

Gias

GRATIAS



the **Rustic**

Carta Desayunos

EL RUSTIKO

6 ONZAS DE LOMO GRANDE
2 HUEVOS ESTRELLADOS CON SAL Y PIMIENTA
1/2 AGUACATE EN CUADROS
7 TOMATES CHERRY
1 ONZA DE SALSA RANCHERA

1 COLOCAR EN LA PARRILLA EL TROZO DE LOMITO
2 SELLAR CON MANTEQUILLA O CHIMICHURRY
3 EN UN SARTEN O PLANCHA AGREGAR LOS HUEVOS ESTRELLADOS Y COLOCARLES SAL Y PIMIENTA.
4 SACAR LOS HUEVOS Y EN EL MISMO SARTEN AGRAGAR LOS TOMATES CHERRY CON UNA PISCA DE SAL Y PIMIENTA.
5 PARTIR EL AGUACATE EN CUADROS
6 PRESENTAR COMO EN FOTOGRAFIA AGREGANDOLE 1 RAMIKIN DE SALSA RANCHERA.

EMPLATADO
PLATO OVALADO BLANCO.

The Rustic



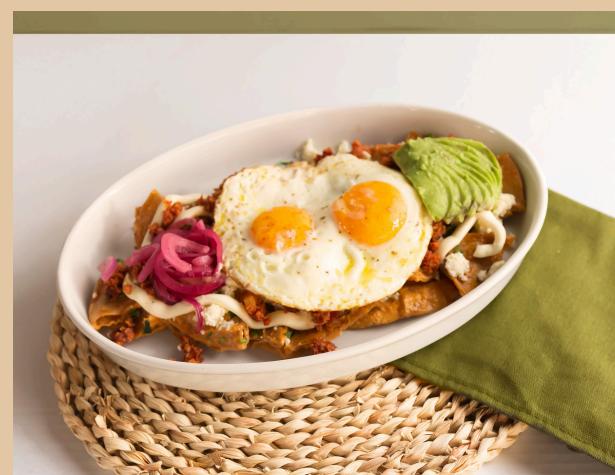
EL CHILANGO

4 ONZAS DE SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE
4 ONZAS DE CHORIZO ROJO AHUMADO
1 BOLSA DE NACHOS
1/2 AGUACATE
2 HUEVOS
1 ONZA DE CREMA
1 ONZA DE QUESO FRESCO
1 ONZA DE CEBOLLA MORADA ENCURTIDA
PISCA DE CILANTRO.

1 EN LA PLANCHA COCINAR EL CHORIZO Y DESARMARLO
2 EN UN SARTEN AGREGAR LA SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE SEGUIDAMENTE AGREGARLE UN CUCHARON PEQ. DE CALDO DE POLLO.
3 COCINAR POR 3 MIN A FUEGO MEDIO Y AGREGAR LOS NACHOS Y COCINAR POR 2 MIN MAS.
4 EN UN SARTEN O PLANCHA AGREGAR LOS HUEVOS ESTRELLADOS Y AGREGARLES SAL Y PIMIENTA.
5 EN EL PLATO AGREGA LOS CHILAQUILES
6 SEGUITAMENTE EL CHORIZO
7 AGREGAR LA CREMA Y QUESO DURO
8 FINALIZAR PONIENDO LOS HUEVOS ESTRELLADOS EN EL CENTRO, EL ABANICO DE AGUACATE Y LA CEBOLLA MORADA.

EMPLATADO
PLATO REDONDO BLANCO

The Rustic



EL FRENCH

2 HUEVOS ESTRELLADOS
2 TOSTADAS A LA FRANCESCA
4 ONZAS DE FRUTA DE TEMPORADA
1 ONZA DE JALEA / MIEL DE MAPLE
MANTEQUILLA

EMPIATADO
PLATO REDONDO BLANCO.

the Rustic

- 1 EN UN SARTEN O PLANCHA AGREGAR LOS HUEVOS ESTRELLADOS CON SAL Y PIMIENTA.
- 2 EN LA PLANCHA COCINAR LAS TOSTADAS A LA FRANCESCA.
- 3 PRESENTAR CON FRUTA DE LA TEMPORADA Y JALEA O MIEL DE MAPLE Y MANTEQUILLA.



EL CAPITALINO

2 HUEVOS REVUELTOS
2 RODAJAS DE PAN BRIOCHE
3 ONZAS DE FRIJOL VOLTEADOS
2 RODAJAS DE TOCINO
3 LASCAS DE PLATANO
4 ONZAS DE FRUTA DE TEMPORADA

EMPIATADO
PLATO SKILLET CON MANGO

the Rustic

- 1 EN UN SARTEN O PLANCHA AGREGAR LOS HUEVOS REVUELTOS CON SAL Y PIMIENTA.
- 2 EN LA PLANCHA TOSTAR EL PAN BRIOCHE.
- 3 ASI MISMO COCINAR EL TOCINO EN LA PLANCHA.
- 4 FREIR LOS PLATANOS EN LA FREIDORA.
- 5 UNTAR LOS PANES CON FRIJOL VOLTEADO.
- 6 AGREGARLE LOS HUEVOS REVUELTOS Y EL TOCINO COMO EN FOTOGRAFIA.
- 3 PRESENTAR CON PLATANOS Y FRUTA DE LA TEMPORADA.



ENFRIJOLADAS

2 HUEVOS REVUELTOS
2 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
4 TORTILLAS
5 ONZAS DE CREMA DE FRIJOL CON TOCINO Y CILANTRO
1 ONZA DE QUESO FRESCO
1 ONZA DE CEBOLLA ENCURTIDA
1/2 AGUACATE
CILANTRO PICADO

EMPIATADO
PLATO OVALADO BLANCO.

the Rustic

- 1 EN UN SARTEN O PLANCHA COCINAR LOS HUEVOS REVUELTOS Y AGREGARLES EL QUESO MOZZARELLA.
- 2 CALENTAR LA CREMA DE FRIJOL EN UNA OLLA O UN RECIPIENTE EN EL MICROONDAS
- 3 ARMAR LOS 4 TACOS ENROLLADOS CON LAS TORTILLAS Y LA MESCLA DE HUEVO
- 4 PRESENTAR EN MEDIO DEL PALTO AGREGANDOLE LA CREMA DE FRIJOL.
- 5 SEGUIDAMENTE AGREGRA EL QUESO FRESCO EL CILANTRO Y DECORAR CON AGUACATE Y CEBOLLA



OMEMET DE CHAMPINONES

2 HUEVOS
1 ONZA DE CHAMPIÑONES SALTEADOS
4 ONZAS DE FRIJOLES VOLTEADOS
2 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
1 ONZA DE FRUTA
3 LASCAS DE PLATANO FRITO
PEREJIL FINAMENTE PICADO

EMPIATADO
PLATO OVALADO BLANCO

the Rustic

- 1 EN UN SARTEN AGREGAR MANTEQUILLA Y CALENTAR
 - 2 EN UN RECIPIENTE REVOLVER 2 HUEVOS, Y AGREGAR AL SARTEN CUANDO ESTE CALIENTE
 - 3 COCINAR BIEN Y AGREGAR EL QUESO MOZZARELLA Y LA MESCLA DE CHAMPINONES SALTEADOS.
 - 4 COCINAR 1 MIN MAS Y DOBLAR .
- PRESENTAR CON FRIJOLES VOLTEADOS, PLATANOS FRITOS , FRUTA Y SALSA RANCHERA.



