ESPECIALES *de temporada*

MENÚ



GRAN CENTENARIO® ULTRA

COCTELERÍA

Catrina 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

$175

ENTRADA

Crema de Calabaza de Castilla

Cremosa calabaza de Castilla acompañada de queso panela, dos camarones salteados, brotes de la casa y pepita de calabaza tostada.

250 ml

$142

PLATO FUERTE

Filete de Ofrenda

Filete de res al carbón sobre un espejo de mole negro, acompañado de espárragos, vegetales baby y granada fresca.

220 g

$395

POSTRE

Pan de Muerto

Nuestro Pan de Muerto acompañado de crumble y helado de Pan de Muerto hecho en casa, con jarabe de cempasúchil y naranja. Una dulce tradición a los sabores de temporada.

1 pieza

$98

Día de Muertos

Tradición mexicana que trasciende en el tiempo...

Hay sabores que también guardan memoria. Esta temporada, nuestra mesa se llena de ingredientes, aromas y colores que celebran una de las expresiones más entrañables de nuestra cultura mexicana. Porque recordar también es compartir, reunirse alrededor de la mesa y mantener vivas nuestras tradiciones.

PARA LLEVAR

Pan de Muerto

Lleva a casa el sabor de estas fechas con nuestra caja de Pan de Muerto artesanal: cuatro piezas, dos espolvoreadas con azúcar tradicional y dos con azúcar de totomoxtle. Una dulce manera de compartir y celebrar la temporada.

caja con 4 piezas

$109





@elpatiotlaquepaque

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