

# # BBQ KITCHEN #

Llevaremos el fuego, la coctelería y la música.

## ... . . MENU . . . . .

(Estilo buffet con opciones vegetarianas y veganas)

- ❖ Cerdo, Carne Y Pescado
- ❖ Vegetales asados: Pimientos, Camotes, Berenjena, Piña, Papas, Nopales y mas..
- ❖ Guacamole
- ❖ Frijoles
- ❖ Salsas: Picantes y Regulares
- ❖ Pan artesanal y tortillas
- ❖ Quesos Mexicanos
  
- ❖ BARRA DE ENSALADAS TROPICALES (Ingredientes a elección: arroz, col morada, naranja, aguacate, espinaca, sandia, cacahuates, lechuga, champignones, fresas, manzana, gengibre, zanahoria, apio, cherrys, brocoli, cebolla, pasas, arándanos)
  
- ❖ Postre
  
- ❖ Coctelería: Margaritas y Cocteles con frutas de estación.\*\*

**PRECIO POR PAX \$1650\***  
**(U\$D 95)**

\*Este precio es por un servicio de 4HS. La reserva se realiza con 30% de deposito. Pago en Cash, U\$D, Pay PAL o transferencia.

\*\*Incluye Mixers y alcoholes: Tequila, Mezcal y Raicilla. // Sonido y DJ Set

] .Toda reunión se gesta alrededor de la comida.

En Argentina es una tradición prender el fuego cuando hay un encuentro y asar los alimentos.

En Mexico es una tradición que en la mesa nunca falten las tortillas, el chile y las salsas.]

**+INFO**

**+52 3223221053 / IG:@materaicilla**

**MATE**  
**RAICILLA**  
ART - MIXOLOGIA - CUISINE - SOUNDSYSTEM