

# MAYITA

D E S D E 1 9 3 6

## *TIENDA MAYITA*

Centro Comercial Plaza Bosques, Local 1A  
Bosque de Ciruelos #278

**Horario:**

**Lunes a Viernes**

**10 am a 5 pm**

**Sábados**

**10am a 2pm**

**SERVICIO A DOMICILIO**

: 55-4884-4361

TEL: 55-4122-2275

[www.banquetesmayita.com.mx](http://www.banquetesmayita.com.mx)

Instagram @banquetes.mayita

# menú

## CONGELADOS

Todo se entrega congelado y dura hasta 4 meses en el congelador.  
Una vez descongelado, consumir dentro de los próximos 2 días.

### BOTANAS

EMPANADITAS DE MOLE (25 PIEZAS)	\$260
CROQUETAS DE JAMÓN (20 PIEZAS)	\$180
QUESADILLITAS (20 PIEZAS)	\$220
QUESADILLITAS ESTILO SAN LUIS (20 PIEZAS)	\$220
MINI QUICHE LORRAINE (20 PIEZAS)	\$250
MINI HOJALDRES DE PERA Y BRIE (16 PIEZAS)	\$220

### SOPAS Y PASTAS

CREMA DE CHICHARRÓN (850 ML)	\$180
CREMA DE ALCACHOFA (850 ML)	\$300
CREMA DE FLOR DE CALABAZA (850 ML)	\$180
CREMA DE POBLANO (850 ML)	\$180
SOPA DE MILPA (850 ML)	\$220
OX TAIL (850 ML)	\$220
RAVIOLES DE ESPINACA (4 PORCIONES)	\$300
RAVIOLES DE QUESO DE CABRA (4 PORCIONES)	\$300
LASAÑA BOLOÑESA (6 - 8 PORCIONES)	\$600
LASAÑA BOLOÑESA (3 - 4 PORCIONES)	\$360

### SALSAS

SALSA DE JITOMATE Y ALBAHACA (4 PORCIONES)	\$240
SALSA ALFREDO (4 PORCIONES)	\$270
SALSA VERDE (4 PORCIONES)	\$100
SALSA DE MOSTAZA (400 ML)	\$270
SALSA DE TRES CHILES ( 400 ML)	\$200

### BUDINES DE TAMAL

BUDÍN DE TAMAL VERDE (6 - 8 PORCIONES)	\$550
BUDÍN DE TAMAL VERDE (3 - 4 PORCIONES)	\$330
BUDÍN DE TAMAL DE MOLE (6 - 8 PORCIONES)	\$580
BUDÍN DE TAMAL DE MOLE (3 - 4 PORCIONES)	\$330

### QUICHES

QUICHE LORRAINE (8 PORCIONES)	\$420
QUICHE DE QUESO DE CABRA (8 PORCIONES)	\$420

# menú

## CONGELADOS

Todo se entrega congelado y dura hasta 4 meses en el congelador.

Una vez descongelado, consumir dentro de los próximos 2 días.

### CREPAS

CREPAS DE JAMÓN EN SALSA DE GRUYERE (6 - 8 PORCIONES)	\$750
CREPAS DE JAMÓN EN SALSA DE GRUYERE (3 - 4 PORCIONES)	\$400
CREPAS DE FLOR DE CALABAZA EN SALSA DE POBLANO (6 - 8 PORCIONES)	\$600
CREPAS DE FLOR DE CALABAZA EN SALSA DE POBLANO (3 - 4 PORCIONES)	\$350
CREPAS DE CHICHARRÓN EN SALSA DE PASILLA (6 - 8 PORCIONES)	\$550
CREPAS DE CHICHARRÓN EN SALSA DE PASILLA (3 - 4 PORCIONES)	\$330
CREPAS DE HUITLACOCHÉ EN SALSA DE POBLANO (6 - 8 PORCIONES)	\$550
CREPAS DE HUITLACOCHÉ EN SALSA DE POBLANO (3 - 4 PORCIONES)	\$330

### GUARNICIONES

LASAÑA DE VERDURAS (6 - 8 PORCIONES)	\$600
LASAÑA DE VERDURAS (3 - 4 PORCIONES)	\$330
CHILES ANCHOS RELLENOS DE FRIJOL (12 CHILES)	\$560
CHILES ANCHOS RELLENOS DE FRIJOL (6 CHILES)	\$280
RAJAS CON CREMA (500 GR)	\$200
CHICHARRON EN SALSA VERDE (500 GR)	\$150
PAPAS PAJA (400 GR)	\$220
PAPAS PAJA (600 GR)	\$330
PURÉ DE PAPA (4 PORCIONES)	\$150
FRIJOLES AL CHIPOTLE (4 PORCIONES)	\$100

### PLATOS FUERTES

FILETE DE CERDO CON VERDOLAGAS (500 GR)	\$400
POLLO CON MOLE (500 GR)	\$300
TINGA DE RES (500 GR)	\$450
POLLO AL CURRY CON ARROZ BASMATI AL CARDAMOMO (500 GR)	\$400
RELLENO PARA TACOS TAURINOS (500 GR)	\$420
FILETE WELLINGTON Y SALSA DE OPORTO (4 PORCIONES)	\$1,500
PULLED PORK Y 4 BOLLOS DE BRIOCHE (4 PORCIONES)	\$750
SHORT RIB BRASEADO AL VINO TINTO (4 PORCIONES)	\$1,100
SHORT RIB BRASEADO AL MOLE (4 PORCIONES)	\$1,100
SHORT RIB BRASEADO A LOS TRES CHILE (4 PORCIONES)	\$1,100
PECHUGA DE POLLO A LOS TRES CHILES (4 PORCIONES)	\$690
PECHUGA DE POLLO EN GUAJILLO Y NARANJA (4 PORCIONES)	\$690

# menú

## POSTRES

FROZEN KEY LIME PIE	\$450
NEGRO EN CAMISA	\$490
PASTEL DE ZANAHORIA	\$350
PASTEL DE PLÁTANO CON NUTELLA	\$350
HELADO DE CARAMELO SALADO	\$275
HELADO DE PRALINÉ	\$300
HELADO DE CAJETA	\$275
NIEVE DE FRAMBUESA	\$300
NIEVE DE MANGO	\$300
CRUMBLE DE MANZANA	\$380
STICKY TOFFEE	\$450

## GALLETAS

CUERNITOS DE NUEZ	\$300
BISCOTTIS PISTCHE, ARÁNDANOS Y CHOCOLATE BLANCO (8 PIEZAS)	\$110
BISCOTTIS HIGO Y NUEZ (8 PIEZAS)	\$110

## PANADERÍA

PAN BRIOCHE (Sobre pedido)	\$120
PAN DE MIEL (Sobre pedido)	\$120
TOSTADAS DE PAN DE MIEL	\$150
OREJITAS (20 PIEZAS)	\$120

## PANADERÍA CONGELADA (para hornear en casa)

CROISSANT, ROL DE CANELA Y CHOCOLATIN (12 PIEZAS)	\$125
CROISSANT (12 PIEZAS)	\$100

## ESPECIALES POR PEDIDO

### Pedidos con 2 días hábiles de anticipación. (Se recogen en tienda)

MERENGUE CON MANGO (TEMPORADA)	\$700
MERENGUE CON FRUTOS ROJOS	\$700
MERENGUE CON HIGOS	\$700
MERENGUE CON FRESAS	\$700
MERENGUE CON FRAMBUESAS	\$700
CAMARONES EN ESCABECHE (4 PORCIONES)	\$1,230
SALSA DE CAVIAR (250 ML)	\$350

# menú

## OTROS

KIT CHILAQUILES (TOTOPOS, SALSA VERDE Y FRIJOLES AL CHIPOTLE)	\$290
TOTOPOS	\$105
MERMELADA DE CHABACANO	\$130
MERMELADA DE FRUTOS ROJOS	\$150
MERMELADA DE NARANJA CHINA *Hasta agotar existencias	\$130
CHUTNEY DE MANGO	\$400
CHUTNEY DE HIGO	\$400
CHUTNEY DE MANZANA VERDE	\$400



# Instrucciones y Tips

## BOTANAS

- EMPANADITAS Y QUESADILLAS: CALENTAR EN EL HORNO A 160 C POR APROXIMADAMENTE 8 MINUTOS.
- CROQUETAS DE JAMÓN: SACAR DEL CONGELADOR Y DEJAR REPOSAR POR 15 MINUTOS. CELENTAR ACEITE EN UN SARTÉN Y FREIR HASTA QUE TOMEN COLOR.

## RAVIOLES

- MANTENER RAVIOLES EN EL CONGELADOR.
- COCER CONGELADOS EN AGUA HIRVIENDO POR APROXIMADAMENTE 6 MIN.
- AÑADIRLE LA SALSA CALIENTE.
- SERVIR INMEDIATAMENTE.

## SALSAS Y CREMAS

- DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN 24 HORAS ANTES DE CONSUMIR O DIRECTAMENTE EN LA OLLA.
- CALENTAR BATIENDO CON UN GLOBO PARA INTEGRAR.

## TIPS:

- NO DEJAR HERVIR LA SALSA ALFREDO YA QUE SE CORTA.
- LA SALSA DE JITOMATE LA PUEDES HACER SOPA. SOLO AGREGA 1 TAZA DE CALDO DE POLLO Y 1 TAZA DE LECHE.



# Instrucciones y Tips

## **CREPAS, LASAÑAS, BUDÍN TAMAL, QUICHES Y CHILES ANCHOS**

-DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN 24 HORAS ANTES DE CONSUMIR.

-CALENTAR EN EL HORNO A 160°.

- **LASAÑA:** AL SACAR DEL HORNO, BAÑAR CON LA SALSA DE JITOMATE CALIENTE

### **TIP PARA PASAR A TU REFRACTARIO:**

- SACAR DEL EMPAQUE CUANDO ESTÉ CONGELADO Y COLOCAR EN TU REFRACTARIO.

- SEGUIR LAS INSTRUCCIONES ANTERIORES.



## **PLATOS FUERTES, PURÉ, RAJAS Y CHICHARRÓN**

-DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN 24 HORAS ANTES DE CONSUMIR.

-CALENTAR EN UNA OLLA CON AGUA HIRVIENDO DENTRO DE LA BOLSA CERRADA.

## **FILETE WELLINGTON**

- MANTENER EL FILETE CONGELADO. BARNIZAR EL HOJALDRE CON HUEVO BATIDO Y HORNEAR CONGELADO A 160 C HASTA QUE LA PASTA ESTÉ DORADA, APROXIMADAMENTE 1 HORA.

# Instrucciones y Tips

## **PULLED PORK**

- DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN 24 HORAS ANTES DE CONSUMIR.
- CALENTAR EL PULLED PORK EN UNA OLLA CON AGUA HIRVIENDO DENTRO DE LA BOLSA CERRADA POR APROXIMADAMENTE 15 MINUTOS.
  - TOSTAR EL PAN BRIOCHE PARTIDO POR LA MITAD.
  - COLOCAR EL PULLED PORK DENTRO DEL PAN Y SERVIR.



## **PANADERÍA CONGELADA**

- MANTENER EN CONGELACIÓN.
- PRE CALENTAR EL HORNO A 170°C.
- COLOCAR EL PAN EN UNA CHAROLA PARA HORNEAR, BARNIZAR CON HUEVO BATIDO O LECHE Y DEJAR REPOSAR POR 10 MINUTOS.
- HORNEAR DURANTE 15 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADOS.

## **KEY LIME PIE Y HELADOS**

- MANTENER EN EL CONGELADOR, SACAR 10 MIN ANTES DE CONSUMIR. SI SOBRA, VOLVER A GUARDAR EN EL CONGELADOR.

## **CRUMBLE DE MANZANA**

- DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN 24 HRS ANTES DE CONSUMIR
- CALENTAR EL CRUMBLE EN EL HORNO A 160 C POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS.

## **OTROS POSTRES**

- DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN 24 HORAS ANTES DE CONSUMIR.
- MANTENER EN REFRIGERACIÓN