



ESPECIALES
de temporada
MENÚ



GRAN
CENTENARIO[®]
— ULTRA —

PLATO FUERTE

Chile en Nogada

Uno de los platillos más representativos de la cocina mexicana, el Chile en Nogada es una verdadera joya de la gastronomía poblana. Creado por las monjas agustinas en Puebla para celebrar la Independencia de México y y rendir homenaje a Agustín de Iturbide.

Nuestra receta combina lo dulce y lo salado con más de 20 ingredientes: un chile poblano relleno de un guiso de carne de res y cerdo con frutas de temporada como durazno y manzana, bañado con una suave salsa de nuez de Castilla y coronado con granada y perejil, que evocan los colores de la bandera nacional.

Se considera un platillo de temporada, ya que los ingredientes principales, nuez de castilla y granada, se cosechan en los meses de verano y otoño.

Pídelo Sin Capear o Capeado

1 pieza

\$319

❖ ————— *Dato Curioso* ————— ❖

Aquí en El Patio Tlaquepaque, los tenemos todo el año, solo por temporada con o sin granada.

❖ ————— *Sugerencia del Chef* ————— ❖

Maridaje con copa de vino rosado o vino tinto.



México se sirve en esta temporada

Agosto y septiembre nos reúnen alrededor de la mesa para celebrar los ingredientes que dan vida a una de las tradiciones culinarias más emblemáticas y queridas de nuestro país.

COCTELERÍA

Adelita Rosa

Un homenaje a la valentía y dulzura de la mujer mexicana. Tequila Centenario Ultra, brandy, fresa, limón real y flor de jamaica se funden en un cóctel vibrante, lleno de carácter y tradición.

250 ml

\$159

ENTRADAS

Enchiladas Agustinas

Inspirado en la cocina poblana. Tortillas de maíz rellenas con nuestro tradicional picadillo de Chile en Nogada, preparado con carne de res y cerdo, frutas y especias. Bañadas con mole poblano o mole negro, a tu elección.

3 piezas

\$189

Molcajete de Queso Frito

Para el antojo, queso empanizado con chicharrón, servido en salsa verde con epazote, cilantro y tortillas de harina.

250 g

\$219

— Glosario de Sabores Mexicanos —

Epazote: Hierba aromática mexicana de sabor intenso y terroso, muy usada en la cocina tradicional.

Molcajete: Mortero de piedra volcánica típico de México, utilizado para moler especias y también para servir platillos.

POSTRE

Del Metate al Chocolate

Pastel de chocolate sin harina, recién horneado y servido en mesa con salsa de chocolate de metate, helado artesanal de vainilla, pistache y palomitas caramelizadas. Una combinación de tradición, textura y mucho chocolate.

160 g

\$149



@elpatíotlaquepaque

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

