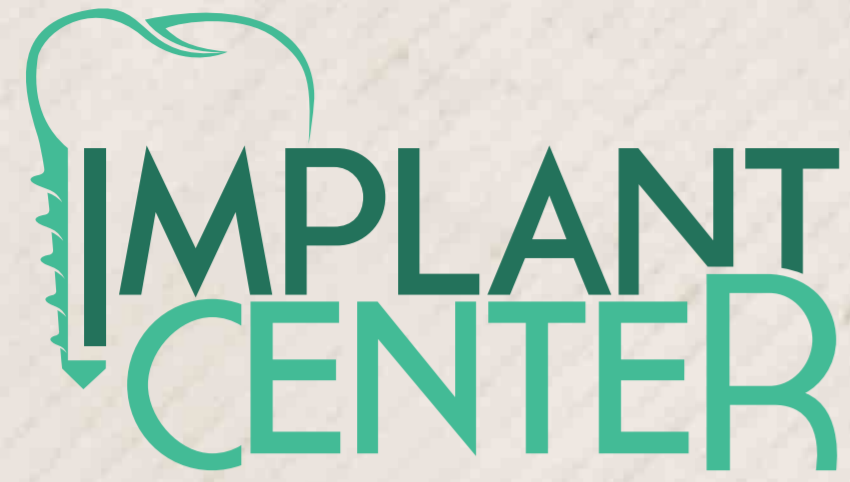


FRANCISCO  
ZALDÍVAR

DISEÑADOR GRÁFICO | PORTAFOLIO





**\_LOGOTIPO**

*Aquí presento algunos logotipos que he desarrollado en los últimos años*

### DIPLOMADOS

COCINA MEDITERRÁNEA

- Cocina Francesa
- Cocina Española
- Cocina Italiana
- Cocina Griega y de Oriente Medio

REPOSTERÍA FINA

- Módulo 1
- Módulo 2
- Módulo 3

**DURACIÓN: 3 MESES**

INICIO  COSTO

FILIPINA: \$450  
\*Sin Inscripción  
\*Incluye todo el insumo  
\*Incluye material de cocina

### CURSOS

- Cocina Francesa
- Cocina Española
- Cocina Italiana
- Cocina Griega y oriente medio
- Cocina Oriental
- Tour Gastronómico
- Element Gourmet
- Cocina del Hogar
- Cocina Molecular
- Mesa de postres
- Fondant
- Panadería
- Pequeños Chefs (7 a 12 años)

INICIO  COSTO  FILIPINA \$450

\*Sin inscripción \*Incluye material de cocina \*Incluye todo el insumo

Río Mayo 1003 Col. Vista Hermosa, Cuernavaca, Morelos.  
100.26.52 / 100.04.72 / 100.05.92

contacto@liceoescoffier.com  
www.liceoescoffier.com

Liceo Escoffier @liceoescoffier

Beer House PRESENTA

# VIERNES

NORTEÑO / BANDA

**\_BEER HOUSE**  
*Lona gran formato*

OFFICIAL PICKS  
11/12/13  
13/12/13  
MEXICO CITY

**RAVEN**  
picks.com

**\_RAVEN PICKS**  
*Publicidad digital*

### LICEO ESCOFFIER INSTITUTO GASTRONÓMICO

Somos apasionados de la gastronomía, capaces de enseñar y motivar alumnos a la experimentación, desarrollo creativo, visión empresarial y disposición de servicio.

Nos caracterizamos por nuestro estilo de enseñanza clásica basada en el sistema creado por Auguste Escoffier.

Formar profesionales con alto nivel competitivo preparándolos para ser líderes en el mundo gastronómico.

Ser el mejor Instituto Gastronómico de México, forjando su esencia en egresados mediante la educación clásica francesa y técnicas de vanguardia.

Sin inscripción  
INCLUIDO INCLUIDO TODA LA CARRERA  
Las mejores instalaciones y ubicación  
Prácticas profesionales en el extranjero

FECHA DE INICIO   
COLEGIATURA

Somos miembro incorporado a la IACP

### CHEFF INTERNACIONAL

Carrera activa en 2 años creada para formar profesionales capaces de desarrollarse en una cocina con los máximos niveles de exigencia. Conocimiento teórico-práctico especializado en cocina Internacional.

Carrera 80% PRACTICO - 20% TEORICO  
Horario: Lun - Vie 8:00 a 12:00 hrs. Duración: 4 semestres

### CHEFF 1 AÑO

Carrera activa diseñada para aquellos que quieren conocer el mundo gastronómico profesional en un periodo corto, que les interesa la gastronomía como segunda actividad o tienen proyectos relacionados con la industria en un corto plazo.

Carrera 100% Practica  
Horario: Lun - Jue 8:00 a 12:00 hrs. Duración: 4 trimestres

1ER SEMESTRE	4TO SEMESTRE	1ER TRIMESTRE	2DO TRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Introducción a Técnicas Culinarias</li> <li>Carnes, Aves, Pescados y Mariscos</li> <li>Fondos, Salsas y Potajes</li> <li>Fritas, Verduras y Legumbres</li> <li>Historia de la Gastronomía</li> <li>Higiene y Seguridad</li> <li>Costenos y Adquisiciones</li> <li>Inglés I</li> <li>Francés I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nouvelle Cuisine y Cocina Molecular</li> <li>Cocina Oriental</li> <li>Chocolatería y Confeitería</li> <li>Cocina Europea</li> <li>Elaboración y Estructuración de Menús</li> <li>Embología y Maridaje</li> <li>Liderazgo y Calidad en el Servicio</li> <li>Inglés IV</li> <li>Francés IV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bases Gastronómicas</li> <li>Fondos, Salsas y Potajes</li> <li>Garde Manger y Charcutería</li> <li>Repostería y pastelería I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina Francesa I</li> <li>Panadería</li> <li>Cocina Mexicana</li> <li>Repostería y pastelería II</li> </ul>
2DO SEMESTRE		3ER TRIMESTRE	4TO TRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Garde Manger y Charcutería</li> <li>Cocina Latinoamericana y Caribeña</li> <li>Cocina Mexicana</li> <li>Cocina Francesa I</li> <li>Nutrición</li> <li>Desarrollo de Negocios I</li> <li>Química, Conservación y Manejo de Productos</li> <li>Inglés II</li> <li>Francés II</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina Oriental I</li> <li>Cocina Mexicana II</li> <li>Cocina Mediterránea I</li> <li>Cocina Francesa II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina Oriental II</li> <li>Cocina Mediterránea II</li> <li>Chocolatería y Confeitería</li> <li>Cocina Molecular</li> </ul>
3ER SEMESTRE			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Panadería</li> <li>Cocina Francesa II</li> <li>Repostería y Pastelería</li> <li>Cocina Mediterránea I</li> <li>Técnicas de Servicio, Restaurantes y Banquetes</li> <li>Cocelería y Destilados</li> <li>Desarrollo de Negocios II</li> <li>Inglés III</li> <li>Francés III</li> </ul>			

**\_LICEO ESCOFFIER**  
*Publicidad impresa*

Encuentra su álbum debut:  
"Los sueños dicen..."