BENEDICTINOS

EMPLATADO
PLATO OVALADO BLANCO.

The Rustic

2 HUEVOS POCHADOS
2 ONZAS DE SALSA HOLANDESA
4 ONZAS DE PUYAZO A LA PARRILLA
2 PANES PEQUEÑOS BRIOCHE
PEREJIL
4 ONZAS DE FRUTA MIXTA

1 EN UNA OLLA AGREGAR 1 LT DE AGUA
2 SEGUIDAMENTE AGREGARLE 2 CUCH DE VINAGRE BLANCO
3 DEJAR HERVIR A PUNTO DE EBULLICION SEGUIDAMENTE BAJAR EL FUEGO AL MINIMO
4 AGREGAR LOS HUEVOS Y COCINAR POR 3 A 5 MIN
5 DORAR LOS PANES CON MANTEQUILLA EN LA PARRILLA
6 CALENTAR EN EL MICROONDAS EL BRISKET Y LA SALSA HOLANDESA Y RESERVAR
7 ARMAR COLOCANDO LAS LASCAS DE BRISKET SOBRE EL PAN SEGUIDAMENTE LOS HUEVOS POCHADOS Y FINALIZAR CON LA SALSA HOLANDESA Y PEREJIL, ACOMPAÑAR CON FRUTA DE TEMPORADA



SKILLET CHAPIN

The Rustic

2 HUEVOS ESTRELLADOS
1 CHORIZO ROJO AHUMADO
3 LASCAS DE PLATANOS FRITOS
4 ONZAS DE FRIJOL VOLTEADO
1 ONZA DE QUESO FRESCO
2 ONZAS DE SALSA RANCHERA

EMPLATADO
PLATO OVALADO BLANCO

1 EN UN SARTEN O PLANCHA COCINA LOS HUEVOS ESTRELLADOS CON SAL Y PIMIENTA
2 EN LA PLANCHA CORAR EL CHORIZO COLORADO
3 FREIR LOS PLATANOS
SERVIR CON FRIJOLES VOLTEADOS, Y SALSA RANCHERA.



TOSTADAS

4 PANES BRIOCHE
MESCLA PARA TOSTADAS
2 FRESCAS
2 MORAS
2 ARANDANOS
1 ONZA DE MIEL MAPLE
1 ONZA DE MANTEQUILLA

1 EN UN SARTEN O PLANCHA AGREGAR MANTEQUILLA
REMOJAR LOS PANES EN LA MESCLA Y AGREGAR AL SARTEN
COCINAR DE AMBOS LADOS Y DECORAR COMO EN FOTOGRAFIA

EMPLATADO
PLATO OVALADO BLANCO.

The Rustic



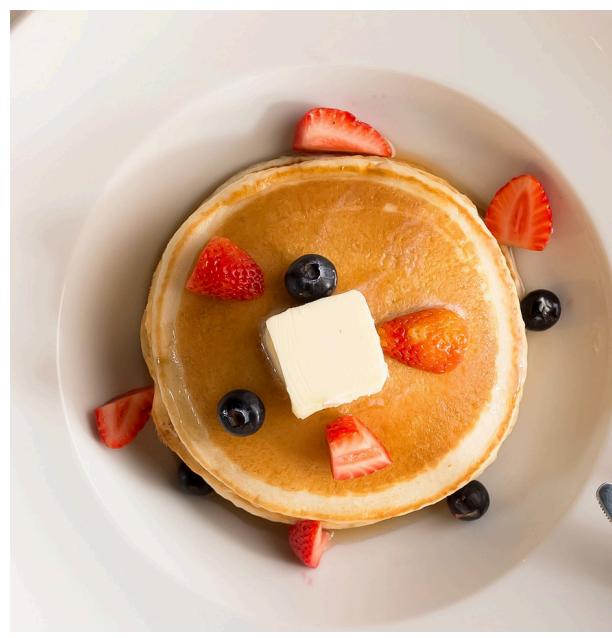
HOTCAKES

MESCLA PARA PANCAKES
AGUA
2 FRESCAS
2 MORAS
2 ARANDANOS
1 ONZA DE MIEL MAPLE
1 ONZA DE MANTEQUILLA

1 EN UN SARTEN O PLANCHA AGREGAR LA MESCLA
2 COCINAR DE AMBOS LADOS Y DECORAR COMO EN FOTOGRAFIA

EMPLATADO
PLATO OVALADO BLANCO

The Rustic



SKILLET AMERICANO

EMPLATADO
PLATO OVALADO BLANCO.

the Rustic

2 HUEVOS REVUELTOS
4 ONZAS DE PAPAS BABY
3 ONZAS DE BRISKET
2 LASCAS DE TOCINO
1 RODAJA DE PAN BRIOCHE

1 EN UN SARTEN O PLANCHA AGREGAR LOS HUEVOS REVUELTOS
2 SALTEAR LAS PAPAS A LA PARMESANA CON AJO Y PEREJIL.
3 CALENTAR EN EL MICROONDAS LAS 3 ONZAS DE BRISKET
4 EN LA MISMA PLANCHA COCINAR EL TOCINO Y DORAR EL PAN BRIOCHE.
5 PRESENTAR COMO EN FOTOGRAFIA





the **Rustic** Carta Principal

SAMPLER

5 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
1 CHORIZO AHUMADO
6 ONZAS DE PUYAZO
6 ONZAS DE POLLO A LA PARRILLA
4 ONZAS DE GUACAMOL
4 ONZAS DE FRIJOL VOLTEADO
5 TORTILLAS A LA PARILLA DORADAS
3 ONZAS DE NACHOS

EMPLATADO
PIATO OVALADO BLANCO XL Y
SKILLET REDONDO.

the Rustic

- 1 COCINAR EL QUESO FUNDIDO SEGUN RECETA (ABAJO)
- 2 COLOCAR A LA PARRILLA EL TROZO DE 6 ONZAS COCINAR Y LASQUEAR.
- 3 COLOCAR LAS 6 ONZAS DE POLLO A LA PARRILLA Y COCINAR
- 4 ACOMPAÑAR CON GUACAMOLE Y FRIJOLES
- 5 FINALIZAR CON TORTILLAS Y NACHOS



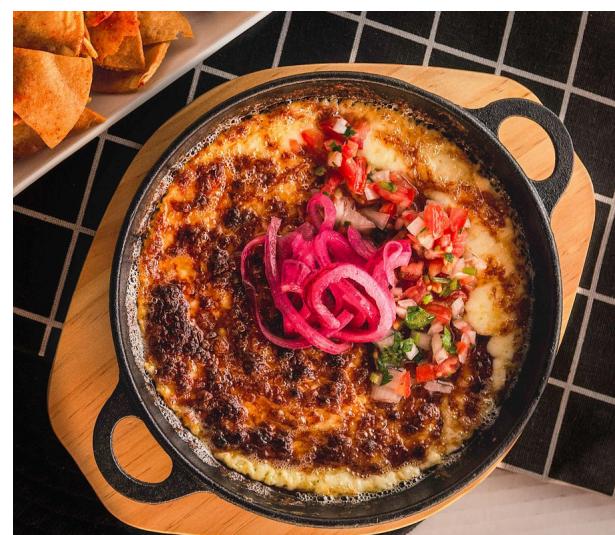
QUESO FUNDIDO

6 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
3 ONZAS DE MEDIA CREMA
1 ONZA DE CEBOLLA MORADA
2 ONZAS DE PICO DE GALLO
2 ONZAS DE NACHO
1 ONZAS DE CHIPS DE MALANGA
2 ONZAS DE PANITOS TOSTADOS

EMPLATADO
PIATO SKILLET REDONDO Y
PIATO LARGO BLANCO.

the Rustic

- 1 EN UN SARTEN AGREGAR EL QUESO MOZZARELLA RALLADO SEGUIDAMENTE DE LA MEDIA CREMA Y UNA PISCA DE ACEITE DE AJO, SAL Y PIMIENTA.
- 2 COCINAR POR 5 MIN Y COLOCAR EN EL SKILLET.
- 3 LLEVAR A SALAMANDRA Y COCINAR POR 1 MIN A FUEGO MEDIO.
- 4 FINALIZAR CON CEBOLLA ENCURTIDA Y PICO DE GALLO.
- 5 PRESENTAR CON NACHOS, CHIPS, Y PAN TOSTADO.



