

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

_LICEO ESCOFFIER
Publicidad impresa

CUORE

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

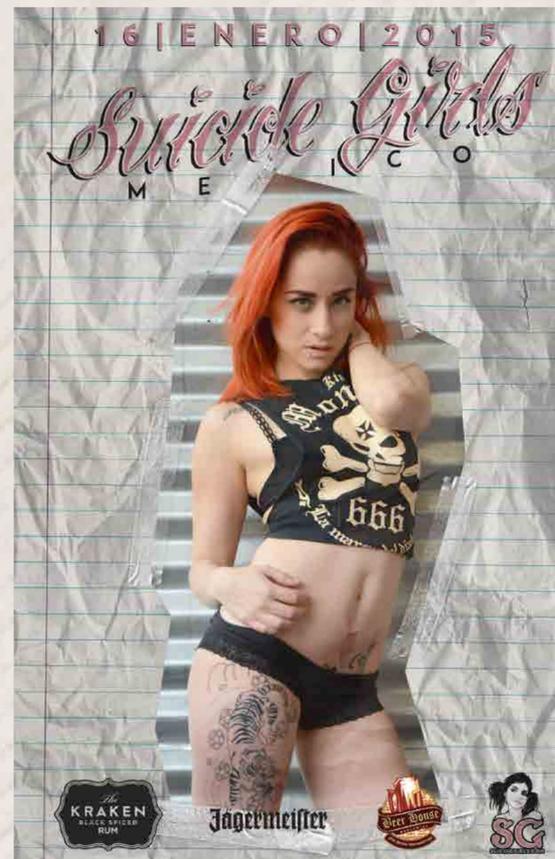
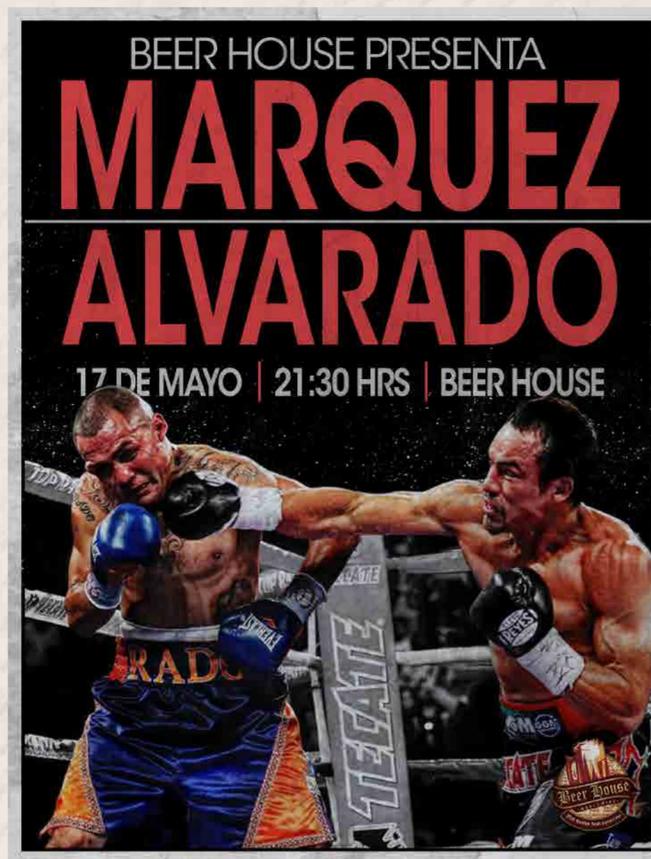
Disponible a la venta aquí en
Beer House
www.facebook.com/cuoremx4

_CUORE
Publicidad digital

_PUBLICIDAD
Algunos flyers, pósters, trípticos realizados para diferentes empresas