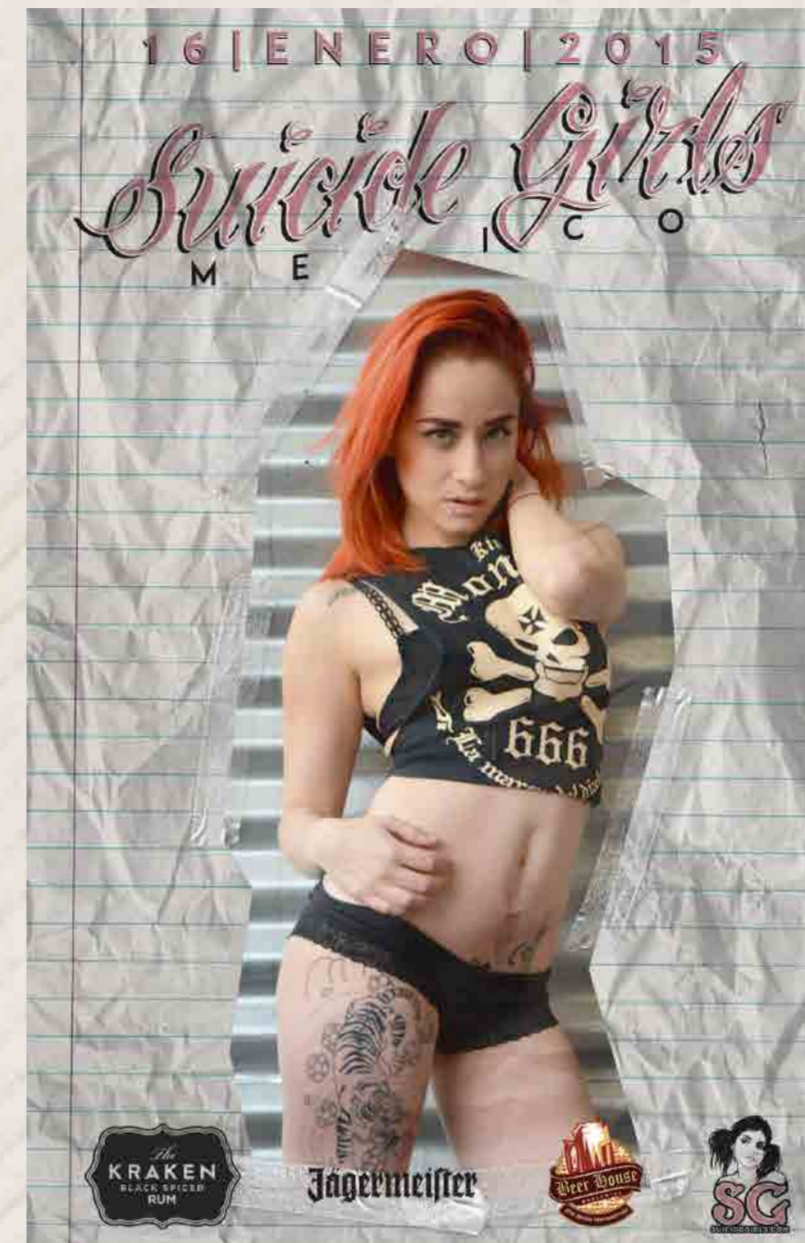
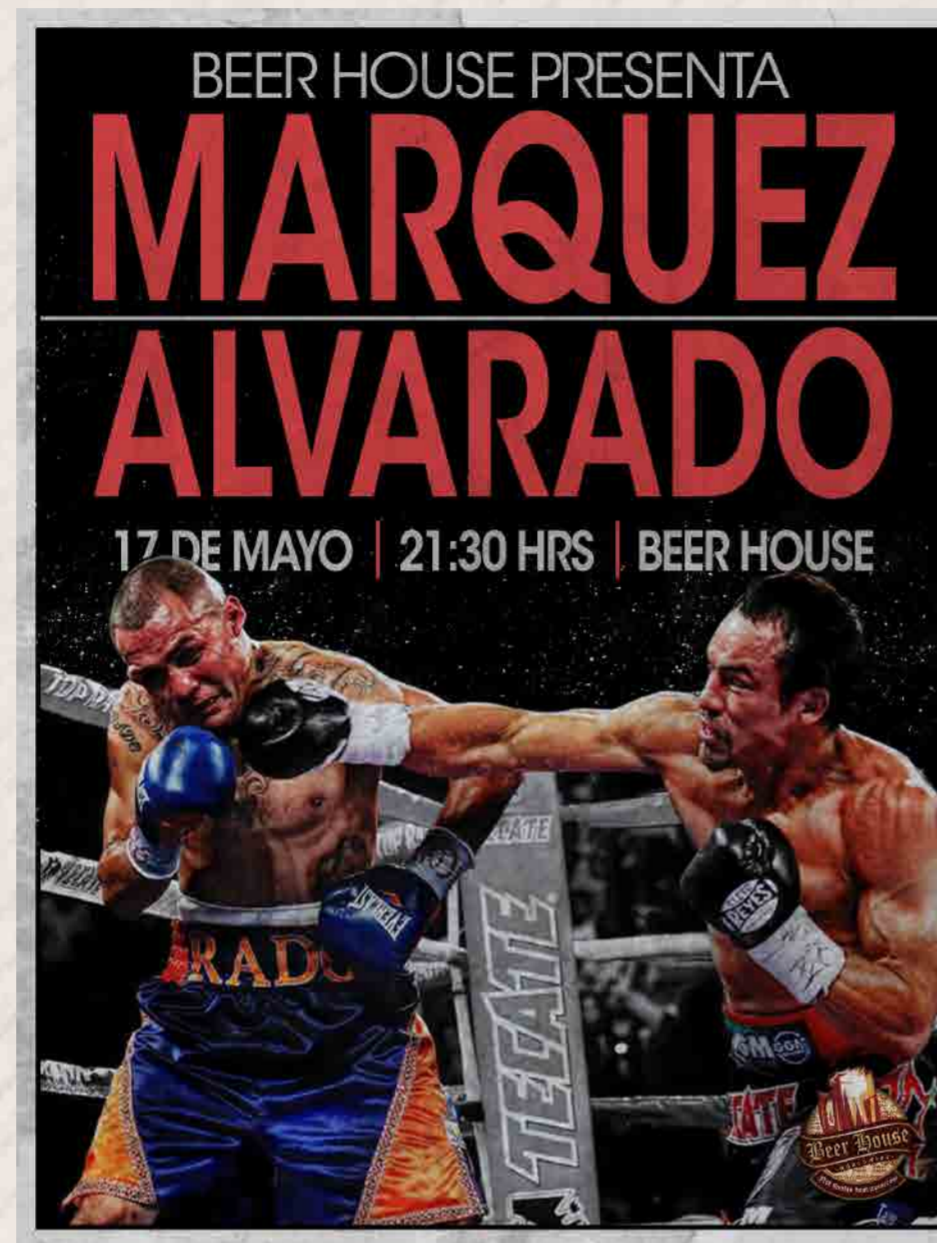
Disponible a la venta aquí en  
**Beer House**  
www.facebook.com/cuoremx4