BRISKET SLICE

3 MINI PANES
3 ONZAS DE BRISKET
2 ONZAS DE CEBOLLA CARAMELIZADA
2 ONZAS DE QUESO CHEDDAR
3 PEPINILLOS
2 ONZAS DE MOSTAZA DJON
2 ONZAS DE SALSA BBQ

1 CALENTAR EN EL MICROONDAS POR 1 MIN LAS 3 ONZAS DE BRISKET

2 CALENTA EN LA PLANCHA EL PAN

3 MONTAR EN CADA UNA DE LAS TAPAS (LA DE ABAJO) DE LOS PANES CEBOLLA CARAMELIZADA, 1 PEPINILLO, 1 ONZA DE BRISKET, UN POCO DE QUESO CHEDDAR Y LLEVAR A GRATINAR EN SALAMANDRA POR 30 SEGUNDOS.

4 AGREGARLE SALSA BBQ , A LA TAPA DE ARRIBA AGREGARLE LA MOSTAZA DJON Y MONTAR LAS 3 SLICES EN PLATO.

EMPLATADO
PIATO OVAIADO BLANCO XL Y
SKILLET REDONDO.

the
Rustic

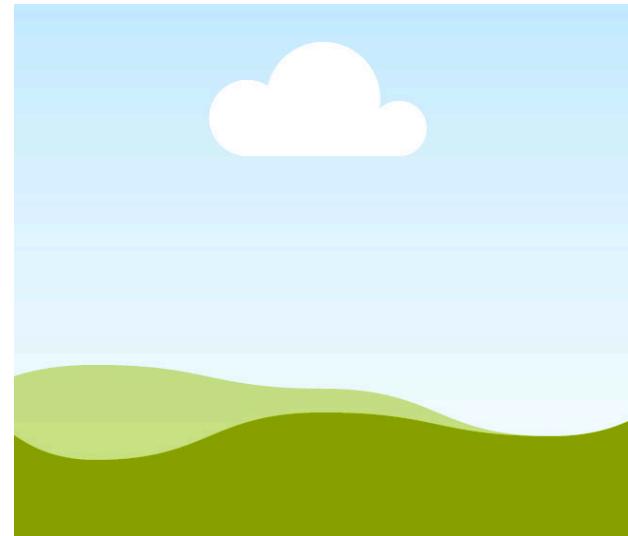
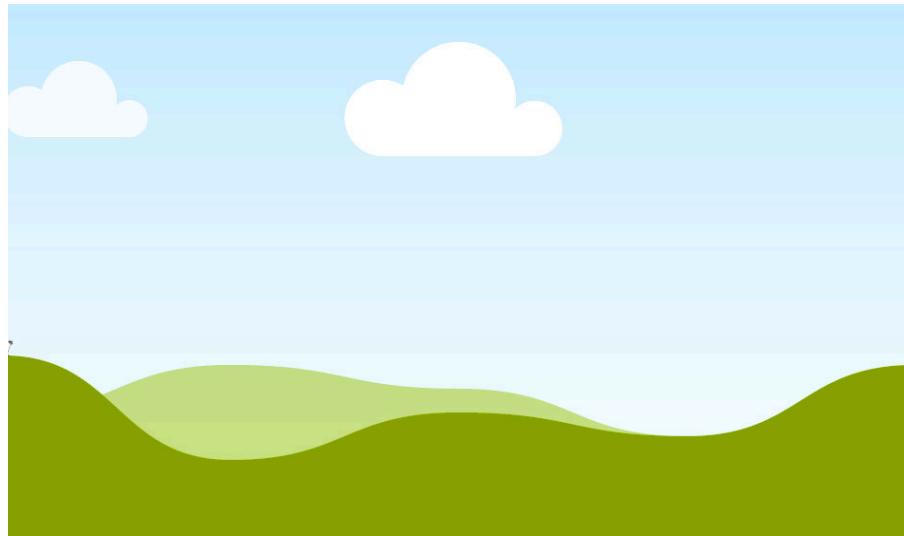


TABLA THE RUSTIC

EMPLATADO
PIATO OVAIADO BLANCO XL

the
Rustic

6 LASCAS DE CADA QUESO (PAQUETE DE PRICEMART)
6 LASCAS DE SALAMÍE, SALCHICHÓN Y JAMÓN SERRANO (PAQUETE PRICEMART)
6 TOMATES CHERRY
1 ONZA DE ACEITUNAS VERDE
1 ONZA DE ACEITUNAS NEGRAS
1 ONZA DE JALEA DE FRESCA
12 LASCAS DE PAN COMO EN FOTOGRAFIA

ARMAR COMO SE VE EN FOTOGRAFIA INICIANDO POR LOS QUESOS, DESPUES JAMONES, SEGUIDAMENTE TOMATE CHERRY Y FINALIZAR CON PAN Y TOPINGS(ACEITUNAS Y JALEA)



CONCHAS X DOC

12 CONCHAS
1 ONZA DE CEBOLLA MORADA
PISCA DE CILANTRO
1/2 ONZA DE SALSA SOLYA SUAVE
1/2 ONZA DE JUGO DE LIMON
3 ONZAS DE CAMARON
2 LIMONES

EMPIATADO
PLATO OVALADO BLANCO SIN BORDE

the Rustic

- 1 ABRIR LAS CONCHAS Y DESPRENDER LA CARNE DE LA CONCHA.
- 2 COLOCAR LAS 24 MITADES Y AGREGARLES LOS LIQUIDOS, SEGUÍDAMENTE AGREGARLE LA CEBOLLITA MORADA FINAMENTE PICADA, EL CILANTRO Y FINALIZAR CON TROCITOS DE CAMARON EN CADA CONCHA.
- 3 DECORAR CON LIMON



PUYAZO / LOMO

8 ONZAS DE LOMITO / PUYAZO COCINADO
5 ONZAS GUARNICION
5 ONZAS DE GUARNICION
2 ONZAS DE COWBOYBUTTER

EMPIATADO
PLATO OVALADO BLANCO

the Rustic

- 1 SACAR DE LA BOLSA DE VACIO LA CARNE. SASONARLA Y AGREGARLA A LA PARRILLA.
- 2 COCINAR SEGUN EL TERMINO DEL CLIENTE.
- 3 CALENTAR EL PURE DE PAPA EN MICROONDAS Y FORMAR LOS 4 O 5 CUCHARADAS SEGUN LA FOTO
- 4 EN LA PLANCHA DARLE UN PASON DE 30 SEG. AL EJOTE Y 1 MIN A LOS TOMATES CHERRY.
- 5 PRESENTAR CON COWBOYBUTTER



SKILLET EL REY

EMPIATADO SKILLET
CUADRADO

1 PORCIÓN DE RIB EYE
5 OZAS GUARNICIÓN
5 OZAS DE GUARNICIÓN
4 OZAS DE CREMA DE JALAPEÑO Y PARMESANO

1 SACAR DE LA BOLSA DE VACIO LA CARNE SASONARLA Y AGREGARLA A LA PARRILLA.
2 COCINAR SEGUN EL TERMINO DEL CLIENTE.

3CALENTAR EL PURE DE PAPA EN MICROONDAS Y FORMAR LOS 4 O 5 CUCHARADAS SEGUÍ LA FOTO
4 EN LA PLANCHA DARLE UN PASO DE 30 SEG. AL EJOTE Y 1 MIN A LOS TOMATES CHERRY.
5 PRESENTAR CON LAS 2 OZAS DE CREMA DE JALAPEÑO.



