



CENAS Navideñas

2025



Ven a disfrutar de nuestro delicioso menú navideño, con platillos tradicionales y los ya conocidos sabores de Quevedo Beef.

Cerdo

Baby back BBQ \$380.00 kg
Cocción doble con la tradicional receta de salsa BBQ de la Casa.

Pierna adobada \$450.00 kg
Pierna deshuesada marinada durante 72 hrs. en el tradicional adobo de la Casa. Se entrega rebanada.
(presentaciones de 1 kg aproximadamente)

Pierna en su jugo \$380.00 kg
Pierna entera sin hueso, horneada en su jugo sin relleno.
(presentación en piezas que varían entre 2 y 2.5 kgs)

Pierna Quevedo \$450.00 kg
Pierna deshuesada marinada en cítricos durante 24 hrs., rellena de jamón, mix de verduras y almendras. Se entrega rebanada.
(presentaciones de 1 kg aproximadamente)

Lomo navideño \$450.00 kg
Lomo abierto, relleno con láminas de tocino y mix de frutos secos. Se entrega rebanado.
(presentaciones de 1 kg aproximadamente)

Pork belly \$820.00 kg
Panza de cerdo ahumada durante 8 hrs. con leña de mezquite.
(presentaciones de 1 kg aproximadamente)



Res

Brisket a la leña \$850.00 kg
Jugoso pecho de res horneado durante 16 hrs. con leña de mezquite.
(presentaciones de 1 kg aproximadamente)

Picaña al horno \$850.00 kg
Picaña horneada a la leña en una cocción lenta durante 9 hrs.
(presentación en piezas que varían entre 1 y 2.3 kgs)

Rollo de carne \$750.00 kg
Molida mixta en una cama de láminas de queso gouda, mix de pimientos, pasas, arándanos, almendras y champiñones, envuelta en tocino.
(presentaciones de 1 kg aproximadamente)



Aves

Pechuga de pavo a la leña \$800.00 kg
Pechuga de pavo ahumada marinada en su jugo. Se entrega rebanada.
(presentaciones de 1 kg aproximadamente)

Pastas

Pasta Quevedo (espagueti) \$275.00 kg
Sazonada en salsa rosa con tocino finamente picado, gratinada con queso gouda.

(pedido mínimo de 1 kg)

Pasta Alfredo (fettuccine) \$315.00 kg
Salsa Bechamel, jamón y vino blanco.
(pedido mínimo de 1 kg)

Pasta 3 quesos (fusilli) \$350.00 kg
Con parmesano, mozzarella y azul.
(pedido mínimo de 1 kg)

Lasagna tradicional \$400.00 kg
Láminas de pasta italiana, armada con la tradicional salsa boloñesa, salsa blanca, gratinada con queso gouda.
(presentación que varía entre 1.8 y 2.1 kgs)



Lo que no puede faltar

Bacalao \$710.00 kg
Receta a la Vizcaína, con el toque de la familia Quevedo Beef.
(pedido mínimo de ½ kg)

Romeritos \$440.00 kg
Con mole almendrado, camarón, acompañado de papas cambray y nopales.
(pedido mínimo de ½ kg)

Ensalada de manzana \$300.00 kg
La tradicional receta, acompañada de piña, nuez y pasas.
(pedido mínimo de 1 kg)

Salsas

- Adobo \$200.00 Lt
- Ciruela \$200.00 Lt
- Gravy \$200.00 Lt
- Tamarindo \$200.00 Lt

(presentaciones de ½ lt y 1 lt)



Pedidos

Los pedidos se tomarán en tienda con el 50% de anticipo.

Las proteínas se entregan en frío con término medio de cocción, así al calentarlo podrá darle el término deseado.

No es posible realizar cambio alguno al menú, agradecemos su comprensión.

Para eficientar la entrega, solicitamos traer consigo el ticket de compra.

Para pedidos en fechas diferentes al 24 y 31 de diciembre, se requieren 5 días de anticipación.

Entrega de cenas

24 de diciembre (Navidad)

La entrega será el día 23 de diciembre,
de 11 a 15 hrs.

31 de diciembre (Año Nuevo)

La entrega será el día 30 de diciembre,
de 11 a 15 hrs.

Únicamente se hará entrega en la sucursal en dónde se hizo el pedido.

Sucursales

Miguel Ángel de Quevedo N°1009
Col. El Rosedal. ☎ 56 1358 8302

Pilares N° 610, col. Del Valle,
Col. Del Valle. ☎ 55 6679 3189

Cerraremos 25 de diciembre y 1° de enero.

Método recomendado para cocción final

Bolsa al vacío:

1. Seleccionar un contenedor para estufa, en el cual quepa extendido el empaque.
2. Verter $\frac{2}{3}$ partes de agua a punto de ebullición (cuando el agua comienza a burbujear).
3. Colocar el empaque extendido en el contenedor por un lapso de 20 a 25 minutos a fuego lento.
4. Sacar el producto de la bolsa y emplatar.

En horno convencional:

1. Precalentar el horno a 180°C durante 15 minutos.
2. Sacar el producto de la bolsa y bañarlo con la salsa que aún quede en la bolsa.
3. Tapar la charola con papel aluminio.
4. Bajar la temperatura a 140°C y hornear durante 30 minutos.

*El tiempo de cocción final es sugerido, toda vez que cada equipo tiene diferente calibración, mismo que puede variar.

Por tratarse de productos elaborados de manera artesanal, los pesos pueden presentar variaciones, aún siendo el mismo producto.

Aplican restricciones.*

Cierre y entrega de cenas

Navidad

Cierre: viernes 19 de diciembre, horario de tienda.

Entrega: martes 23 de diciembre de 11 a 15 hrs.

Año Nuevo

Cierre: viernes 26 de diciembre, horario de tienda.

Entrega: martes 30 de diciembre de 11 a 15 hrs.

Únicamente se hará entrega en la sucursal en dónde se hizo el pedido, no se entregarán cenas a domicilio. Aplican restricciones.