**\_CUORE**  
*Publicidad digital*

**\_PUBLICIDAD**  
*Algunos flyers, pósters, trípticos realizados para diferentes empresas*

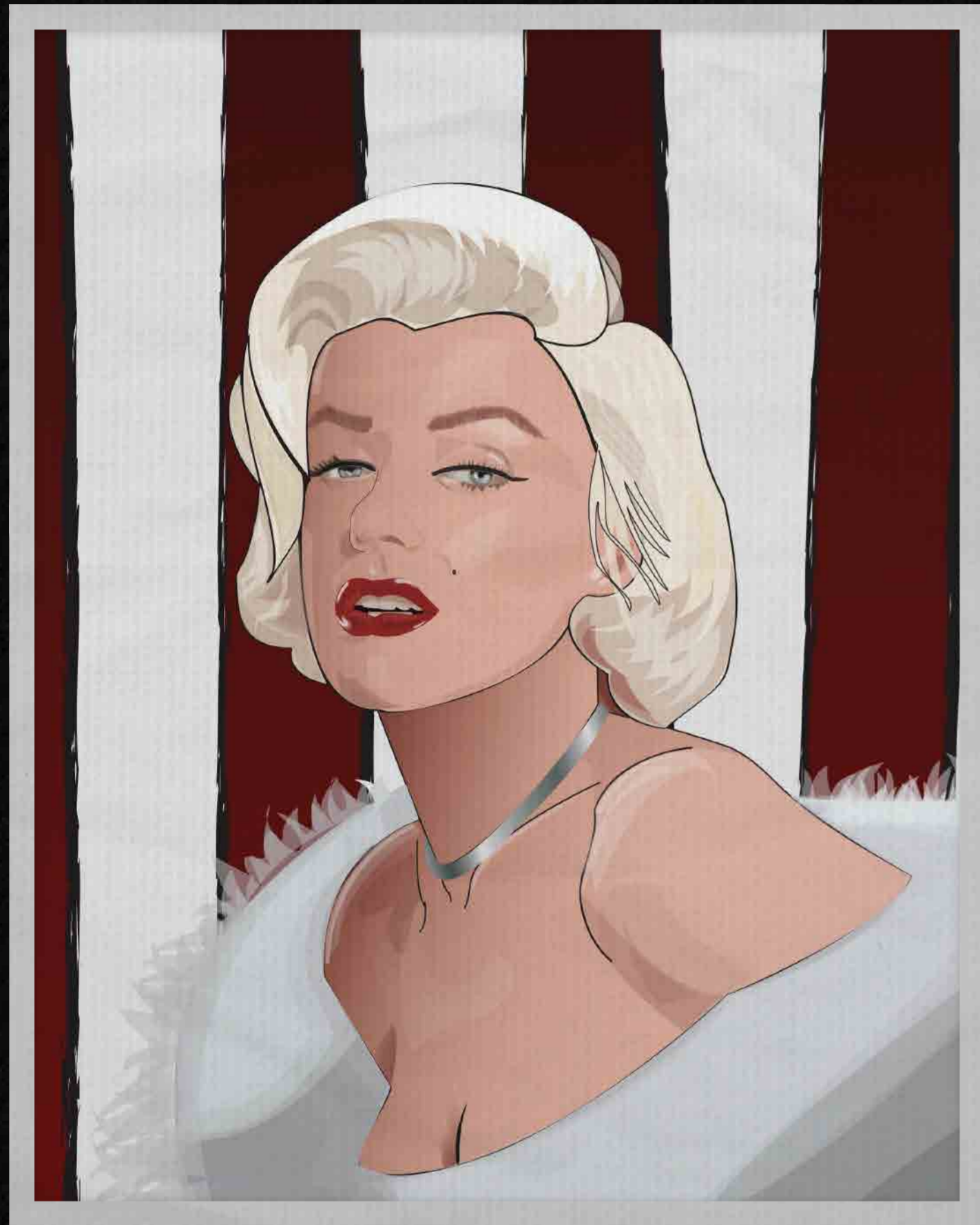
**\_BEER HOUSE**

*Flyers digitales realizados para esta empresa*



**\_PUBLICIDAD**

*Algunos flyers, pósters, trípticos realizados para diferentes empresas*



**\_ILUSTRACIÓN**

*Ilustración basada en fotografía de M. Monroe*

# EL PULQUE

## BEBIDA DE LOS DIOS

El pulque es una bebida tradicional cuyo origen se remonta a la época prehispánica, época en la cual era considerada una bebida sagrada llamada "bebida de los dioses", posteriormente en la época de la colonia el pulque se convirtió en la bebida más popular y preferida por los mexicanos. Fue tanto su popularidad que el gobierno y la iglesia decidieron tomar medidas, como campañas anticoolílicas, para desprestigiarlo y crear así mitos de que era una bebida antihigiénica y que su consumo era para pobres. Hoy en día se intenta reposicionar al pulque como una bebida rica en cultura y tradición, con la reapertura de pulquerías a lo largo de la república mexicana. Esta infografía se muestran datos importantes sobre su elaboración y consumo a través de los años.

**Altura de los tipos de magueyes pulqueros**

1.5M	2M	2.5M	3M	3.5M
AGAVE FEROX	AGAVE AMERICANA L.	AGAVE ATROVIRENS	AGAVE MAPISAGA	AGAVE SALMIANA

**El Agamiel se extrae del corazón del maguey**

**El Gusano de Magey**

**75% de todas las especies se encuentran en nuestro país**

**55% crecen exclusivamente en México**

**166 especies de maguey crecen solamente en el continente Americano**

**ESTADOS PULQUEROS**

**CONSUMO EN DECLIVE**

**BEBIDAS CONSUMIDAS EN MÉXICO**

CONSUMO DE PULQUE

LA GRAN TRADICIÓN DE BEBER PULQUE SE VIÓ AFECTADA DIBIDO A LA ENTRADA DE LA INDUSTRIA CERVICERA A NUESTRO PAIS.

### Elaboración del Pulque

- El proceso de elaboración del pulque se lleva a cabo de manera artesanal, y de forma muy particular, en el que todos los factores, tanto humanos como naturales tienen un rol específico e indispensable.
- Se retira el gusano de maguey ya que este puede hacer que el sabor del agamiel cambie drásticamente.
- Tlachihero es la persona encargada de cuidar el maguey, así como de la extracción del agamiel.
- Entre los 7 y 8 años, desde el centro de la planta, nace el moyolotl o quito, el cual hay que eliminar con un cuchillo especial, a esta acción se le llama "capar".
- Rasgando el centro del maguey es como se obtiene el agamiel, que es la materia básica con la que se fabrica el pulque.
- La extracción del agamiel se realiza con un "acocote".
- El acocote es un calabazo o guaje alargado, al cual se le hace una perforación en cada extremo, uno de los cuales entra en contacto con el agamiel y por el otro se succiona con la boca haciendo vacío y así se extrae el agamiel.
- Después el agamiel entra en un proceso de fermentación durante más de 3 meses, en donde adquiere el sabor y olor característicos del pulque. Y se le agrega agamiel dependiendo si se quiere un pulque fuerte o dulce.
- Después de tantos procesos, llega hasta otra barrica limpia, donde ya se puede disfrutar de esta deliciosa bebida ancestral. ¡Salud!!!

Francisco Zaldívar Morales  
Materia: Infografía  
Lic. Francisco Aguilar  
Universidad Internacional

**\_INFOGRAÍA**


*Infografía sobre el pulque*

**edGlobal PROGRAMS**


We are a company interested in expanding cultural bonds and favoring communication among people around the globe.

**SERVICES**


Our main concern is to offer high quality places where students can learn languages in friendly environments and where they can learn through a total immersion experience.



EDGlobal has the best options around the globe and provides a whole education system based in values, languages and culture... Favoring communication around the globe!



**edGlobal** PROGRAMS



**OUR AIMS**


To help students learn English and other languages as much as possible. To ensure that students benefit from their stay in other countries by giving them as much exposure as possible to other language, cultures, history and traditions, through classes, educational visits and excursions.