COSTILLA AHUMADA

EMPIATADO
SKILLET REDONDO

10 OZAS DE COSTILLA AHUMADA
5 OZAS GUARNICIÓN
5 OZAS DE GUARNICIÓN
2 OZAS DE SALSA BBQ

1 SACAR DE LA BOLSA DE VACIO LA CARNE SASONARLA Y AGREGARLA A LA PARRILLA.
3 CALIENTAR EL BROCOLI Y EJOTE
4 FREIR LAS PAPAS Y SASONARLAS
5 PRESENTAR CON SALSA BBQ

the
Rustic



TOMAWAHK THE RUSTIC

1 PORCIÓN DE TOMAHAWK
5 ONZAS GUARNICIÓN
5 ONZAS DE GUARNICIÓN
2 ONZAS DE CHIRMOL
1 ONZA DE QUESO

EMPLATADO SKILLET
CUADRADO

- 1 SACAR DE LA BOLSA DE VACIO LA CARNE SASONARLA Y AGREGARLA A LA PARRILLA.
- 2 COCINAR SEGUN EL TERMINO DEL CLIENTE.
- 3 CALENTAR EL FRIJOL Y SERVIRLO CON NACHOS Y PAPAS A LA PARMESANA.
- 4 PRESENTAR CON CHIRMOL Y QUESO.

*the
Rustic*



BRISKET EN SU JUGO

8 ONZAS DE BRISKET
5 ONZAS GUARNICIÓN
5 ONZAS DE GUARNICIÓN
2 ONZAS DE SALSA BBQ

EMPLATADO
SKILLET SARTEN OVALADO

*the
Rustic*

- 1 SACAR DE LA BOLSA DE VACIO LA CARNE Y CALENTAR POR 2 MIN EN MICROONDAS O UNA OLLA CON AGUA
- 2 CALENTAR EL PURE DE PAPA EN MICROONDAS Y FORMAR LOS 4 O 5 CUCHARADAS SEGUN LA FOTO
- 3 EN LA PLANCHA DARLE UN PASÓN DE 30 SEG. AL EJOTE Y 1 MIN A LOS TOMATES CHERRY.
- 4 PRESENTAR CON COWBOYBUTTER



CHURRASCO SANARATE

6 ONZAS LOMO
5 ONZAS GUARNICION
5 ONZAS DE GUARNICION
2 ONZAS DE CHIRMOL

EMPIATADO SKILLET CUADRADO

- 1 SACAR DE LA BOLSA DE VACIO LA CARNE SASONARLA Y AGREGARLA A LA PARRILLA.
- 2 COCINAR SEGUN EL TERMINO DEL CLIENTE.
- 3 SERVIR EL GUACAMOL Y SERVIRLO CON CILANTRO Y PAPAS A LA PARMESANA.
- 4 PRESENTAR CON CHIRMOL Y 2 TORTILLAS.



CHICKEN GRILL

8 ONZAS DE PECHUGA DE POLLO
5 ONZAS GUARNICION
5 ONZAS DE GUARNICION
1 RODAJA DE LIMON

EMPIATADO SKILLET REDONDO

the Rustic

- 1 SACAR DE LA BOLSA DE VACIO LA CARNE SASONARLA Y AGREGARLA A LA PARRILLA.
- 2 COCINAR HASTA DORAR
- 3 CALENTAR EL PURE DE PAPA EN MICROONDAS Y FORMAR LOS 4 O 5 CUCHARADAS SEGN LA FOTO
- 3 EN LA PLANCHA DARLE UN PASON DE 1 MIN. AL EJOTE Y SERVIR CON RODAJAS DE LIMON
- 4 PRESENTAR CON CHIRMOL Y 2 TORTILLAS.



MARY TIERRA

8 ONZAS DE LOMO
4 CAMARONES JUMBO
5 ONZAS DE GUARNICION
5 ONZAS DE GUARNICION
2 ONZA DE COWBOYBUTTER

EMPLATADO SKILLET CUADRADO

- 1 SACAR DE LA BOLSA DE VACIO LA CARNE SASONARLA Y AGREGARLA A LA PARRILLA.
- 2 COCINAR SEGUN EL TERMINO DEL CLIENTE.
- 3 CALENTAR EL PURE Y SALTEAR LOS TOMATES CHERRY Y CHAMPIÑONES
- 4 PRESENTAR CON CAWBOYBUTTER

the Rustic



CLUB SANDWICH

4 RODAJAS DE PAN SANDWICH
2 LASCAS DE JAMON
2 LASCAS DE QUESO AMARILLO
3 HOJAS DE LECHUGA
2 LASCAS DE TOCINO
4 ONZAS DE POLLO
1 HUEVO
3 RODAJAS DE TOMATE
3 AROS DE CEBOLLA CRUDA
3 RODAJAS DE PEPINILLOS
3 ONZAS DE MAYONESA
5 ONZAS DE PAPAS FRITAS
4 PALILLOS MEDIANOS

EMPLATADO PIATO OVALADO BLANCO

- 1 DORAR LOS 4 PANES
- 2 EN LA PLANCHA O SARTEN COCINAR LA PECHUGA DE POLLO SASONADA CON CHIMICHURRI Y SAL.
- 3 EN LA PLANCHA CORAR EL TOCINO Y CALENTAR EL JAMON CON EL QUESO AMARILLO.
- 4 COCINAR EL HUEVO ESTRELLADO
- 5 ARMARDE LA SIGUIENTE MANERA
PRIMERA RODAJA CON MAYONESA SEGUIDAMENTE LECHUGA Y EL POLLO
SEGUNDA RODAJA CON MAYONESA , LECHUGA Y LAS RODAJAS DE JAMON CON QUESO AMARILLO, TOMATE Y CEBOLLA.
TERCERA RODAJA CON MAYONESA, LECHUGA, HUEVO ESTRELLADO, TOCINO Y RODAJAS DE TOCINO.
CUARTA RODAJA SOLO MAYONESA Y TAPAR EL PAN
COLOCAR 4 PALILLOS Y CORTAR EN CUARTOS
ACOMPAÑAR CON PAPAS FRITAS Y 1 RODAJA DE PEPINILLO



SANDWICJ BRISKET & CHEESE

3 RODAJAS DE PAN Brioche
4 ONZAS DE BRISKET
2 ONZAS DE MOSTAZA DJON
3 ONZAS DE CEBOLLA
CARAMELIZADA
2 ONZAS DE QUESO CHEDDAR
4 PEPINILLOS
5 ONZAS DE PAPAS FRITAS