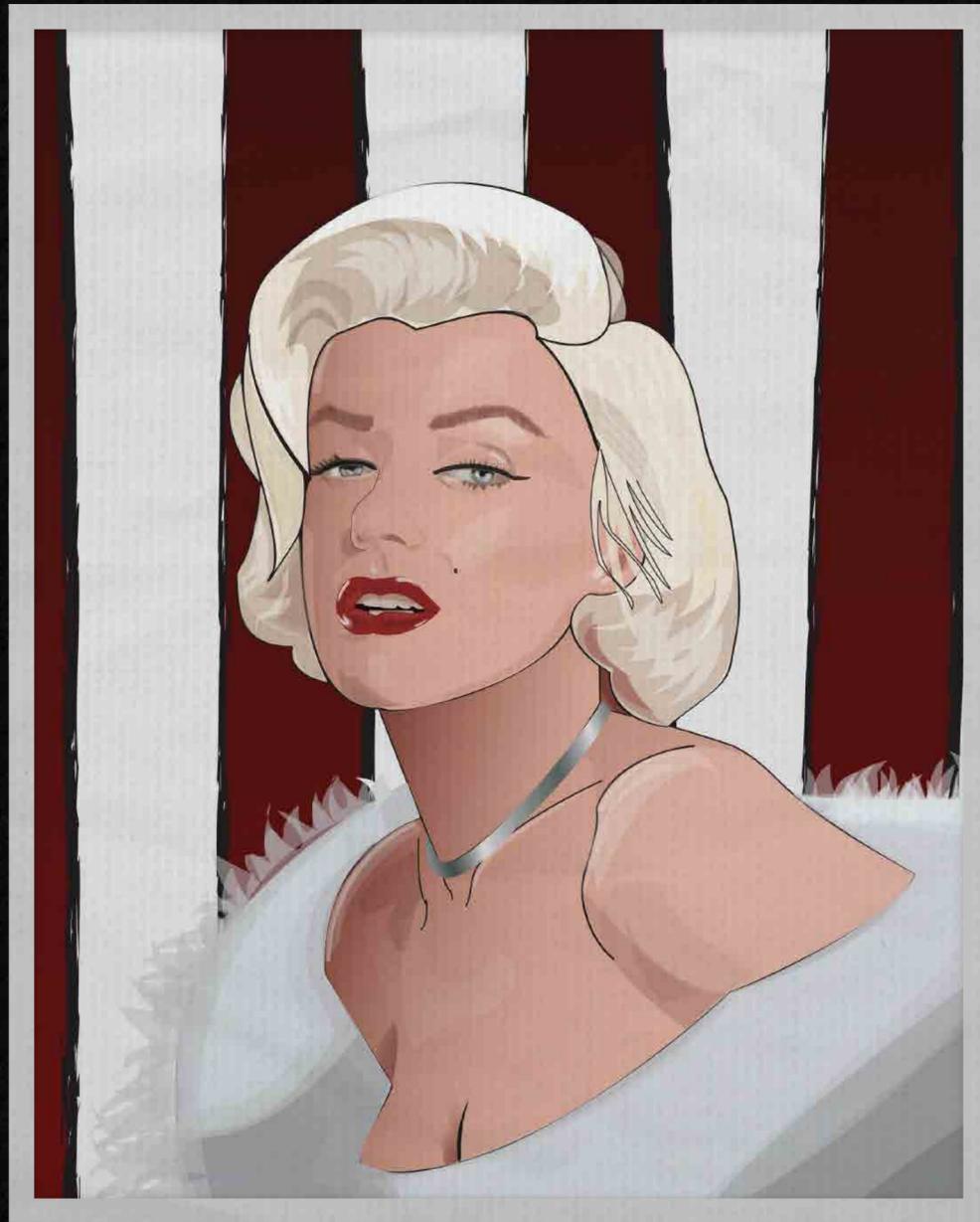
_BEER HOUSE

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 repositionar 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

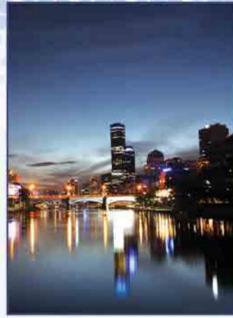
We provide a safe, secure, positive and enjoyable environment to the students entrusted to us.

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



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

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



FEEES

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
Facebook: Edglobal Programs
Twitter: @edglobalprog
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	88
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
Sopa de cebolla	77
Caldo de camarón flameado	97
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 maílín ahumado	163
Fettuccine fruti de mare neo	179

SOPAS

Tom Kha Kai (sopa de pollo thai)	61
Sopa de cebolla	77
Caldo de camarón flameado	97
Biogue costeño de camarón	99

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 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
Americano	28
Capuchino	37
Espresso	39
Espresso doble	45
Tisanas	35