**WHAT WE PROVIDE**


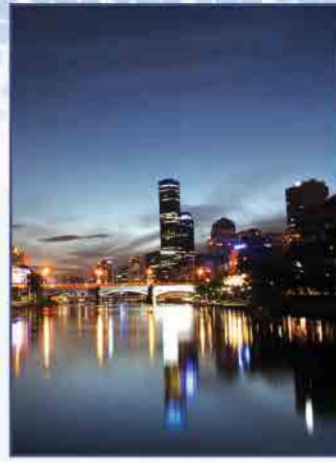
We provide a safe, secure, positive and enjoyable environment to the students entrusted to us.

**PROGRAMMES**

- Study abroad
- Summer courses
- Language courses
- Academic years
- Post graduates
- Sports programmes
- Work and study




**edGlobal** PROGRAMS





**SERVICES**


- Different types of accommodation (Host family/residence)
- Airport-destination place-airport transportation (Depends on the country)
- Laundry (Depends on the country)
- Local Transportation (Depends on the country)
- Medical service
- Meals (Depends on the accommodation)
- Guardianship
- Counselling
- Family accommodation and schooling (Only in Work and Study programmes/Post Graduates)




**edGlobal** PROGRAMS



Expanding cultural bonds and favoring communication among people around the globe



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



Av. San Diego 1303 Local 3 Col. Delicias, Corporativo Bugambillas. Cuernavaca, Morelos.  
Phone: (777) 512 3382.  
Email: [edglobal.programs@gmail.com](mailto:edglobal.programs@gmail.com)  
Facebook: Edglobal Programs  
Twitter: @edglobalprog

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



**STUDENT'S PROFILE**

**AGES**

- Summer courses: 9-17
- Academic years/partial years/academic years: 12-18
- General Certificate of Secondary Education: 14-17
- University Foundation
- Ba/BSc: 18-21
- Postgraduates in all areas

**INTERESTS**


- To bond with people from all over the world
- To learn about other cultures.
- To share experiences.
- To improve your foreign language knowledge.
- To learn other languages.
- To show your own culture.
- To make new friends.
- To widen their knowledge.
- To visit amazing places.
- To live the adventure.




**edGlobal** PROGRAMS

**PORTFOLIO**


**LONDON**  
Live the extraordinary experience around castles and Royal spots!




**OXFORD**  
Walking tours and visit the most amazing places!





**AUSTRALIA**  
Closer than ever.



**FRANCE**  
A dazzling cross-cultural experience!



**edGlobal** PROGRAMS

**FEES**

All fees are accessible and they depend on the selected programme. For more information please contact us:

Phone: (777) 512 3382.  
Email: [edglobal.programs@gmail.com](mailto:edglobal.programs@gmail.com)  
Facebook: Edglobal Programs  
Twitter: @edglobalprog  
[www.edglobalprograms.com.mx](http://www.edglobalprograms.com.mx)

**edGlobal** PROGRAMS

**\_EDITORIAL**

*Revista informativa para la empresa de intercambios culturales EdGlobal*



### ENTRADAS

- Montadito de marlin ahumado (2) 95
- Montadito de pulpo (2) 95
- Tapas portobello (2) 93
- Tapas de jamón serrano con aríugula (2) 93
- Hongo portobello horneado 97
- Hongo portobello cremoso 97
- Rollos Thai Martini (4) 107
- Espárragos gratinados 97
- Carne lártara Zolache 99
- Tiradito de atún con soya y sésamo 99

### ENSALADAS

- Ensalada César 66
- Ensalada César con pollo 75
- Ensalada César con camarones 117
- Ensalada de queso de cabra 86
- Ensalada de pera con aríugula 87
- Ensalada de queso azul 103
- Ensalada de alcachofa 97
- Ensalada Marie 97

### ESPECIALES

- Hamburguesa Torres Gourmet 180
- Taco de chile gnero Perla 47
- Tom Kha Kai (sopa de pollo thai) 61
- Caldo de camarón flameado 77
- Biogue costeño de camarón 99

### PASTAS

- Fettuccine carbonara 133
- Fettuccine Alfredo 133
- Fettuccine amatriciana 137
- Fettuccine tres quesos 143
- Fettuccine con camarones y hongos 159
- Fettuccine cremoso con camarones 163
- Fettuccine con maelin ahumado 163
- Fettuccine fruti de mare neo 179

### SOPAS

- Sopa de cebolla 61
- Sopa de pollo con leche de coco 61

### FUERTES

- Pollo con reducción de balsámico 147
- Pollo tempura thai 147
- Pechuga de pollo horneada Fer 153
- Atún en contra de chile ancho 189
- Filete de res café de París 247
- Filete de res mediterráneo 257
- Filete de res salsa Diana 247
- Filete de res a la pimienta 247
- Filete de res balsámico 257
- Camarones en curry verde thai 257
- Camarones en pasta de cerveza 257

### POSTRES

- Tirifle de mousse de chocolate 69
- Crema quemada 45
- Pie de limón con albahaca 89
- Cheesecake de coco 59

### CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

- Americano 28
- Capuchino 37
- Espresso 39
- Espresso doble 45
- Tisanas 35

### CERVEZAS

- Stella Artois 60
- Modelo Especial 45
- Modelo Negra 45
- Corona Extra\* 20
- Corona Light\* 20
- Victoria\* 20
- Cipó Rojo 10
- Michelada o cubana 10

### ANÍS

- Chinchón Dulce 87
- Chinchón Seco 87
- Cadenas 77
- Sambuca Blanco 81
- Sambuca Negro 81

### WHISKY

- J&B 83
- Jim Beam 87
- Jack Daniel's 103
- J. Walker Black Label 117
- Chivas 12 117
- Buchanan's 12 117
- Glenfiddich 123
- Buchanan's Master 147
- The Macallan 12 183

### WHISKY

- Mezcales artesanales de sabores 60
- Anonoz Reposado 99
- Alpín San Baltazar 113

### TEQUILA

- Centenario Plata 73
- Cazadores Reposado 81
- Herradura Plata 83
- Centenario Reposado 86
- J.C. Tradicional Reposado 87
- Don Julio Blanco 91
- 1800 Reposado 93
- Herradura Reposado 99
- 1800 Cristal 107
- Don Julio Reposado 107
- Don Julio Añejo 123
- Herradura Añejo 123
- Bombay Sapphire 109
- Don Julio 70 137
- Hendrick's 125

### GINEBRA

- Tanqueray 93
- Beefeater 95
- Bombay Sapphire 109
- Hendrick's 125

### RON

- Appleton Oro 67
- Bacardi Blanco 67
- Capitán Morgan 73
- Flor de Caña 4 Extra Dry 73
- Manusalem Platino 75
- Matusalem Clásico 75
- Havana 7 83
- Appleton Estate 83
- Zacapa 23 127