EMPLATADO PIATO RECTANGULAR BLANCO

1 DORAR EL PAN
2 CALENTAR EN MICROONDAS EL BRISKET
3 COLOCAR DE LA SIGUIENTE MANERA
PRIMERA TAPA MOSTAZA DJON, CEBOLLA CARAMELIZADA Y
BRISKET QUESO CHEDDAR.
SEGUNDA TAPA MOSTAZA DJON, CEBOLLA CARAMELIZADA,
BRISKET QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS Y FINALIZAR CON SALSA
BBQ ARRIBA.
TAPAR CON EL ULTIMO PAN CON MOSTAZA DJON.

the Rustic



CAMARONES A LA ITALIANA

6 CAMARONES JUMBO
5 ONZAS DE PAPAS FRITAS
2 ELOTES
PISCA DE PARMESANO Y
PEREJIL
TEMPURA
PANKO ITALIANO

EMPLATADO OVALADO BLANCO

1 HACER EL TEMPURA CON 60 % HARINA 40 AGUA
QUE NOS QUEDA UNA MESCLA COMO PANKAKES
2 CONDIMENTER LOS CAMARONES PELADOS PERO
CON CABEZA Y COLA CON SAL Y PIMIENTA
3 PASAR POR LA MESCLA DE TEMPURA Y EL PANKO
4 FREIR A 350 GRADOS F
5 FREIR LAS PAPAS Y DORAR LOS ELOTES EN LA
PARRILLA

the Rustic



CEVICHE CARRETILLA

5 ONZAS DE CAMARON
2 CAMARONES JUMBO
1 ONZA DE CEBOLLA MORADA
PISCA DE CILANTRO
1 ONZA JUGO DE LIMON
1 BOLSA DE ELOTTOS
PISCA DE ACEITE DE AJONJOLIN
1 ONZA DE JUGO V8
CHIPS DE MALANGA
GALLETAS

EMPLATADO PLATO PASTA

1 COCINAR LOS CAMARONES EN AGUA Y ENFRIAR
2 LOS 2 CAMARONES JUMBO PASAR POR
TEMPURA , PANKO Y FREIR
3 EN UN BOWL MESCLAR EL V8, SALSA SOYA,
JUGO DE LIMON SAL, CEBOLLA Y CILANTRO Y EL
ACEITE DE AJONJOLIN.
4 AGREGAR EL CAMARON Y LOS ELOTTOS Y
MECLAR
5 AGREGAR EL PLATO FINALIZAR CON
2 CAMARONES EMPANIZADOS Y CHIP DE
MALANGA.

the Rustic



PIZZA TOCINO & JALAPEÑO

the Rustic

1 BASE DE PIZZA
5 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
4 ONZAS DE SALSA ROJA
3 ONZAS DE TOCINO FRITO
1 JALAPENO EN RODAJAS

1 SACAR LA BASE DE PIZZA Y ESTIRAR
2 AGREGAR LA SALSA
3 SEGUIDAMENTE EL QUESO MOZZARELLA
4 AGREGRA EL TOCINO TROCEADO O PICADO (PASAR POR LA FREIDORA PRIMERO LAS LASCAS)
5 SEGUIDAMENTE AGREGAR EL JALAPENO RODAJADO
HORNEAR POR 5 MIN EN HORNO DE COCINA
PASAR A SALAMANDRA POR 1 MIN A FUEGO BAJO PARA GRATINAR.



PIZZA BRISKET & BBQ

the Rustic

1 BASE DE PIZZA
3 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
2 ONZAS DE QUESO CHEDDAR
4 ONZAS DE SALSA ROJA
4 ONZAS DE BRISKET
1 ONZA DE SALSA BBQ

1 SACAR LA BASE DE PIZZA Y ESTIRAR
2 AGREGAR LA SALSA
3 SEGUIDAMENTE AGREGAR EL QUESO MOZZARELLA Y QUESO CHEDDAR
4 AGREGRA EL BRISKET

HORNEAR POR 5 MIN EN HORNO DE COCINA
PASAR A SALAMANDRA POR 1 MIN A FUEGO BAJO PARA GRATINAR.
FINALIZAR CON UN ESPIRAL DE SALSA BBQ



PIZZA POLLO & CHAMPIÑONES

1 BASE DE PIZZA
5 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
4 ONZAS DE SALSA ALFREDO
4 ONZAS DE POLLO ASADO
1 ONZ DE CHAMPIÑONES
PISCA DE PEREJIL Y PARMESANO

1 SACAR LA BASE DE PIZZA Y ESTIRAR
2 AGREGAR LA SALSA ALFREDO
3 SEGUIDAMENTE AGREGAR EL QUESO
MOZZARELLA
4 AGREGAR EL POLLO YA ASADO Y LOS
CHAMPIÑONES FRESCOS
5 AGREGRA UN CHORRITO DE ACEITE DE AJO

the Rustic

HORNAR POR 5 MIN EN HORNO DE COCINA
PASAR A SALAMANDRA POR 1 MIN A FUEGO BAJO
PARA GRATINAR.
FINALIZAR ESPOLVOREANDO QUESO PARMESANO
Y PEREJIL PICADO



PASTA ALFREDO

8 ONZAS DE PASTA YA COCINADA
4 ONZAS DE PROTEINA
5 ONZAS DE SALSA ALFREDO
3 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
PISCA DE PEREJIL
PISCA DE QUESO PARMESANO

EMPLATADO SKILLET REDONDO

1 SACAR LA BOLSA DE PROTEINA Y COCINARLA
(POLLO O CAMARON)
2 EN UN SARTEN AGREGAR LA SALSA Y CALENTAR A
FUEGO BAJO CON UN CHORRITO DE CALDO O AGUA
3 CALENTAR LA PASTA EN AGUA CALIENTE
4 MESCLAR E INCORPORAR LA PASTA AL SARTEN CON
SALSA Y AGREGAR AL SKILLET
5 AGREGAR EL QUESO MOZZARELLA EN EL CENTRO Y
LA PROTEINA A LOS LADOS
6 LLEVAR A LA SALAMANDRA POR 1 MIN Y FINALIZAR
CON PEREJIL

the Rustic



PASTA CHIPOTLE

8 ONZAS DE PASTA YA COCINADA
4 ONZAS DE PROTEINA
5 ONZAS DE SALSA CHIPOTLE
3 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
PISCA DE PEREJIL
PISCA DE QUESO PARMESANO

EMPLATADO SKILLET REDONDO

- 1 SACAR LA BOLSA DE PROTEINA Y COCINARLA (POLLO O CAMARON)
- 2 EN UN SARTEN AGREGAR LA SALSA Y CAELNTAR A FUEGO BAJO CON UN CHORRITO DE CALDO O AGUA
- 3 CAELNTAR LA PASTA EN AGUA CALIENTE
- 4 MESCLAR E INCORPORAR LA PASTA AL SARTEN CON SALSA Y AGREGAR AL SKILLET
- 5 AGREGAR EL QUESO MOZZARELLA EN EL CENTRO Y LA PROTEINA A LOS LADOS
- 6 LLEVAR A LA SALAMANDRA POR 1 MIN Y FINALIZAR CON PEREJIL

the Rustic



PASTA AL PESTO

8 ONZAS DE PASTA YA COCINADA
4 ONZAS DE PROTEINA
5 ONZAS DE SALSA PESTO
3 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
PISCA DE PEREJIL
PISCA DE QUESO PARMESANO

