

MESÓN^{del} TOREO
COCINA TRADICIONAL MEXICANA
DESDE 1977

No puedes o no quieres salir,
el Mesón del Toreo va a tu casa

2020

Fundado en 1977, el **Mesón del Toreo** se complace en poner a su disposición 43 años de experiencia, comprometidos en mantener la autenticidad de la comida tradicional.

Nos interesa brindarle el servicio más profesional y personalizado en el ámbito gastronómico, agradeciendo de antemano su preferencia.

Tenemos el gusto en poner a su consideración nuestras opciones de menú para su mesa.



Queremos que te sientas seguro, por eso te **ofrecemos nuestro servicio Mesón en tu casa** platos, sillas, mesas y todo nuestro equipo en la comodidad de tu casa, sin riesgo. Haz tu evento especial en espectacular y disfruta de nuestra tradicional Comida Mexicana.

El personal de cocina y de servicio serán sanitizados a la llegada **de tu casa** y previo a la recepción de tus invitados, en todo momento se hará uso de cubrebocas, caretas, toma de temperatura y solución desinfectante en las estaciones de servicio



OPCIONES DE MENÚ. Sugerencias de la chef:

Incluye: 1 sopa, 1 plato fuerte con 1 guarnición, 1 postre y café o te.

Menú 1

Sopa

- Sopa de hongos
- Caldo tlalpeño
- Fideo seco

Platos fuertes

- Cerdo o pollo con verdolagas en salsa verde
- Cecina de Yecapixtla
- Pechuga de pollo en mole poblano
- Pechuga ranchera
- Chiles rellenos

Guarnición

- Arroz blanco, · Puré de papa, · Frijoles refritos,
- Ensalada de nopalitos

Postres de la casa

- Pastel de elote
- Flan de caramelo
- Arroz con leche

- Café americano o te nacional

\$ 460.00



Menú 2

Entrada

- Queso frito
- Entremés ranchero
- Ensalada mixta

Sopa

- Sopa milpa verde
- Caldo Xóchitl
- Sopa de fideo con higaditos

Platos fuerte

- Pacholas
- Chiles rellenos (1 de carne y 1 de queso)
- Lengua a la veracruzana

Guarnición

- Arroz blanco, · Puré de papa, · Frijoles refritos,
- Ensalada de nopalitos

Postres de la casa

- Pastel de elote
- Gelatina de cajeta
- Arroz con leche

Café Diemme Gourmet o Te Forte Importado

\$ 530.00

Menú 3

Entrada

- Entremés prehispanico (3 Piezas)
(Sopecitos de escamoles, gusanos de maguey y chapulines)
- Ensalada de queso de cabra con arándanos
- Mini panucho de cochinita (3Piizas)

Sopa

- Sopa de Tortilla
- Jugo de carne
- Sopa de nopalitos con pollo

Plato fuerte

- Arrachera
- Filete de res al chipotle
- Filete de pescado Pil-pil con camarones
- Salmón en salsa de tamarindo

Guarnición

- Arroz blanco, · Puré de papa, · Frijoles refritos,
- Ensalada de nopalitos

Postres de la casa

- Pastel de chocolate
- Pastel de queso
- Gelatina de cajeta

Café Diemme Gourmet o Te Forte Importado

\$ 590.00

El Mesón del Toreo te recomienda:

Parrillada Mesón

Mínimo de contratación 10 personas, 8 platillos a seleccionar (4 platos fuertes y 4 guarniciones)

Platos fuertes

- Arrachera
- Fajitas de filete
- Bistec de res
- Fajitas de pollo
- Costilla de res
- Chorizo
- Queso panela asado

Guarniciones

- Ensalada mixta
- Nopalitos a la mexicana
- Papa salteada con cuaresmeño
- Arroz
- Frijoles de la olla

Postres

- Flan de caramelo
- Arroz con leche

- Café americano o te nacional

\$ 460.00

* Aplica restricciones



Taquizas Tradicional

Mínimo de contratación 10 personas, 8 platillos a seleccionar (4 platos fuertes y 4 guarniciones)

Platos fuertes

- Chicharrón y longaniza en salsa verde
- Mole poblano con pollo
- Mole verde con carne de cerdo
- Costillita de cerdo entomatada
- Cochinita pibil
- Picadillo
- Tinga de res
- Tinga de pollo
- Puntas a la mexicana

Guarniciones

- Arroz
- Papas con chorizo
- Rajas de poblano
- Papas con rajas
- Frijoles refritos
- Rajas con crema

Postres

- Flan de caramelo
- Arroz con leche

Bebidas

- Agua de sabores
- Café americano o te nacional

\$ 410.00

* Aplica restricciones



OPCIONES DE MENÚ.

El Mesón del Toreo te recomienda:

Sugerencias de Chef

Menú 1
\$ 460.00
p/p

Menú 2
\$ 530.00
p/p

Menú 3
\$ 590.00
p/p

Parrillada Mesón

8 platillos a seleccionar,
4 platos fuertes y 4 guarniciones
\$ 460.00 p/p

Taquizas Tradicionales

8 platillos a seleccionar,
4 platos fuertes y 4 guarniciones
\$ 410.00 p/p

Para su comodidad le ofrecemos nuestra carta de alimentos para que usted pueda diseñar el menú de su preferencia.

Será un placer atenderlo.

**Aplica restricciones, según disponibilidad.



Observaciones

Como apoyo a nuestra estimada clientela, no habrá costo adicional por los siguientes servicios:

Servicio de emplatado
Cristalería, loza y plaque.
1 Mesero por cada 10 personas
1 Cocinero

Los alimentos se mantienen a temperatura durante 1 hora y media, contando a partir del inicio del evento.

Transportación

Nota: Se requiere que nos proporcionen un área específica de preferencia cerca de una toma de agua y desagüe.

*** No incluye mesas y sillas ***

*** Aplica restricciones

MT 

Políticas de contratación

- La duración del evento será de 3 horas; (media hora de montaje y media hora para finalizar el servicio).
- Servicio mínimo de 10 personas
- Contrata con 4 días de anticipación y un anticipo del 50% del total del evento.
- Horario de servicio de 12:00 a 18:00 horas, después de las 18:00 horas se maneja un costo por horario nocturno de \$ 400.00 por cada persona de servicio. (considerar un mínimo de tres personas).
- No se aceptan cheques.
- Pago con tarjeta de crédito o transferencia bancaria.
- La liquidación del evento deberá realizarse con un día de anticipación.
- El cliente dispone de 15 días previos al evento para cancelarlo sin penalización.
- Cancelación con 10 días de anticipación del evento será penalizado con un 50% del monto del anticipo.
- Menos de 10 días se penaliza el 100% del anticipo



Gracias

Contáctanos

capitanespt@mesondeltoreo.com

Escribenos por WhatsApp: 55 8449 8039

Tel: 55 5580 1410

www.mesondeltoreo.com

Encuentranos en:  DiDiFood

