

## Nuestro Menú

### Botanas

- Tortitas ahogadas. (Pieza) \$30  
-Pierna -Mixtas de chicharrón  
-Panela (guajillo y prensado)
- Aspirinas surtidas. (Pieza) \$17  
-Machaca -Frijol  
-Papa -Requesón
- Manitas de cerdo (Pieza) \$35
- Frijoles refritos con totopos. (Orden) \$78  
-300 gr. aproximadamente
- Guacamole con totopos. (Orden) \$85  
-300 gr. aproximadamente
- Ensalada de nopales \$85  
-300 gr. aproximadamente

### Opción 1 "Taquiza"

\*Todas las opciones incluyen 6 guisos a escoger: 4 de carne y 2 vegetarianos, más Quesadillas.

Personas	Precio p/p	Personas	Precio p/p
- 30 a 49	\$149	- 120 a 149	\$142
- 50 a 69	\$147	- 150 a 199	\$140
- 70 a 119	\$145	- 200 en adelante	\$137

- Arrachera \* +\$10 \*p/p
- Bistec
- Chicharrón prensado
- Chicharrón al guajillo \* +\$10 \*p/p
- Papas con chorizo
- Lengua en salsa verde \* +\$18 \*p/p
- Cerdo guisado
- Rajas con queso panela y elote
- Pollo con mole
- Machaca de res
- Champiñones
- Barbacoa de res
- Pastor guisado
- Cochinita pibil
- Frijoles refritos
- Pollo guisado

### Opción 2 "Arrachera"

Calidad Choice • Importada



\$320

-300 gr. aproximadamente

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

### Opción 3 "Pollo con mole" \$170

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

### Opción 4 "Chiles en nogada" \$235

- 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 5 "Antojitos Mexicanos"

De esta sección elige las piezas que desees para el banquete de tu evento.

Precio por pieza

- Pozole \$110
- Sopa de tortilla \$78
- Chile relleno \$55
- Tostada de pierna \$55
- Tostada de pata \$60
- Tostada de pollo \$55
- Enchilada de pollo \$33
- Enchilada casera \$28  
-Tortilla adobada rellena con queso cotija, cebolla, servidas con lechuga y crema
- Enfrijoladas \$30  
-Rellenas de queso cotija
- Con pollo o bistec \$37
- Taco dorado \$22  
-Frijol, Papa, Requesón  
-Machaca + \$4
- Flauta \$26  
-Frijol, Papa, Requesón  
-Machaca + \$4
- Sope \$24  
-Frijol, Papa, Requesón  
-Machaca + \$4
- Tortita ahogada \$30  
-Pierna -Mixtas de chicharrón  
-Panela (guajillo y prensado)
- Quesadilla frita \$38
- Con Arrachera o chicharrón al guajillo \$39

### Opción 6 "Filete a la Tampiqueña" \$260

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

## Menú de desayunos

### Chilaquiles

- Sencillos \$69
- Con Pollo \$95
- Con Arrachera \$115
- Chicharrón al guajillo \$115

Con salsa roja, acompañados con frijoles refritos, cebolla picada, crema y queso cotija.

### Huevos revueltos

- Con machaca \$95
- Con tocino \$89
- Con chorizo \$89
- A la mexicana \$80
- Con jamón \$87

Acompañados con frijoles refritos con panela y rodajas de jitomate fresco.

### Crepas con Minguichi

- 3 piezas, rellenas con el guiso de su elección bañadas con minguichi \$120
- Pollo guisado -Cochinita
- Panela -Barbacoa
- Machaca

MINGUICHI: Salsa cremosa a base de panela, leche, mantequilla, y rajitas de chile poblano.

### Gorditas (Pieza)

- Frijol y queso \$32
- Rajas o champiñones \$35
- Arrachera \$42
- Guajillo \$39

### Tamales

- De Elote (3 Piezas) \$96
- Acompañados de rajitas con queso y crema.

### Enfrijoladas

- 3 piezas rellenas de queso cotija, panela o huevo revuelto \$96
- 3 piezas rellenas de pollo o bistec \$115
- 3 piezas con Arrachera o chicharrón guajillo \$120

### Fruta

- Plato chico de fruta fresca \$48
- A elegir granola, miel, o queso cottage

### Pan dulce

- Por pieza \$19

## Paquete Desayuno • \$189

- Huevo revuelto con el ingrediente de su elección.
  - Chilaquiles Rojos
  - Frijoles refritos con panela
  - Café americano o de olla
  - Jugo de naranja
- Acompañado con bolillo rebanado

## Bebidas y postres

### Jugo natural

- Toronja \$39
- Naranja
- Mandarina (en temporada)

### Café

- De olla \$33
- Americano \$30

### Aguas frescas (incluye vasos biodegradables)

- Vitroleros 19 L. \$490
- Horchata -Lima
- Jamaica -Limón con chía
- Tamarindo

### Postres

- Arroz con leche \$35 (Individual)
- Flan \$35 (Individual)
- Jericalla \$35 (Individual)

\*Cada pay contempla de 8 a 10 porciones.

- Pay de plátano \$460
- Pay de limón \$460
- Pay de manzana \$460
- Pay de nuez \$460

### Importante:

Nuestro servicio consta de 3 horas en total, las cuales se destinan 1 hora para el montaje y preparación y las 2 horas restantes para el servicio. El costo de hora extra por empleado es de 150 pesos. Para la contratación de eventos entre los meses de **enero a noviembre el consumo mínimo es de \$4,470** para la contratación de eventos a celebrarse **en el mes de diciembre el consumo mínimo es de \$5,960**. Le recomendamos ampliamente contemplar dentro de su banquete al personal de apoyo como meseros, músicos y personal de servicio para que no haga falta comida en su evento. Gracias.

\* Los niños hasta 9 años se consideran a mitad de precio y de 10 años en adelante precio normal \*

Todos nuestros eventos incluyen platos y tazas de barro, cubiertos, vasos de vidrio para jugos y biodegradables para aguas frescas, servilletas de papel, salsas, verduras y/o acompañamientos.

Mayores informes: (33) 3616-6109 / (33) 1217-4426 con el Sr. Eduardo Morales [banquetes@losotates.com](mailto:banquetes@losotates.com)

\*Precios más IVA

IMPORTANTE: En eventos foráneos o incluso en puntos alejados de difícil acceso aún dentro de la zona metropolitana de Guadalajara, se generará un cargo por flete, en el cual calcularemos la tarifa dependiendo de la distancia del mismo y lo consultaremos con usted previo a su evento, gracias por su preferencia.