### MARTINIS

- Acapulco 127
- Blue Zolache 127
- Guayaba 127
- Key Lemon Pie 127
- Savage 127

### MARGARITAS

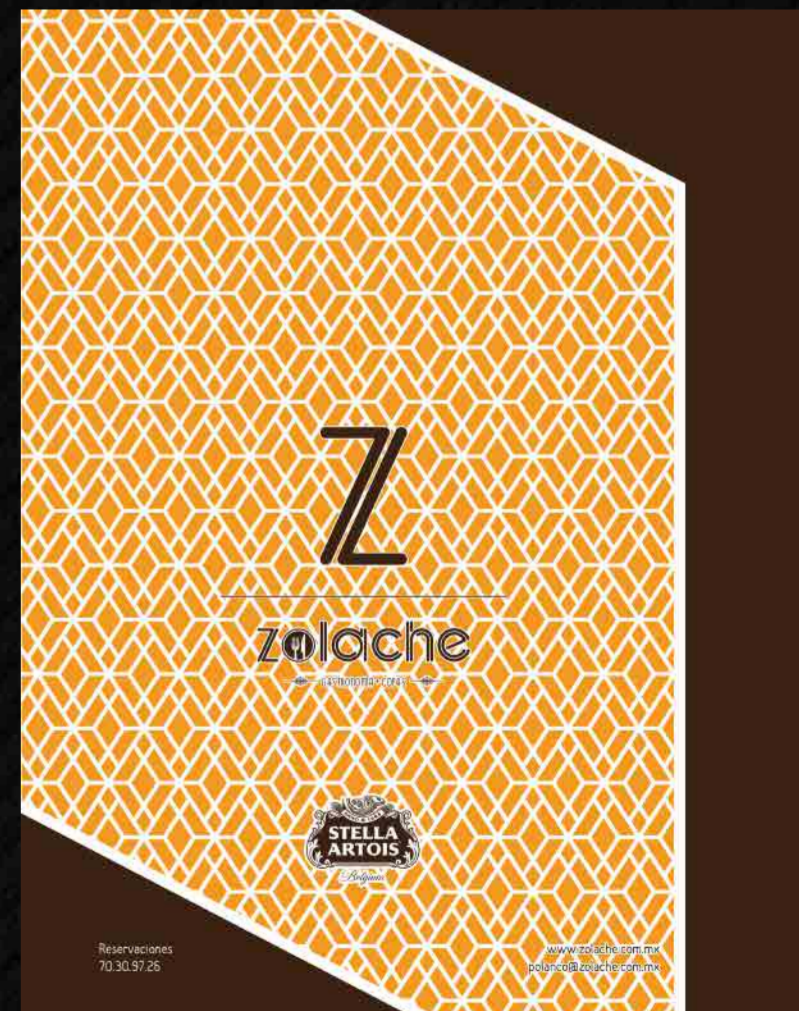
- Basil Peach 127
- Cucumbar 127
- Mango Velvet 127
- Passion Fruit 127

### SIN ALCOHOL

- Agua embotellada 30
- Refrescos 30
- Fresh lemonade 30
- Rosemary orangeade 35
- Manusalem 35
- Peppinada 35
- Perrier 40
- S. Pellegrino 40

### VINOS

- For copco 90
- Alice White / Shiraz (vino tinto) 90
- Revolución / Chilango Blend 90
- Casa Madero 2V 90
- Pricum Prieto Picudo Rosado 90
- Chile 450
- Santa Digna Reserva / Carmenere 450
- España 400
- Casa Madero 2V 400
- Pricum Rosado 450
- La Planta / Ribera del Duero 650
- Bonza do Bell / Albariño 650
- Pricum Prieto Picudo (vino tinto) 700
- Cyan / Prestigio Toro Matarromera 900
- Azuaga / Crianza Ribera del Duero 1.050
- Valdemuz Prieto Picudo (vino tinto) 1.200
- Australia 400
- Alice White / Shiraz (vino tinto) 400
- Argentina 745
- Luigi Bosca Reserva / Malbec 745
- México 425
- Revolución / Chilango Blend 425
- Chateau Diana / Cabernet Sauvignon 663
- Zocalo / Tempranillo & Grenache 737
- Ángel / Nebbiolo 987
- Espumoso 550
- Bortolomai / Prosecco DOCG 1.897
- Moët & Chandon Brut Impérial 2.217
- Moët & Chandon Rosé Impérial 2.217
- Moët & Chandon Ice Impérial 2.517



\_EDITORIAL

Diseño de menú para restaurant.



## CERVEZAS

**STELLA ARTOIS** \$50

Stella, que en latín quiere decir "estrella", esta cerveza se convirtió en una de las más emblemáticas del mundo. Cerveza rubia con espuma muy blanca y sabor amargo.

**Modelo** \$35

Cerveza tipo Pilsner, es la primera marca elaborada y producida por Grupo Modelo en 1926. Calidad, tradición y sabor que marcan la historia cervecera en México.

**Modelo** \$35

Mejor conocida como "La crema de la cerveza", ofrece un sabor equilibrado, un aroma a malta oscura, caramelo y lúpulo. Hoy ocupa el primer lugar en ventas de cerveza oscura en México.

**Corona Extra** \$30

Tiene un color inconfundible, un sabor incomparable, en definitiva no tiene igual. Se ha constituido como la cerveza más vendida en México y a su vez es la primera cerveza de importación.

**Corona Light** \$30

Es una cerveza ligera que desconecta del estrés cotidiano y da una sensación ligera, sin remordimientos ni pesadez.

**Modelo** \$30

La marca con mayor tradición de Grupo Modelo. Es una cerveza tipo Vienna cuya antigüedad y tradición están ligadas a la historia de México.

**PACIFICO** \$30

Es una cerveza clara, de sabor ligero muy refrescante de tipo Pilsner. Es la marca ideal para quienes gustan de disfrutar el sabor verdadero de la cerveza en compañía de la familia y los amigos, por lo cual hay un "estilo de vida pacífico".

**LEON** \$30

Es una cerveza tipo Munich, de color ámbar oscuro, con gran aroma y cuerpo, en la que se mezclan agradable dulzura y suave amargor, acompañados de una blanca espuma. León es la cerveza oscura para gente joven y se ha convertido en una nueva opción de cerveza divertida y con un gran sabor.

**Montejo** \$30

Originaria de Mérida, es una cerveza tipo Pilsner que se caracteriza por su sabor ligero y excelente aroma, su imagen tiene un toque fresco y actual.

### CERVEZA ARTESANAL

As 96 Oro \$50  
Pacífico \$30

### CERVEZAS (Reserva/Cerveza)

Modelo Especial \$30  
Modelo Negro \$30  
Corona \$30  
Corona Light \$30  
Victoria \$30  
Nisicofa \$30  
León \$30  
Montejo \$30

### VASOS PREPARADOS

Michelado \$10  
Clamachelada \$10  
Gomichelada \$10  
Mojito \$10  
Chilado \$10





**XOLO ROOFTOP**

COMIDA-CERVEZA-MEZCAL

{ Carta de bebidas }



### TEQUILA

EL JIMADOR \$60 \$750  
JOSE CUERVO TRADICIONAL \$80 \$900

### VODKA

ABSOLUT AZUL \$75 \$800  
OSO NEGRO \$50  
SMIRNOFF \$65 \$600

### RON

BACARDI BLANCO \$60 \$750  
CAPTAIN MORGAN \$70 \$800  
MALIBU \$70 \$800  
MATUSALEM \$75 \$800

### GINEBRA

BEEFEATER \$75 \$900  
HENDRICK'S \$100 \$1,200  
OSO NEGRO \$50

### WHISKY

JOHNNIE W. RED LABEL \$85 \$950  
JOHNNIE W. BLACK LABEL \$100 \$1,200

Mezcalería Xolo Rooftop.

### OTROS

REFRESCOS Sprite, Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sidral Mundet, Fresco, Espita, Ginger Ale) \$20

AGUA EMBOTELLADA \$20  
AGUA QUINA \$30  
BOOST \$40

### MEZCAL

DESAIRE \$100 \$1,100  
GUENDÁ JOVEN \$110 \$1,200  
GUENDÁ LIMA \$110 \$1,200  
GUENDÁ MANDARINA \$110 \$1,200  
PELOTON DE LA MUERTE \$45 \$750  
KOCH ESPADÍN \$60 \$700  
KOCH OLLA DE BARRO \$70 \$800  
LOS GENTILES \$70 \$800  
LOS JAVIS REPOSADO \$40 \$700  
METEORO \$75 \$900  
TLACUACHE \$90 \$1,100  
VIEJO INDECENTE \$100 \$1,200



Todas las botellas incluyen 5 refrescos.