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

CERVEZAS

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

ANÍS

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

BRANDY

Torres 10	86
Torres 15	103

MEZCAL

Mezcales artesanales de sabores	60
Ancho Reyesposado	99
Alpín San Baltazar	107

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

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

COGNAC

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

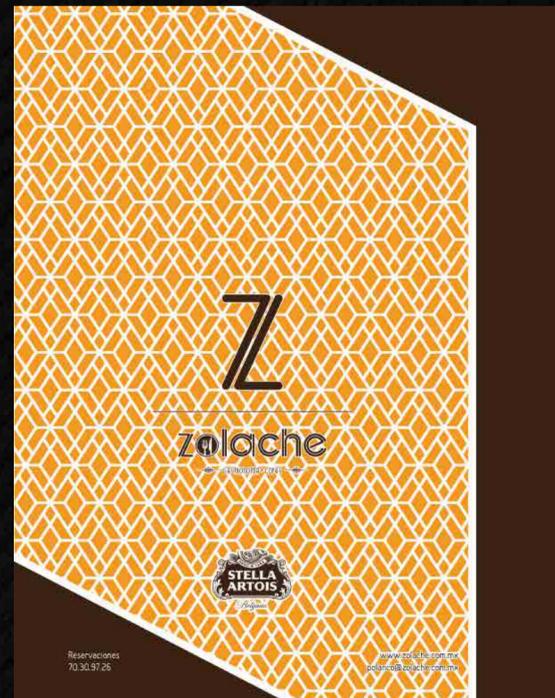
Basil Peach	127
Cucumbar	127
Mango Velvet	127
Passion Fruit	127

SIN ALCOHOL

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

VINOS

For copco	90
Alice White / Shiraz (vino tinto)	90
Revolución / Chilingo 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 / Chilingo 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 hoy 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

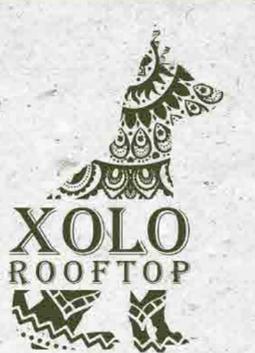
As 96 Oro \$80
Pazobuche \$80

CERVEZAS (Reservado/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
Chelada \$10



COMIDA-CERVEZA-MEZCAL

{ Carta de bebidas }







BEBIDAS DEL BAR

APERITIVO

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

COGNAC

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

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

VODKA

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

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

WHISKY

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

LIQOR

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

Sambuca Vaccari Nero \$80
Chinchón Dulce \$65
Chinchón Seco \$65
Kahlúa \$65
Kalani \$65
Midori \$65




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 \$90
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.

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.

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.

Modelo \$35 (\$35 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.

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 hoy hay un "estilo de vida pacífico".

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 Diosa 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
Tasty Beer \$65
Tonic de Huana con pepino \$65
Tonic de toronja al coco \$65
Huana Radler \$75
Sangría Iced Tea \$65

Daiquiri de plátano \$65
Mezcal Dry Martini \$75
Mezcal de jamaica \$65
Mezcal de piña y canela \$65
Brebaje de un shamán \$75

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

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

_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, crema de nuez y reducción de balsámico

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

Y si gustas, acompaña con:
Polo o 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 albahaca

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 queso crema

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

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, champiñones 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, cebollitas, aceitunas y cebolla

¡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):
Alfalfa (250 g) / Fajitas (250 g) / Salsapunta (250 g)

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

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

ARRACHERA

Los cortes se sirven con una guarnición a elegir

ESPECIALES

Lorenas (200 g) \$145
Tacos de Salsa, Tostadas con Frijoles Mashed, arachera, en mojarra y queso fundido

Tacos Asadero (220 g) \$145
Arachera, chistorra, cebolla y Frijoles

Tacos de pollo al pastor (220 g) \$129
Tacos de milanesa (250 g) \$145
Tacos de queso, frijoles y queso Asadero

Tacos de camarón al chipotle (250 g) \$145
Tacos de pescado al pastor (250 g) \$145

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
Polo (1 kg) \$450
Parrillada mixta (1 kg) \$530

GUARNICIONES

Chiles torreados (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

Prise de papa (175 g) \$49
Champiñones al ajillo (175 g) \$49
Espinaca a la crema (175 g) \$49
Pasta al gusto (50 g) \$49
Arroz blanco (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) \$159
Con salsa napolitana y queso gratinado