EMPLATADO SKILLET OVALADO

- 1 SACAR LA BOLSA DE PROTEINA Y COCINARLA (POLLO O CAMARON)
- 2 EN UN SARTEN AGREGAR LA SALSA Y CAELNTAR A FUEGO BAJO CON UN CHORRITO DE CALDO O AGUA
- 3 CAELNTAR LA PASTA EN AGUA CALIENTE
- 4 MESCLAR E INCORPORAR LA PASTA AL SARTEN CON SALSA Y AGREGAR AL SKILLET
- 5 AGREGAR EL QUESO MOZZARELLA EN EL CENTRO Y LA PROTEINA A LOS LADOS
- 6 LLEVAR A LA SALAMANDRA POR 1 MIN Y FINALIZAR CON PEREJIL

the Rustic



PASTA NAPOLITANA

8 ONZAS DE PASTA YA COCINADA
4 ONZAS DE PROTEINA
5 ONZAS DE SALSA NAPOLITANA
3 ONZAS DE QUESO MOZZARELLA
PISCA DE PEREJIL
PISCA DE QUESO PARMESANO

EMPLATADO PIATO DE PASTA BLANCO

- 1 SACAR LA BOLSA DE PROTEINA Y COCINARLA (POLLO O CAMARON)
- 2 EN UN SARTEN AGREGAR LA SALSA Y CALENTAR A FUEGO BAJO CON UN CHORRITO DE CALDO O AGUA
- 3 CALENTAR LA PASTA EN AGUA CALIENTE
- 4 MESCLAR E INCORPORAR LA PASTA AL SARTEN CON SALSA Y AGREGAR AL SKILLET
- 5 AGREGAR EL QUESO MOZZARELLA EN EL CENTRO Y LA PROTEINA A LOS LADOS
- 6 LLEVAR A LA SALAMANDRA POR 1 MIN Y FINALIZAR CON PEREJIL



CALDO DE RES

4 ONZAS CARNE DE RES COCIDA
1 PORCIÓN DE VERDURA (CALDO)
1 PORCIÓN DE CALDO
SAL
PIMIENTA
CILANTRO
5 ONZAS DE ARROZ BLANCO

- 1 EN UNA OLLA AGREGAR LA BOLSA DE CALDO Y LA CARNE Y CALENTAR PO 3 A 5 MIN
- 2 CALENTAR LAS VERDURAS DESPUES Y CORROBORAR SAL Y PIMIENTA
- 3 SERVIR Y FINALIZAR COM CILANTRO

EMPLATADO PIATO DE BARRO

the Rustic



CALDO DE GALLINA

1 PIEZA DE GALLINA COCIDA
1 PORCIÓN DE VERDURA (CALDO)
1 PORCIÓN DE CALDO
SAL
PIMIENTA
CILANTRO
5 ONZAS DE ARROZ BLANCO

1 EN UNA OLLA AGREGAR LA BOLSA DE CALDO Y LA CARNE Y CALENTAR POR 3 A 5 MIN
2 CALENTAR LAS VERDURAS DESPUES Y CORROBORAR SAL Y PIMIENTA
3 SERVIR Y FINALIZAR CON CILANTRO

EMPLATADO PLATO DE BARRIO

the
Rustic



GALLINA EN CREMA

1 PORCIÓN DE GALLINA con 0.5 PORC de caldo
6 ONZAS DE SALSA ALFREDO
1 ONZA DE CEBOLLA
1 ONZA DE CHILE PIMENTO ROJO
5 ONZAS DE PAPA BABY
PISCA DE CILANTRO
5 ONZAS DE ARROZ YA COCINADO

1 SACAR DE LA BOLSA DE VACIO LA CARNE Y CALENTAR POR 2 MIN EN MICROONDAS O UNA OLLA CON AGUA.
2 CALENTAR EL PURE DE PAPA EN MICROONDAS Y FORMAR LOS 4 O 5 CUCHARADAS SEGUN LA FOTO
3 EN LA PLANCHA DARLE UN PASON DE 30 SEG. AL EJOTE Y 1 MIN A LOS TOMATES CHERRY.
4 PRESENTAR CON COWBOYBUTTER

EMPLATADO
SKILLET REDONDO

the
Rustic



CALDO CANTINERO

12 ONZAS PORCION DE CALDO
5 ONZAS DE CAMARON DE CEVICHE
5 CAMARONES JUMBO
1 PORCION DE PAPAS BABY
CILANTRO
PISCA DE CHILE COBANERO

EMPLATADO SKILLET
CUADRADO

the Rustic

1 EN UNA OLLA AGREGAR EL FONDO DE CAMARON Y COCINAR POR 4 MIN CUANDO YA ESTE CALEINETE
AGREGAR LOS CMARONES Y LAS PAPAS YA COCIDAS.
2 CORROBORAR EL PUNTO DE SAL Y FINALIZAR CON CILANTRO Y UNA PISCA DE CHILE COBANERO EN
POLVO.



Sub
RECETAS

CHORIZO ROJO AHUMADO

PROCEDIMIENTO

| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | CXO | TOTAL |
|----------------|----------|--------|-------------|-------------|
| POSTA DE CERDO | 48 | ONZAS | | \$60,00 |
| GRASA DE CERDO | 16 | ONZAS | | \$15,00 |
| VINAGRE | 4 | ONZAS | | \$2,50 |
| AJO EN DIENTES | 1,00 | ONZA | | \$0,60 |
| PAPRIKA | 0,5 | ONZA | | \$1,24 |
| COMINO | 0,5 | ONZA | | \$2,00 |
| ACHIOTE | 2 | ONZA | | \$8,0 |
| SAL | 1 | ONZA | | \$0,25 |
| FOS | 0,50 | ONZA | | \$1,40 |
| SAL DE CURA | 0,5 | ONZA | | \$0,62 |
| | 1,23 CXO | | TOTAL 4 ONZ | X CHOR 4,95 |

CREMA DE CHIPOTLE

PROCEDIMIENTO

| PRODUCTO | CANTIDA D | MEDIDA | CXO | TOTAL |
|-------------|--------------|--------|-------|---------|
| MEDIA CREMA | 32 | ONZAS | | \$53,60 |
| CHIPOTLE | 8 | ONZAS | | \$17,20 |
| TOMATE | 8,00 | ONZAS | | \$3,00 |
| CEBOLLA | 1,00 | ONZAS | | \$1,00 |
| AJO | 0,25 | ONZA | | 0,10 |
| | | | TOTAL | \$75,3 |
| | | | CXO | \$1,50 |

BRISKET

PROCEDIMIENTO

1 CON LA MOSTAZA FROTAR TODA LA PIEZA DE RES, SEGUIDAMENTE AGREGARLE TODOS LOS POLVOS Y LLEVAR A EL AHUMADOR.

2 COCINAR A FUEGO INDIRECTO POR 3 HORAS A 200 GRADOS.

3 ESTAR CADA 30 MIN BAÑANDO CON VINAGRE DE MANZANA.

4 DESPUES DE LAS 3 HORAS SACAR Y ENVOLVER EN PAPEL CRAFT Y BAÑAR NUEVAMENTE CON VINAGRE LLEVAR NUEVAMENTE POR 1 HORA Y 30 MIN .