### COCTELES

CHARRO NEGRO (Con tequila El Jimador) \$65  
CHARRO NEGRO (Con tequila Tradicional) \$80  
COSMOPOLITAN (Con Absolut Azul) \$85  
COSMOPOLITAN (Con Bacardi) \$70  
DAIQUIRI (Con Bacardi) \$70  
DAIQUIRI (Con Matusalem) \$85  
LIMONADA ELÉCTRICA (Con Coca Negra) \$65  
LUCES DE LA HABANA (Con Malibu) \$80  
PIÑA COLADA (Con Bacardi) \$75  
PIÑA COLADA (Con Malibu) \$80  
PIÑA COLADA (Con Matusalem) \$80  
MARGARITA (Con tequila Tradicional) \$80  
MARGARITA (Con tequila El Jimador) \$70  
MARGARITA (Con mezcal) \$75  
TEQUILA SUNRISE (Con tequila Tradicional) \$75  
TEQUILA SUNRISE (Con tequila El Jimador) \$70  
MOJITO (Con Bacardi) \$85  
MOJITO (Con Matusalem) \$70  
PALOMA (Con tequila El Jimador) \$65  
PALOMA (Con tequila Tradicional) \$86  
PERLA NEGRA \$90

Lunes y jueves 2x1 en coctelería (de 5:00 pm a 7:00 pm).  
Aplican restricciones.




## BEBIDAS DEL BAR

### APERITIVO

Cinzano Rosso / Seco \$75  
Aperol \$75  
Campari \$85  
Martini Bianco \$70  
Pernet Branca \$80

### VODKA

Skyv \$70 \$700  
Absolut Azul \$70 \$850  
Absolut Raspberri \$75  
Absolut Mandrin \$75  
Stolichnaya \$80 \$850  
Smirnoff \$70 \$700  
Grey Goose \$98

### RON

Appleton Estate \$75 \$700  
Bacardi Blanco \$65 \$700  
Havana 7 \$75  
Captain Morgan \$70 \$700  
Matusalem Clásico \$80 \$800

### COGNAC

Martell V.S.O.P. \$120  
Torres 10 \$90 \$800  
Terry Centenario \$80

### GINEBRA

Beefeater \$70  
Bombay \$75  
Tanqueray \$75  
Bulldog \$90 \$1300  
Hendrick's \$100 \$1300

### MEZCAL

Enmascarado (etiqueta negra) \$90  
Enmascarado (etiqueta roja) \$70  
Alipús San Andrés \$95  
Los Danzantes Añejo \$115

### LIQOR

Frangelico \$100  
Carolans \$100  
Licor 43 \$90  
Jägermeister \$100  
Baileys \$80  
Chartreuse Verde \$75

### TEQUILA

Espolón Marañón \$65  
Espolón Colorado \$75  
Don Julio Reposado \$90  
Don Julio Blanco \$85  
Don Julio 70 \$100  
1800 Añejo \$85  
José Cuervo Tradicional \$65 \$700  
Herradura Reposado \$90 \$900  
Herradura Blanco \$90 \$900  
Reserva de la Familia \$150

### WHISKY

Buchanan's 12 \$100 \$1300  
J. W. Etiqueta Negra \$100 \$1300  
J. W. Etiqueta Roja \$90 \$850  
Chivas Regal 12 \$100 \$1200  
Jack Daniel's \$90 \$850  
Wild Turkey \$75  
Old Smuggler \$60



## CERVEZAS

**STELLA ARTOIS** \$49 (\$30 ml)

Stella, que en latín quiere decir "estrella", esta cerveza se convirtió en una de las más emblemáticas del mundo. Cerveza rubia con espuma muy blanca y sabor amargo.

**Modelo Negro** \$33 (\$30 ml)

Mejor conocida como "La crema de la cerveza", ofrece un sabor equilibrado, un aroma a malta oscura, caramelo y lúpulo. Hoy ocupa el primer lugar en ventas de cerveza oscura en México.

**Corona Light** \$35 (\$35 ml)

Es una cerveza ligera que desconecta del estrés cotidiano y da una sensación ligera, sin remordimientos ni pesadez.

**PACIFICO CLARO** \$38 (\$38 ml)

Es una cerveza clara, de sabor ligero muy refrescante, de tipo Pilsner. Es la marca ideal para quienes gustan de disfrutar el sabor verdadero de la cerveza en compañía de la familia y los amigos, por lo cual hay un "estilo de vida pacífico".



**Modelo Especial** \$35 (\$30 ml)

Cerveza tipo Pilsner, es la primera marca elaborada y producida por Grupo Modelo en 1926. Calidad, tradición y sabor que marcan la historia cervecera en México.

**Corona Extra** \$35 (\$35 ml)

Tiene un color inconfundible, un sabor incomparable, en definitiva no tiene igual. Se ha constituido como la cerveza más vendida en México y a su vez es la primera cerveza de importación.

**Victoria** \$38 (\$38 ml)

La marca con mayor tradición de Grupo Modelo. Es una cerveza tipo Vienna cuya antigüedad y tradición están ligadas a la historia de México.

**LEON** \$38 (\$38 ml)

Es una cerveza tipo Munich, de color ámbar oscuro, con gran aroma y cuerpo, en la que se mezclan agradable dulzura y suave amargor, acompañados de una blanca espuma. León es la cerveza oscura para gente joven y se ha convertido en una nueva opción de cerveza divertida y con un gran sabor.

**Montejo** \$38 (\$38 ml)

Originaria de Mérida, es una cerveza tipo Pilsner que se caracteriza por su sabor ligero y excelente aroma, su imagen tiene un toque fresco y actual.

O'Doul's 355 ml (sin alcohol) \$40

= TARRO PREPARADO MICHELADO, CUBANO O CON CLAMATO (355 ml) \$10 =

### Cerveza Artesanal

Bala Perdida (355 ml) \$65  
Minerva Colonial (355 ml) \$45  
Minerva Viena (355 ml) \$50  
Minerva Stout (355 ml) \$55  
Minerva Pale Ale (355 ml) \$50  
Minerva Dioss Blanca (660 ml) \$90

### BEBIDAS

Refresco (355 ml) \$25  
Agua mineral (355 ml) \$25  
Agua natural (600 ml) \$25  
Agua de sabor (355 ml) \$15  
Limonada (355 ml) \$25  
Naranjada (355 ml) \$25  
Clamato (355 ml) \$25

## COCTELERÍA DE LA CASA

Piña Colada \$65  
Anisac, piña, ron Caribe Silver (1 oz), licor de anís con miel Xotikal (3/4 oz) y agua de coco.

Tasty Beer \$65  
Piña, licor de coco Xotikal (1 oz), limón y cerveza Victoria (1 oz).

Tonic de Huana con pepino \$65  
Mezcal (1 oz), licor de guanábana Huana (1/2 oz), limón y agua quina.

Tonic de toronja al coco \$65  
Ginebra seca (1 oz), licor de coco Xotikal (3/4 oz), limón, toronja y agua quina.

Huana Radler \$75  
Herbabuena, licor de guanábana Huana (1 oz), sour mix y cerveza Corona (1 oz).

Sangría Iced Tea \$65  
Vodka (1/2 oz), mezcal (1/2 oz), licor de guanábana Huana (1/2 oz), licor de coco Xotikal (1/2 oz), sour mix, naranja y vino tinto (1/2 oz).