De filete a la napolitana (300 g) \$179
Con salsa napolitana y queso gratinado

De pollo a caballo (300 g) \$159
Con un huevo revuelto

De filete a caballo (300 g) \$179
Con un huevo revuelto

Sábana invierno a pollo (330 g) \$159
Con Frijoles Mashed y queso gratinado

Sábana invierno de filete (330 g) \$179
Con Frijoles Mashed y queso gratinado

FAJITAS

Polo (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

Un jugo de carne
Dos empanadas de queso
Paleta con arrachera o pollo
Refresco, cerveza de barril o copa de vino

Un jugo de carne
Dos empanadas de queso
Una corte de arrachera (TSA Choice), Top Sirloin o pollo
Una guarnición a elegir

Un jugo de carne
Dos empanadas de queso
Una corte de New York, vacío, Rib Eye, o corte de vino de la casa
Una guarnición a elegir

Un jugo de carne
Dos empanadas de queso
Un corte de New York, vacío, Rib Eye, o corte de vino de la casa
Una guarnición a elegir

Un jugo de carne
Dos empanadas de queso
Un corte de New York, vacío, Rib Eye, o corte de vino de la casa
Una guarnición a elegir

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
Empañadas de Nutella (150 ml) \$42
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

ENPANADAS \$35
Queso (180 g) \$36
Bistec (180 g) \$36
Chistorra (180 g) \$36

QUESOS FUNDIDOS \$85
Natural (180 g) \$85
Champiñones (180 g) \$85
Chistorra (180 g) \$85

Enchiladas Asadero (400 g) \$140
Ducholosa enchiladas rellenas de queso, pollo o arrachera, bañadas en salsa roja y gratinadas

PAPAS RELLENAS \$42
Arachera \$165
Top Sirloin \$165
Filete \$175
Rib Eye \$175

SOPAS \$59
Jugo de carne (200 g) \$59
Consomé de pollo (220 g) \$59
Sopa de hongos (220 g) \$59
Sopa de fresas salteadas con jitomate, cebolla y papas \$59
Sopa asada (220 g) \$59
Caldillo de jitomate, juliana de tortilla, queso panela, chicharrón, Chile picante, aguacate y crema \$59

2 X 1 CERVEZAS

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

BEBIDAS

Refrescos (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
Sangría natural (200 ml) \$44

Copa de Clericot (200 ml) \$65
Jarra de Clericot (1.5 l) \$99
Pilsa (300 ml) \$50
Margarita (200 ml) \$44
Mojito, coque, sangría, agua, chery y limón
Cachaça \$170
Bomby Bagshot \$195

BAR

TEQUILA \$49
VODKA \$49
WHISKY \$49
COGNAC \$49
RON \$49
BRANDY \$49
GINEBRA \$49

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

VINOS

VINO BLANCO \$346
VINO TIBO \$346
VINO TIBO \$346
VINO TIBO \$346

PROMOCIONES

50% descuento
2X1
Cumpleañero

Asaderos Grill RESTAURANTE - TERRAZA & BAR

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

REFORMA Río Lerma 161 Esq. Río Ebro Tel: 5207-6599

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



The advertisement is for a veterinary clinic. It has a dark blue background with white and orange text. A photo of a dog is on the right side.



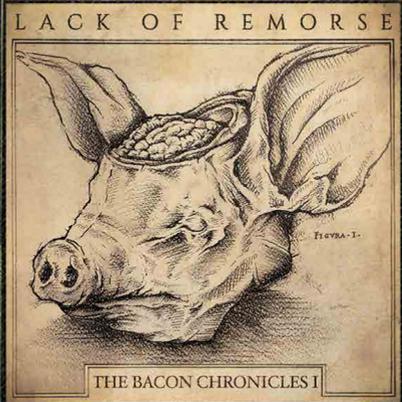
_SOCIAL MEDIA

Diseño de redes sociales para varias empresas

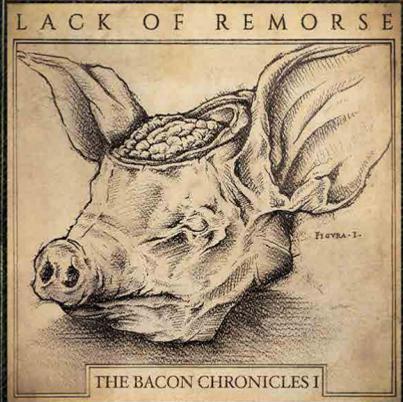
LACK OF REMORSE
"THE BACON CHRONICLES I"
OUT ON
MARCH 7TH
TRUE BACON
CORP.
WWW.LACKOFREMORSE.COM



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