5 SACAR Y RESERVAR POR 24 HORAS SEGUIDAMENTE CORTAR Y EMPACAR AL VACIO

PESTO

PROCEDIMIENTO

1 EN LA LICUADORA AGREGAR TODOS LOS INGREDIENTES Y LICUAR.

| PRODUCTO | CANTIDA D | MEDIDA | CXO | TOTAL |
|---------------|--------------|--------|-------|---------|
| ALBAHACA | 16 | ONZAS | | \$16,00 |
| AJO | 8 | ONZAS | | \$9,84 |
| PARMESANO | 16,00 | ONZAS | | \$54,00 |
| MANIAS | 16,00 | ONZAS | | \$16,00 |
| ACEITE NEUTRO | 64 | ONZA | | \$58,00 |
| SAL | 1 | ONZA | | \$3,80 |
| | | | TOTAL | \$156,8 |
| | | | CXO | \$1,29 |

MESCLA DE TOSTADAS

PROCEDIMIENTO

ALFREDO

PROCEDIMIENTO

| PRODUCTO | CANTID | MEDIDA | CXO | TOTAL |
|--------------------|--------|--------|-------|---------|
| MEDIA CREMA | 32 | ONZAS | | \$53,60 |
| AJO PICADO | 8 | ONZAS | | \$9,84 |
| ACEITE | 1,00 | ONZAS | | \$0,87 |
| CEBOLLA | 4,00 | ONZAS | | \$4,00 |
| VINO BLANCO | 2 | ONZA | | \$2,12 |
| PIMIENTA | 0,5 | ONZA | | \$2,00 |
| QUESO PARMESANO | 4 | ONZAS | | \$13,5 |
| AGUA | 8 | ONZAS | TOTAL | \$86,09 |
| | | | CXO | \$1,67 |

SALSA ENFRIJOLADA

PROCEDIMIENTO

SALSA HOLANDESA

PROCEDIMIENTO

| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | CXO | TOTAL |
|----------------------|------------------------|-------------|-----|--------|
| MANTEQUILLA MAZZOLLA | 3 | ONZA | | \$2,43 |
| VINO BLANCO | 1 | CUCHARADITA | | \$0,25 |
| YEMA DE HUEVO | 1 | UNID | | \$1,50 |
| VINAGRE DE ESPECIAS | 1,00 | CUCHARADITA | | \$1,00 |
| SAL | PISCA | | | |
| GOMA XANTANA | 1 CUCH YA EMULSIFICADA | | | \$0,25 |

1 CUCHARADITA X 100 ML SE COLOCA EN EL VASO DE LA LICUADORA HASTA FORMAR UN TIPO GEL PARA EL PECES.

| | | | | |
|--|--|--|-----------|--------|
| | | | CX POCION | \$5,43 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

SEGUIDAMENTE AGREGAR
LA GOMA XANTANA YA
EMULSIFICADA Y SERVIR.

PAPAS BABY A LA PARMESANA

PROCEDIMIENTO

CEBOLLA CARAMELIZADAS

PROCEDIMIENTO

COWBOYBUTTER

PROCEDIMIENTO

CREMA DE JALAPEÑO

PROCEDIMIENTO

VERDURAS CALDOS

PROCEDIMIENTO

SALSA NAPOLITANA

PROCEDIMIENTO

| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | CXO | TOTAL |
|----------|----------|--------|-------|---------|
| TOMATE | 80 | ONZAS | | \$30,00 |
| ALBAHACA | 0,25 | ONZA | | \$1,00 |
| AJO | 1 | ONZA | | \$1,23 |
| ACEITE | 3 | ONZA | | \$2,61 |
| AZUCAR | 1 | ONZA | | \$0,50 |
| | | | TOTAL | \$35,34 |
| | | | CXO | \$0,41 |

COCCIÓN COSTILLA

| PRODUCTO | CANTIDA D | MEDIDA | CXO | TOTAL |
|---------------|--------------|--------|--------|----------|
| COSTILLA | 160 | ONZAS | 10 LBS | \$227,50 |
| MOSTAZA | 2 | ONZAS | | \$2,44 |
| AJO POLVO | 0,5 | ONZAS | | \$0,95 |
| CEBOLLA POLVO | 0,50 | ONZA | | \$1,24 |
| PAPRIKA | 0,5 | ONZA | | \$1,24 |
| PIMIENTA | 0,5 | ONZA | | \$2,00 |
| SAL | 2 | ONZA | | \$1,0 |
| | | | TOTAL | \$237,00 |
| | | | CXO | \$1,42 |

PROCEDIMIENTO

1 CON LA MOSTAZA FROTAR
TODA LA PIEZA,
SEGUIDAMENTE AGREGARLE
TODOS LOS POLVOS Y LLEVAR
A EL AHUMADOR.

**2 COCINAR A FUEGO
INDIRECTO POR 1 HORA
CON EL AHUMADOR A 200
GRADOS.**

3 ESTAR CADA 30 MIN
BAÑANDO CON VINAGRE DE
MANZANA.

4 DESPUES DE LAS 1 HORAS
SACAR Y ENVOLVER EN PAPEL
CRAF Y BAÑAR NUEVAMENTE
CON VINAGRE LLEVAR
NUEVAMENTE POR 1 HORA Y
30 MIN. .

**5 SACAR Y RESERVAR POR 24 HORAS SEGUIDAMENTE
CORTAR Y EMPACAR AL VACIO**

PROCEDIMIENTO

PURE DE PAPA

| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | CXO | |
|-------------------|----------|--------|-------|---------|
| PAPA | 80 | ONZAS | | \$24,80 |
| MANTEQUILLA MAZZ | 8 | ONZAS | | \$6,48 |
| MEDIA CREMA | 16 | ONZAS | | \$26,80 |
| SAL | 0,5 | ONZA | | \$0,50 |
| PIMIENTA | 0,1 | ONZA | | \$0,50 |
| BENZOATO DE SODIC | 0,5 | ONZA | | \$1,00 |
| | | | TOTAL | \$60,00 |
| | | | CXO | \$0,57 |
| | | | | |
| | | | | |

PROCEDIMIENTO

- 1 EN UNA OLLA AGREGAR LAS PAPAS CON SAL Y AGUA DE PREFERENCIA AGREGARLES UNA RAMITA DE APIO Y COCINAR HASTA QUE ESTEN PUNTO DE PURE.
- 2 TROCEAR LA MANTEQUILLA
- 3 APLASTAR LAS PAPAS, SEGUIDAMENTE AGREGAR LA MANTEQUILLA Y PIMENTA SI FALTA CONSISTENCIA CREMOSA AGREGARLE UN POCO DE AGUA DE COCCION DISOLVER EL BENZOATO CON UN POQUITO DE AGUA DE COCCION Y AGREGAR CON LA CREMA DEJAR ENFRIAR Y PORCIIONAR DE 5 ONZAS

FONDO CANTINERO

| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | CXO | TOTAL |
|------------------------------------|----------|--------|-------|---------|
| CAMARON SECO | 8 | ONZAS | | \$30,00 |
| COLAS, CASCARA Y CABEZA DE CAMARON | 16 | ONZAS | | \$0,00 |
| APIO | 3 | ONZAS | | \$0,48 |
| CEBOLLA | 3 | ONZAS | | \$0,90 |
| CILANTRO | PISCA | | | \$1,00 |
| BENZOATO DE SODIO | 0,5 | ONZA | | \$1,00 |
| AGUA | 256 | ONZAS | | \$0,00 |
| PASTA DE TOMATE | 8 | ONZAS | | \$6,96 |
| SAL | 1 | ONZA | | \$1,00 |
| CONSUME DE CAMARON | 8 | ONZAS | | \$13,00 |
| | | | TOTAL | \$54,34 |
| | | | CXO | 0,17 |
| | | | | |