Daiquiri de plátano \$65  
Licor de coco (1 oz), ron Caribe (1/2 oz), plátano y limón.

Mezcal Dry Martini \$75  
Mezcal (1 oz), Vermouth Extra Dry (1/2 oz), licor de coco (1/4 oz), limón y canela.

Mezcalita de jamaica \$65  
Mezcal (1 oz), licor de guanábana Huana (1/2 oz), sour mix y jamaica.

Mezcalita de piña y canela \$65  
Mezcal (1/2 oz), licor de anís con miel Darisai Xabentan (1/2 oz), piña, limón y canela.

Brebaje de un shamán \$75  
Ginebra seca (1 oz), licor de anís con miel Darisai Xabentan (1/2 oz), Campari (1/2 oz), toronja y albahaca.

La "Coctelería de la casa" se sirve de 12 a 14 oz.

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL INCLUYEN IVA. SE PROHIBE LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS

## EDITORIAL

Menús diseñados para diferentes establecimientos



### ENSALADAS

Ensalada César (220 g) \$145  
Lechuga orejona, aderezo César, crutones y queso parmesano

Ensalada de la casa (220 g) \$159  
Mix de lechuga, tomate deshidratado, nuez, cacahuete, queso de cabra, aderezo de yogur

Ensalada iceberg (220 g) \$149  
Lechuga romana, jitomate cherry, cebollín, tocino y aderezo mil islas

Ensalada Asadero (220 g) \$149  
Mix de lechuga, espinaca, cebolla morada, tomates, ajonjolí, Chile picante, queso panela, aguacate y aderezo Asadero

Ensalada de espinaca y berros (220 g) \$159  
Queso de cabra, arándanos, ajonjolí negro, suprema de naranjita y reducción de balsámico

Ensalada caprese (220 g) \$149  
Rebanadas de jitomate, queso mozzarella fresco y pesto

Y si gustas, acompaña con:  
Pollo arrachera (150 g) (+) \$55  
Camarones (220 g) (+) \$90

### PIZZAS

Mozzarella (Mediana 400 g / Grande 500 g) \$195 / \$155  
Margarita (Mediana 400 g / Grande 500 g) \$149 / \$189  
Salsa de tomate, queso mozzarella, jitomate y aceitunas

Hawaiana (Mediana 500 g / Grande 600 g) \$149 / \$189  
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón y piña

4 Quesos (Mediana 400 g / Grande 500 g) \$149 / \$189  
Salsa de tomate, queso mozzarella, parmesano, gouda y provolone

Vegetariana (Mediana 500 g / Grande 600 g) \$149 / \$189  
Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, pimientos, pimiento morrón y aceitunas verdes

Champiñones y cebolla (Mediana 500 g / Grande 600 g) \$149 / \$189  
Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones y cebolla

Pepperoni (Mediana 500 g / Grande 600 g) \$159 / \$209  
Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni

Pollo (Mediana 500 g / Grande 600 g) \$159 / \$209  
Salsa de tomate, queso mozzarella, pollo, piñones y cebolla

Chistorra (Mediana 500 g / Grande 600 g) \$159 / \$209  
Salsa de tomate, queso mozzarella, chistorra, piñones y cebolla

Top Sirloin (Mediana 500 g / Grande 600 g) \$159 / \$209  
Salsa de tomate, queso mozzarella, Top Sirloin, piñones, cebolla, aceitunas y cebolla

Y si gustas, acompaña con:  
Pollo arrachera (150 g) (+) \$55  
Camarones (220 g) (+) \$90

### ¡CREA TU PASTA!

Elige un tipo de pasta: \$85  
Fusilli (250 g) / Farfalle (250 g) / Spaghetti (250 g)

Con el tipo de salsa que prefieras (\$2.00 ml):  
Bolognesa (250 g) / Salsicita (250 g) / Bolognesa (250 g)

Y si gustas, acompaña con:  
Pollo (150 g) (+) \$55  
Arrachera (150 g) (+) \$55  
Filete (150 g) (+) \$65  
Gratinada (150 g) (+) \$30  
Camarones (150 g) (+) \$90

### CORTES AL CARBÓN

Arrachera (300 g) \$195  
Arrachera (300 g) \$215  
Top Sirloin (350 g) \$195  
Centro de lomo (300 g) \$215  
Vacio (300 g) \$215  
Rib Eye (300 g) \$225  
New York (300 g) \$225  
Filete cabrería (350 g) \$299

### TACOS

LOS TRADICIONALES  
Arrachera (200 g) \$135  
Top Sirloin (220 g) \$135  
Rib Eye (220 g) \$145  
Filete (220 g) \$145  
Pollo (220 g) \$119  
Caramelo (100 g del corte de tu elección con queso fundido) (+) \$30

ESPECIALES  
Lorenas (200 g) \$145  
Tacos Asaderos (200 g) \$145  
Tacos de pollo al pastor (220 g) \$129  
Tacos de milanesa (250 g) \$145  
Tacos de camarón al chipotle (250 g) \$145  
Tacos de pescado al pastor (250 g) \$145

### ARRACHERA

Los cortes se sirven con una guarnición a elegir.

### MOLCAJETES

Pollo (400 g) \$278  
Arrachera (400 g) \$298  
Mixto (400 g) \$298

### DEL MAR

Camarones (300 g) \$199  
Pescado (200 g) \$163  
Salmon (250 g) \$175

### KILOS

Arrachera (1 kg) \$530  
Arrachera (1 kg) \$650  
Top Sirloin (1 kg) \$530  
Filete (1 kg) \$650  
Rib Eye (1 kg) \$710  
New York (1 kg) \$710  
Pollo (1 kg) \$450  
Parrillada mixta (1 kg) \$530

### GUARNICIONES

Chiles torrados (100 g) \$15  
Ensalada mixta (150 g) \$49  
Papas a la francesa (300 g) \$49  
Papas Asadero (200 g) \$49  
Papa al horno (200 g) \$49

### AVES

Sábana de pollo (220 g) \$145  
Acompañado con salsa mixta

Pechuga de pollo a la parrilla (220 g) \$159  
Guarnición a elegir

Pechuga al pastor (250 g) \$169  
Acompañado con piña asada, cilantro, cebolla, guacamole y tortillas

### MILANESAS

Milanesa de pollo (250 g) \$149  
Milanesa de filete (250 g) \$169  
De pollo a la napolitana (300 g) \$179  
De filete a la napolitana (300 g) \$179  
De pollo a caballo (300 g) \$159  
De filete a caballo (300 g) \$179  
Sábana invierno a pollo (330 g) \$159  
Sábana invierno de filete (330 g) \$179

### FAJITAS

Pollo (250 g) \$159  
Arrachera (350 g) \$169  
Mixtas (250 g) \$169

### PAQUETES INDIVIDUALES

1 { \$255  
2 { \$295  
3 { \$325

### PA COMPARTIR

4 { \$465  
5 { \$595  
6 { \$815  
7 { \$1,075

### PAQUETAZOS

1 { \$950  
2 { \$1,430

### CAFÉS

Americano (230 ml) \$25  
Capuchino (240 ml) \$39  
Expreso (60 ml) \$30  
Té (210 ml) \$28

### POSTRES

Arroz con leche (150 ml) \$42  
Flan napolitano (150 ml) \$42  
Empaños de Nutella (150 ml) \$65  
Crepas de Nutella con fresas y plátano (200 g) \$65  
Crepas de cajeta (200 g) \$65  
Brownie con helado de vainilla (350 g) \$75

