

### **MENUDO MEXIQUENSE**

Suave pancita de res (300g) preparada en una deliciosa mezcla de chile guajillo picosito con garbanzos tiernos; servida con cebolla recién cortada, limón, orégano y tortillas calientitas.

Soft beef belly (300g) cooked in a guajillo chili broth with tender chickpeas, topped with lime juice, freshly cut onion, cilantro, oregano and warm tortillas.



### **TAMALES DE JUDAS**

Exquisitos tamales de Judas (3pzs) rellenos de frijol con un toque de manteca, servidos en un espejo de salsa roja ahumada al chipotle y decorados con queso fresco (10g) y crema (10g).

Exquisite Judas tamales (3 pcs.) stuffed with beans with a touch of lard, served on a red smoked chipotle sauce and decorated with fresh cheese (10g) and cream (10g).



### **MIXIOTES DE POLLO ESTILO MEXIQUENSE**

Delicioso mixiote de jugosa pechuga de pollo (200g), acompañado con guarnición de papas y chicharos al estilo del norte del Estado de México.

Delicious mixiote of juicy chicken breast (200g) and dried peppers, served with potatoes and peas side; authentic Mexican dish.

### **DULCE DE GUAYABA O TEJOCOTE**

Tradicional dulce de guayaba o tejocote (en temporada) (100g) en almíbar de piloncillo y canela.

Traditional sweet guava or tejocote (when available) (100g) in piloncillo and cinnamon syrup.



El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica. Vigencia al 31 de diciembre de 2022. Imágenes ilustrativas.

MNRG- 0822