

Real Mexican Food



Comida para llevar o a domicilio

Ph. 0487210272

fabiola@figueroa-neri.net

SOPAS

Arroces mexicanos

Rojo, verde, blanco, poblano

Morisqueta

Arroz hervido con o sin especias.

Tipos de arroz: blanco, jazmín o basmati

Arroz frito

Asiático, con verduras, salsa de soya, con o sin huevo

Crema de verdura

Sazonada con mantequilla y cebolla.

Verdura al gusto (zanahoria, champiñón, chícharo, calabaza o mixta)

Sopa de papa

Papa ligeramente machacada sazónada en salsa de tomate

Sopa de leguminosa

De frijol, garbanzo o haba amarilla

Lentejas

Con tocino o chorizo y trozos de camote

COMPLEMENTOS

Allioli

Dip de ajo, al estilo mayonesa

Coleslaw

Ensalada de col con zanahoria, en aderezo de mayonesa

Ensalada de calabacita

Calabacita en rodajas, aderezada con orégano, con queso y vinagre

Frijoles negros

Guisados o refritos en aceite vegetal o manteca. Con o sin chorizo y elote

Houmus casero

De garbanzo natural, sin conservadores

Machaca con huevo

Carne de res estilo machaca, con huevo, a la mexicana

Puré de papa, de camote o mixto

Papas a la mexicana

Tiras de papa cocinadas con tomate, cebolla y queso espolvoreado

Papas al cilantro y limón

En trozos, aderezadas con una salsa picosita de cilantro y limón

Rajas con queso *

Con queso feta y elote amarillo

Frasco de salsa

Espesa y picosa, hecha de varios chiles rojos

MENÚ MEXICANO

En la mayoría de los platillos se puede elegir el tipo de carne o adaptar a dietas específicas

Albóndiga de pescado

En salsa verde, con un toque de cilantro

Albóndiga enchipotlada

De carne molida de res o mezclada con cerdo, arroz y un toque de menta

Alitas de pollo marinadas

Arrachera

Bisteces marinados, listos para poner al sartén

Birria estilo Jalisco

Cocida en salsa de chile guajillo y especias

Calamar en escabeche

En trozos pequeños, con tomate, perejil y aceituna

Caldo de pollo

Con verduras, elote y garbanzo

Carne en su jugo

Estilo Jalisco, con tocino, cebolla y acompañada con frijoles fritos en manteca

Cerdo en chile pasilla

Chuleta de cerdo y papas en salsa de pasilla

Chicharrón guisado

En salsa verde o roja, con papas

Cordero en salsa blanca *

Chuleta de borrego, en salsa bechamel con chícharos.

Ceviche guisado

Un poco caldoso, con aceitunas, alcaparras, sazonado con tomate y perejil

Entomatado

Chambarete de res en salsa verde con chipotle

Guisado de hongos

Hongos mixtos en chile pasilla, con carne res o puerco

Pastel o tortitas de papa

Rellenos de atún o salmón

Picadillo de res

Con zanahoria, papas, calabacita, tomate y más

Mole con pollo *

Rojo, verde (con pepita de calabaza) o blanco (nueces mixtas), con pollo o pavo

Mole de olla

Chambarete de res, con papas, calabazas y elote en caldo espeso de chiles. Especial para invierno

Mixiotes

Pollo/pez/chamorro cocido al vapor, sazonado con achiote (anato)

Niño envuelto o pastel de carne

Carne molida de res, con zanahoria, chícharo, papa, huevo cocido y más, envuelta en aluminio y cocinado al vapor

Pastor

Molida de cerdo con piña, estilo pastor, como los tacos

Pechuga rellena

Con queso, jamón o tocino y cubierta de salsa bechamel

Pescado empapelado

Cocido al vapor en aluminio. Puede ser entero (en mojarra) o en filete relleno de espinacas y queso

Picadillo de res

Con zanahoria, papas, calabacita, tomate y más

Pollo ranchero

En salsa de tomate y cilantro

Pollo con hongos, chipotle y ejote

Pollo a la naranja y zanahoria

Marinado con naranja, jengibre y mostaza, con o sin un toque de picante

Pozole *

De cerdo o pollo. Blanco, rojo o verde

Tinga

Deshebrada de res o de pollo, con cebollas y salsa de chipotle.

Tortas ahogadas *

Kit de carnitas, frijoles, salsa de tomate y salsa de chile de árbol

MENÚ BRITÁNICO

Chili con carne

Res molida, chorizo, morrones y frijoles rojos (red kidney) en salsa picosa

Cauliflower cheese bake *

Coliflor entera, con tocino y chícharos, en salsa blanca y gratinada al horno

Corn beef *

Pieza de res cocida en especies, lista para rebanar. Ideal para sándwiches

Fish pie *

El relleno es pescado, camarones y huevos duros en bechamel, la cubierta es puré de papas y camote.

Lamb's fry

Tiras de hígado de cordero y tocino, en gravy de vino tinto

Roasted lamb *

Pierna de cordero acompañada de papas, zanahorias, camote y calabaza horneados y un delicioso gravy

Roast pork with apple *

Pierna de cerdo con manzanas y cebollas, jugosa y horneada con sidra

Shepherd's pie *

Picadillo de res horneado con cubierta de puré de papa

Stroganoff

Platillo adoptado de Rusia. Consiste de tiras de res con champiñones cocinado en un gravy de crema

MENÚ MEDITERRÁNEO

Español

Escalibada catalana

Berenjenas, morrones, tomates, ajo y cebolla al horno, con aderezo español

Fabada

Guisado de alubia (frijol blanco), carne de cerdo, chorizo, salchicha y espinacas. Es el platillo típico de Asturias, España

Gazpacho

Sopa fría de tomate, morrón y pepino

Tortilla de huevo

De 1 a 2 pulgadas de alto, con papa, chorizo español y otros vegetales.

Italiano

Lasaña

De carne de res o mixta (con cerdo) en salsa de tomate

Lasaña vegetariana

Con berenjenas, champiñones y morrones

Pasta boloñesa

Spaghetti o fettuccini con carne de res o mixta (con cerdo) en salsa de tomate

Pasta en general

A elegir

1. El tipo de pasta, p.e. spaghetti, fettuccini, fussilli, rigatone, parpadelle, etc.
2. La carne, pescado o verduras.
3. La salsa: al pesto (de albahaca o berros), al burro (mantequilla, tomate y orégano), alfredo (mantequilla, queso y tocino), arrabiata (tomate y un toque picante), de champiñón, de quesos, puttanesca (tomate y anchoas), etc.

Griego

Musaca

Pastel de capas de berenjenas, carne de cordero, tomate y salsa blanca

POSTRES

Arroz con leche

Arroz pegajoso (con coco y mango)

Bisquets (scones)

Camote y/o calabaza en piloncillo

Capirotada dulce (pan viejo)

Empanadas

Flanes

Fruit-cake *

Galletas y polvorones

Pan de zanahoria, elote, banana (en hogaza o panquecillos)

GARNACHAS

Docena de sopes (sólo las gorditas)

Tamales salados: de rajas, de mole, salsa verde o roja, con puerco, pollo o queso

Tamal de camarón, estilo Sinaloa

Tamales dulces de fresa con pasas

Tlacoyos de frijol, haba o requesón