

5% Pago en efectivo



Cenas Navidenas 2024



Más de 6,000 familias nos respaldan

Aves

Pechuga de Pavo a la Leña

(Pechuga de pavo ahumada marinada en su jugo, horneada con leña de mezquite durante 16 hrs. Se entrega rebanada)

\$830.00 Kg. **\$79.00 Kg.***
Efectivo

Cerdo

Pork Ribs (Costillitas de Cerdo)

(Costilla de cerdo U.S. PORK cocinada y ahumada con leña de mezquite de 6 a 8 hrs.)

\$690.00 Kg. **\$650.00 Kg.***
Efectivo

Pulled Pork

(Espaldilla de cerdo U.S. Pork cocinada y ahumada con leña de mezquite de 10 a 12 hr.)

\$690.00 Kg. **\$650.00 Kg.***
Efectivo

Pierna Almendrada

(Pierna de cerdo deshuesada y bañada en salsa de adobo almendrado.)

\$475.00 Kg. **\$450.00 Kg.***
Efectivo

Res

Barbacoa de Picaña

Pieza de picaña High Choice, asada con cerveza oscura en una penca de maguey. Peso aprox. De .600 gr a 1,300 kg. Se vende por pieza.

\$790.00 Kg. **\$750.00 Kg.***
Efectivo

Brisket a la Leña

(Pecho de Res jugoso, homeado con leña de mezquite durante 16 hrs. Se entrega rebanado)

\$830.00 Kg. **\$790.00 Kg.***
Efectivo





Pastas

Cuatro Quesos

En salsa cremosa de queso azul, hojas de romero y parmesano.

\$300.00 Kg.

\$285.00 Kg.*
Efectivo

Bolognesa

La tradicional con dos tipos de carne, tomate pelatti al aroma de romero fresco y vino tinto.

\$300.00 Kg.

\$285.00 Kg.*
Efectivo

Alfredo

Fetuccini salsa bechamel, jamon y vino blanco

\$300.00 Kg.

\$285.00 Kg.*
Efectivo

Lo que no puede faltar

Bacalao

La tradicional receta a la vizcaína de la familia Quevedo Beef.

\$720.00 Kg.

\$680.00 Kg.*
Efectivo

Romeritos

Con un exquisito mole almendrado, camarón, nopales y acompañado de papás cambray.

\$435.00 Kg.

\$415.00 Kg.*
Efectivo

Ensalada de Manzana

Nuestra receta incluye piña, nuez y pasitas.

\$315.00 Kg.

\$300.00 Kg.*
Efectivo

**Los costos en naranaja son sólo pago en efectivo.*

Especificaciones

Picaña se vende por pza precio por kilo (peso aprox. De .600 gr a 1,300 kg. Pechuga de pavo se vende por pza precio por kilo (peso aprox de .800 gr a 1.5 kg) Para todos los productos, sólo presentacion de 1 kg.

Cierre y entrega de pedidos

Navidad

Cierre jueves 19 de diciembre 2024.
Entrega lunes 23 de diciembre 2024
a partir de las 11:00 am.

Año nuevo

Cierre jueves 26 de diciembre 2024.
Entrega lunes 30 de diciembre 2024
a partir de las 11:00 am.

Sucursales

Miguel Ángel de Quevedo

☎ 56135-88302

Del Valle

☎ 55667-93189

Horarios

Lunes a sábado de 8:00 a 17:00 hrs.
Domingos de 10:00 a 16:00 hrs.

Pedidos para otras fechas con 5 días de anticipación.

Abrimos

24 y 31 de diciembre de 9:00 a 14:00 hrs.

Cerramos 25 de diciembre y 1 de enero

La entrega de cenas es exclusivamente en sucursales. No se hacen entregas de cenas a domicilio.

Notas: Se requiere de 50% anticipo. Se entrega en frío, al alto vacío, todas las presentaciones serán de 1 kg. Debido a la gran demanda, se aplican restricciones. Para reducir la espera al momento de realizar su pedido, es importante que traiga la lista de los productos deseados. Si tiene dudas al respecto de las porciones, favor de comunicarse a la sucursal de su preferencia. Para la entrega de su cena, favor de traer su número de remisión o ticket. Agradecemos su comprensión.

Método de cocción final



Bolsa al vacío:

- Seleccionar un contenedor para estufa en el que el empaque del producto quepa extendido.
- Verter 2/3 partes del agua a punto de ebullición (cuando el agua comienza a burbujear).
- Colocar el empaque del producto en el contenedor por un lapso de 20 a 25 minutos a fuego lento.
- Sacar el producto de la bolsa y emplatar.
- Abrir el empaque cuidadosamente evitando una quemadura con el vapor.



En horno

- Precalentar el horno a 180° C durante 5 minutos.
- Colocar el producto en una charola sin bolsa.
- Bañar el producto con la salsa sobrante de la bolsa.
- Tapar la charola con papel aluminio.
- Bajar la temperatura a 140° C y calentar durante 30 minutos.