabaza en tacha, espolvoreado con azúcar de pétalos de cempasúchil.

$92

Glosario de Sabores Mexicanos

Calabaza en Tacha: Calabaza cocida en piloncillo, anís y canela, típica de temporada.

1982

EL PATIO
TLAQUEPAQUE
DESDE 1982

2025

@elpatiotlaquepaque
(33) 3635 1108 www.elpatio.com.mx