### ENTRADAS

EMPANADAS  
Queso (180 g) \$35  
Carne (180 g) \$36  
Bistec (180 g) \$36  
Chistorra (180 g) \$36

### QUESOS FUNDIDOS

Natural (180 g) \$85  
Champiñones (180 g) \$95  
Chistorra (180 g) \$85

### SOPAS

Jugo de carne (200 g) \$59  
Consomé de pollo (220 g) \$59  
Sopa de hongos (220 g) \$59

### 2 X 1 CERVEZAS

Modelo Especial \$49  
Modelo Negro \$49  
Corona Extra \$49  
Corona Light \$49

### BEBIDAS

Brefresco (355 ml) \$83  
Agua embotellada (1.5 l) \$83  
Vino de agua de sabor (300 ml) \$29  
Agua de sabor (1 l) \$44  
Limonada / Mimosita (300 ml) \$33  
Clamato natural (200 ml) \$44

### BAR

TEQUILA  
Ron  
VODKA  
Whisky  
Gin  
Anís  
Licor

### VINOS

VINO BLANCO  
VINO TIBIO  
VINO TIBIO

### PROMOCIONES

50% descuento en todas las botellas  
2X1 en todas las cervezas todos los días  
Cumpleañero va por muestra cuenta

Asaderos Grill RESTAURANTE - TERRAZA & BAR

POLANCO Euler 152 Local H-1 Tel: 5545-8344

REFORMA Río Lerma 161 Esq. Río Ebro Tel: 5207-8599

CONDESA Atlisco 105 Esq. Michoacán Tel: 5211-6704

www.asaderosgrill.com.mx @asaderosgrill

¡SERVICIO A DOMICILIO!

EDITORIAL  
Diseño de menú para restaurant con temática "norteña"



En Clínica Hospital Veterinario Lasso ofrecemos los servicios de:

EMERGENCIAS 777238 52 69

- Farmacia
- Estética canina
- Venta de accesorios
- Hospital
- Alimentos

Calle Pericón No. 103 Col. Miraval. Tel. (777) 312.91.21/(777) 318.94.44



A veterinary clinic advertisement. It features a white dog with a blue stethoscope. The text lists services: 'Farmacia', 'Estética canina', 'Venta de accesorios', 'Hospital', and 'Alimentos'. It also includes emergency contact information and the clinic's address.



**\_SOCIAL MEDIA**

*Diseño de redes sociales para varias empresas*

LACK OF REMORSE  
"THE BACON CHRONICLES I"  
OUT ON  
MARCH 7TH  
TRUE BACON  
CORP.  
WWW.LACKOFREMORSE.COM



LACK OF REMORSE  
"THE BACON CHRONICLES I"  
LACK OF REMORSE  
THE BACON CHRONICLES I  
AVAILABLE NOW  
iTunes Spotify YouTube amazonmusic Google play  
xbox music DEEZER SHAZAM Rhapsody



LACK OF REMORSE  
"THE BACON CHRONICLES I"  
LACK OF REMORSE  
THE BACON CHRONICLES I  
OUT ON  
MARCH 7TH  
TRUE BACON  
CORP.  
WWW.LACKOFREMORSE.COM



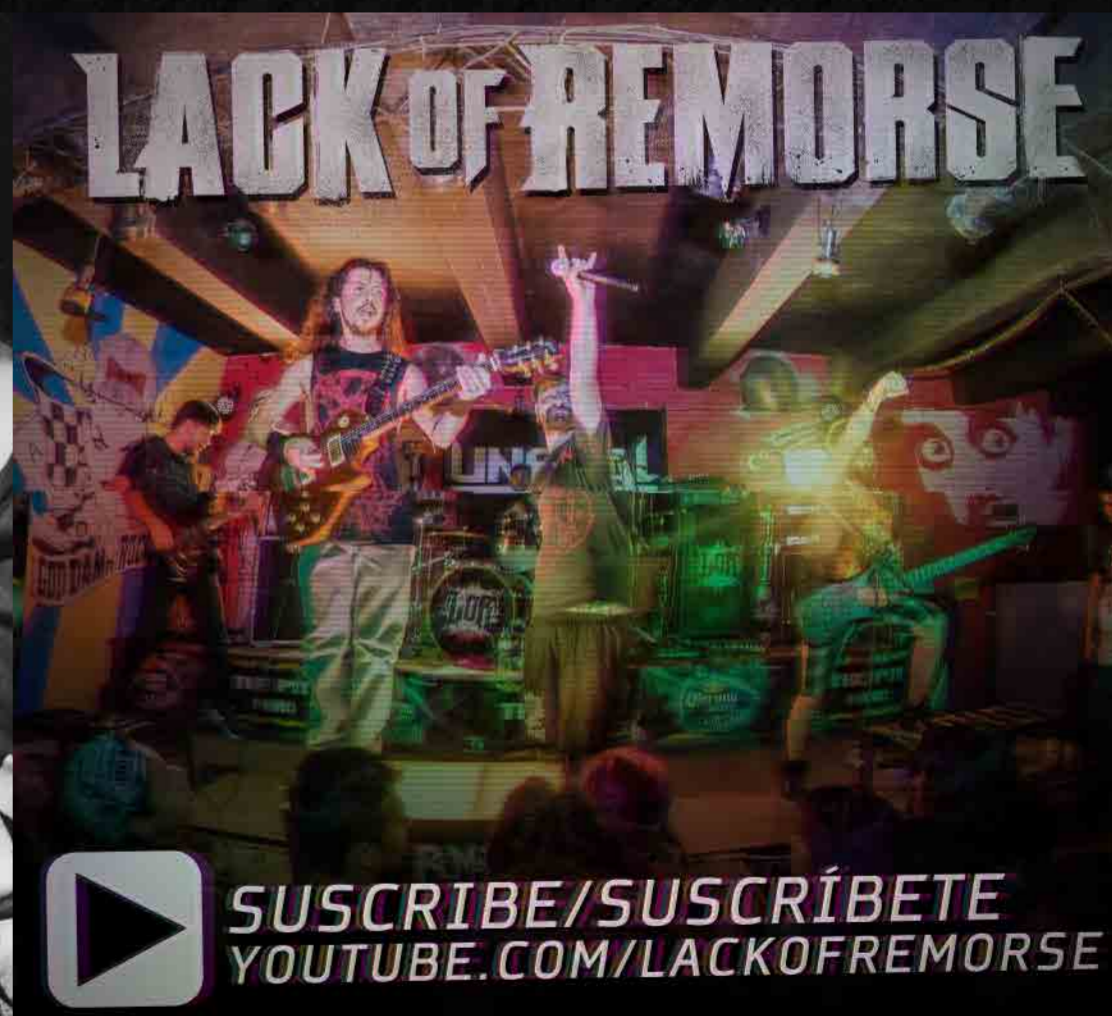
LACK OF REMORSE  
FIND US/BÚSCANOS EN:  
FACEBOOK.COM/LACKOFREMORSE



LACK OF REMORSE  
FOLLOW US ON/SIGUENOS EN  
INSTAGRAM  
@LACKOFREMORSE



LACK OF REMORSE  
FOLLOW US ON/SIGUENOS EN  
TWITTER  
@LACKOFREMORSE



LACK OF REMORSE  
SUSCRIBE/SUSCRÍBETE  
YOUTUBE.COM/LACKOFREMORSE

**\_SOCIAL MEDIA**  
*Campaña para lanzamiento de disco en redes sociales*