PROCEDIMIENTO

- 1 EN UNA OLLA AGREGAR EL AGUA CON EL CAMARON SECO, LAS CASCARAS DE CAMARON, Y EL CONSUME DE CAMARON.
- 2 EN LA LICUADORA AGREGAR LA CEBOLLA, APIO, CILANTRO SAL Y PASTA DE TOMATE Y LICUAR.
- 3 AGREGAR EL LICUADO AL AGUA Y COCINAR POR 1 HORA,
- 4 EN UN POCO DE CALDO DISOLVER EL BENZOATO Y AGREGAR A LA MESCLA. ENFRIAR Y PORCIONAR DE 12 ONZAS

CALDO DE RES FONDO

PROCEDIMIENTO

| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | CXO | TOTAL |
|-----------------|----------|-------------------|-------|----------|
| AGUA 384 ONZAS | 3 | GALONES | | |
| CARNE BOLOVIQUE | 80 | ONZAS | | \$160,00 |
| HUESO MIXTO | 80 | ONZAS | | \$75,00 |
| CONSUME DE RES | 8 | ONZAS | | \$12,75 |
| CILANTRO | 4 | ONZAS | | \$5,00 |
| CEBOLLA | 4 | ONZAS | | \$1,20 |
| APIO | 4 | ONZAS | | \$0,64 |
| AJO | 3 | DIENTES | | \$1,00 |
| TOMATE | 4 | ONZAS | | \$1,50 |
| SAL | 2 | ONZAS | | \$2,00 |
| | | | TOTAL | \$259,09 |
| 20 PORCIONES | | PORCIÓN CON CARNE | | \$12,95 |

CALDO DE GALLINA

PROCEDIMIENTO

| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | CXO | TOTAL |
|--------------------|----------|-------------------|-------|----------|
| AGUA 384 ONZAS | 3 | GALONES | | |
| GALLINAS | 5 | UNIDADES | | \$250,00 |
| CONSUME DE GALLINA | 8 | ONZAS | | \$12,75 |
| CILANTRO | 4 | ONZAS | | \$5,00 |
| CEBOLLA | 4 | ONZAS | | \$1,20 |
| APIO | 4 | ONZAS | | \$0,64 |
| AJO | 3 | DIENTES | | \$1,00 |
| TOMATE | 4 | ONZAS | | \$1,50 |
| SAL | 2 | ONZAS | | \$2,00 |
| | | | TOTAL | \$274,09 |
| 20 PORCIONES | | PORCIÓN CON CARNE | | \$13,70 |

Costos **RECETAS**

El costo se saco en base a los
productos nuevos trabajados

Desayunos

| PRODUCTO | C M P | PROPUESTA SISTEMA | PRECIO MENU ACTUAL | SUGERENCIA |
|--------------------|---------|----------------------|-----------------------|------------|
| RUSTIKO | \$28,50 | \$85,00 | | \$75,00 |
| CHILANGO | \$26,44 | \$79,00 | \$40,00 | \$60,00 |
| FRENCH | \$14,91 | \$50,00 | | \$50,00 |
| CAPITALINO | \$19,06 | \$57,00 | | \$55,00 |
| ENFRIJOLADAS | \$18,15 | \$54,00 | | \$55,00 |
| OMELET CHAMPIÑONES | \$16,42 | \$50,00 | | \$55,00 |
| BENEDICTINOS | \$29,00 | \$85,00 | \$60,00 | \$75,00 |
| skillet americano | \$14,81 | \$50,00 | | \$55,00 |
| SKILLET CHAPIN | \$16,82 | \$50,00 | | \$50,00 |
| TOSTADAS | \$13,00 | \$40,00 | \$40,00 | \$45,00 |
| HOTCAKES | \$13,00 | \$40,00 | \$35,00 | \$40,00 |

Almuerzos

| PRODUCTO | C M P | PROPIEDAD SISTEMA | PRECIO MENU ACTUAL | SUGERENCIA |
|-----------------------------|----------|----------------------|-----------------------|---------------|
| sampler | \$58,51 | \$175,00 | | \$150,00 |
| queso fundido | \$27,11 | \$81,00 | | \$75,00 |
| brisket slice | \$18,15 | \$54,45 | | \$65,00 |
| tabla rustic | \$87,93 | \$263,00 | | \$225,00 |
| conchas | \$46,95 | \$140,00 | | \$125,00 |
| puyazo 8 onzas | \$41,86 | \$125,00 | | \$125,00 |
| puyazo 12 onzas | \$56,86 | \$170,00 | | \$155,00 |
| lomo sous 8 onzas (lomito) | \$29,36 | \$88,00 | | \$120,00 |
| lomo sous 12 onzas (lomito) | \$38,11 | \$115,00 | | \$150,00 |
| skillet el rey (rib eye) | \$140,00 | \$422,00 | \$220,00 | \$299,00 |
| costilla bbq | \$35,10 | \$105,00 | | \$85,00 |
| tomahawk 2.5 lbs | \$260,00 | \$781,00 | | \$15,00 x onz |
| brisket | \$23,94 | \$71,00 | | \$80,00 |
| churrasco sanarate | \$26,58 | \$79,00 | | \$65,00 |
| chicken grill | \$32,48 | \$95,00 | \$85,00 | \$85,00 |
| mar y tierra | \$38,90 | \$116,00 | | \$125,00 |
| club sandwich | \$28,10 | \$84,00 | | \$75,00 |
| SANDWICH BRISKET | \$21,50 | \$64,50 | | \$75,00 |

Almuerzos

| PRODUCTO | C M P | PROPUESTA SISTEMA | PRECIO MENU ACTUAL | SUGERENCIA |
|--------------------------|---------|----------------------|-----------------------|------------|
| CAMARON ITALIANA | \$27,90 | \$83,00 | | \$125,00 |
| CEVICHE CARRETILLA | \$29,36 | \$88,00 | | \$100,00 |
| PIZZA TOCINO /JALAPEÑO | \$22,50 | \$67,00 | | \$85,00 |
| PIZZA BRISKET | \$25,41 | \$76,00 | | \$85,00 |
| PIZZA POLLO / CHAMP | \$28,80 | \$86,00 | | \$85,00 |
| PASTA ALFREDO POLLO | \$26,16 | \$78,00 | | \$75,00 |
| PASTA CHIPOTLE POLLO | \$25,31 | \$75,00 | | \$75,00 |
| PASTA AL PESTO CAMARONES | \$29,27 | \$87,00 | | \$90,00 |
| PASTA NAPOLITANA | \$19,86 | \$59,00 | | \$60,00 |
| CALDO DE RES | \$23,90 | \$71,00 | | \$90,00 |
| CALDO DE GALLINA | \$24,65 | \$73,00 | | \$90,00 |
| GALLINA EN CREMA | \$32,87 | \$98,00 | | \$100,00 |
| CALDO CAMARON CANTINERO | \$28,04 | \$84,00 | | \$100,00 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

SOUS VIDE COCCION

PRODUCTO EMPACADO SIEMPRE AL
VACIO

| CARNE | TEMP | TIEMPO |
|--------------------|------|----------|
| LOMO GRANDE | 55 C | 16 HORAS |
| PUYAZO | 55C | 2 HORAS |
| POLLO | 70 C | 1 HORA |
| BRISKET YA COCIDO | 80 C | 7 MIN |
| COSTILLA YA COCIDA | 80 C | 7 MIN |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |