

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS DEL QUINZE

Para disfrutar en Casa... ¡Recién salido del Horno!

Platillos elaborados con Técnicas de Abatimiento de Temperaturas, Alto Vacío y Estrictos Controles de Bioseguridad. Conservados cuidadosamente para ser terminados en casa y degustarlos como si estuvieras en el restaurante. **¡Recién Hechos!**

Los entregamos directamente en tu domicilio o los puedes recoger en el Quinze.

Solo requerimos de tres horas de anticipación para prepararlo y entregarlo.

Atención y servicio: Teléfono directo 22 23 09 94 30 - WhatsApp 22 28 11 72 03  
restaurante.quinze@upaep.mx.

Email.

Formas de pago: Cargo a nómina por teléfono, correo o WhatsApp, y tarjeta de crédito o débito solo en el restaurante.

Horarios de servicio: Lunes a viernes de 9:00 a 16:00 y sábados de 9:00 a 12:00.

### Ensaladas

*Vegetales frescos, sanitizados y conservados en alto vacío, listos para ser mezclados y aderezados en casa.*

**Ensalada de pollo en vinagreta de finas hierbas** \$55

*Mezcla de lechugas, vegetales y suprema de pollo marinada en vinagreta de hierbas.*

**Ensalada de queso panela asado con vinagreta de tomates** \$48

*Mezcla de vegetales escaldados, hojas de lechuga y cubos de queso panela.*

**Ensalada de vegetales en escabeche** \$37

*Mezcla de vegetales escabechados en vinagreta con semillas de sésamo tostadas.*

**Ensalada de acompañamiento para pollos y costillares** \$37

*Mezcla de lechugas, cebollas de verdeo, aguacate y tomates cherry con aceite de oliva extra virgen y vinagre de manzana.*

**Precios por persona.** Pedido mínimo dos personas.

### Platillos informales para compartir

*Selección de productos listos para meter al horno y disfrutar "Recién Hechos".*

**Costillar al horno Marinado al Brandy y Pimentón de la Vera** \$117

**Costillar al horno marinado en Adobo de Chiles Tatemados** \$112

**Costillar ahumado con Mezquite y salsa BBQ** \$115

*Todos los Costillares van acompañados con Papas Rústicas Cocinadas en su Propio Jugo.*

**Precios por persona.** Pedido mínimo dos personas.

**Pollo entero (1.8k) de cocción lenta en Marinado de 5 Chiles** \$361

Pollo entero (1.8k) de cocción lenta en Salsa de Mostaza Dijón	\$336
Pollo entero (1.8k) de cocción lenta con Piña, Limón, Ajo y Pimienta Negra	\$367

*Todos los pollos van acompañados con Papas Rústicas Cocinadas en su Propio Jugo.*

**Precios por pieza entera para cuatro personas.**

Chile en nogada Quinze "Nuestra Interpretación"	\$248
---	-------

*(En temporada)*

**Precios por persona. Pedido mínimo dos personas.**

## Bollería de la casa

*Horneado al momento.*

### Canasta de Pan de Mesa

*4 Palitos de Queso y Ajonjolí Negro, 4 Bollitos y 4 Focaccias.*

\$87

### Kougelhopf de arándanos y chocolate

*El Clásico Bizcocho Austriaco de doble fermentación. (8-10 porciones)*

\$285

### Canasta de Pan dulce del Quinze

*3 Pzas de Conchitas de Chocolate, 3 de Vainilla y 3 moñitos de mantequilla azucarados.*

\$96

### Canasta de Pan dulce "Grande"

*5 Pzas de Conchitas de Chocolate, 5 de Vainilla y 5 moñitos de mantequilla azucarados.*

\$160

### Hojaldras de Mantequilla (El Pan de Muertos de Temporada)

*Tradicional elaborado con mantequilla y fermentado en frío.*

\$59

## Porque "Te mereces una Tarta del Quinze"

*Pasteles y Tartas elaboradas al momento para Celebrar.*

### Grand Tarta de Queso "San Sebastián"

*(6-8 porciones)*

\$310

### Pastel 3 Chocolates

*(8-10 porciones)*

\$284

### Pastel Dark Velvet

*(8-10 porciones) Inspirado en un Clásico. Bizcocho de cocoa con cubierta aterciopelada de queso.*

\$328

## Nuestros Helados y Sorbetes Artesanales

*Elaborados con materias primas naturales, sin conservadores.*

### Helado de Yogurt 1l.

\$144

### Helado de Vainilla de Vaina Natural 1l.

\$180

### Helado de Frutos Secos con Ron Cubano 1l.

\$168

### Sorbete suave de pulpa de Mango con Crema de Coco 1l.

\$144

### Helado de Rompope 1l.

\$165

### Helado de Naranja Valenciana (en temporada) 1l.

\$148

## Concentrados Naturales para preparar Granizados en Casa

*listos para agregar hielo en la licuadora, batir y servir al instante. Rinde 1.5 litros.*

### Piña Colada con un suave piquete de Ron Blanco

\$99

### Gin de Frutos Rojos

\$103

*Macerado de Flor de Jamaica, Jugo de Uva y Arándanos con un suave piquete de Ginebra*

### Caipiriña con un suave piquete de Ron Blanco

\$98

**Precio por concentrado de 500ml para preparar litro y medio de granizado**

## Vinos de Mesa

*Cantidades sujetas a disponibilidad en la Cava.*

VINO TINTO LA CETTO CABERNET SAUVIGNON	\$167
VINO BLANCO XA DOMEQ BLANC DE BLANCS	\$174
VINO BLANCO DIAMANTE SEMI DULCE	\$252
VINO TINTO BERONIA	\$299
VINO TINTO CUNE CRIANZA	\$303
VINO TINTO LA CETTO NEBBIOLO	\$354
VINO TINTO PROTOS ROBLE	\$435
VINO TINTO SANTO TOMAS DE BARBERA	\$470
VINO TINTO CASA MADERO 3V	\$499
VINO TINTO CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON	\$499
VINO TINTO LUIS CAÑAS	\$510
VINO BLANCO PAZO SAN MAURO	\$517

