



. COMIDA PARA LLEVAR .
AHORA DISPONIBLE PARA LLEVAR A TUS EVENTOS



Tels. 52806519
contacto@condimento.mx



CONDIMENTO
• TIENDA DE DELICIAS •

PLATOS FUERTES

orden de 8-10 porciones



Pechugas de pollo en Mole de pistache.....	\$950
Pechugas de pollo rellenas de queso, Tocino y pasitas en salsa de mango.....	\$950
Salmón en costra de Zaatar.....	\$1,100
Hojaldre de salmón, espinacas, champiñones y queso suizo.....	\$1,150
Atún en costra de amaranto, salsa de piconcillo y chiles secos.....	\$1,300
Pescado al pesto de cilantro fresco.....	\$1,300
Pescado agridulce con chile de árbol y nuez.....	\$1,300
Pescado en salsa de limón y ajonjolí.....	\$1,100
Camarones crujientes en salsa de mango y jengibre.....	\$1,200
Lasaña de res al chipotle.....	\$800
Lasaña de vegetales rostizados y queso ricotta.....	\$750
Filete de res en costra de café y queso gorgonzola.....	\$1,300
Mini hamburguesas de res con queso brie y cebollas caramelizadas.....	12 piezas \$360
Lomo de cerdo en salsa de tamarindo, orejones y chile ancho.....	\$600
Costillitas de cerdo BBQ al tamarindo y chile ancho.....	\$500
Pierna de Cerdo adobada con chiles secos y naranja.....	\$650
Crepas de chicharrón en salsa cremosa de chile guajillo.....	\$400
Salsa extra para lasaña.....	medio litro \$70

ENSALADAS

* 8-10 PORCIONES *



ENSALADA CONDIMENTO

Lechugas y espinacas, supremas de mandarina, chile pasilla, ajonjolí garapiñado, vinagreta de cítricos con piconcillo.

\$375

ENSALADA SENECA

Lechugas mixtas, lentejas, bolitas de queso de cabra con salmón ahumado y vinagreta de limón-alcaparra.

\$375

ENSALADA DE POLLO AL CHILE ANCHO

Pollo al chile ancho con juliana de tortilla, aguacate, jicama y aderezo cremoso de cebollín.

\$375

ENSALADA DE QUINOA

Ensalada de espinaca, quinoa, queso de cabra, manzana verde, arándanos y pepitas garapiñadas con vinagreta de limón.

\$375

ENSALADA DE LA CASA

Lechugas mixtas, bolitas de queso de cabra, crutones y vinagreta de naranja caramelizada

\$375

ENSALADA GOURMET

Espinacas y lechugas con queso roquefort, arándanos, ajonjolí garapiñado y vinagreta de moras silvestres.

\$375

ENSALADA THAI

Lechugas, pechuga de pollo, fideo transparente, pepino, zanahoria, pimientos, piña, menta y cacahuates con vinagreta de tamarindo.

\$375

ENSALADA MEDITERRANEA

Espinacas, arúgula, cebolla morada, jitomate deshidratado, queso feta, pasta corta y vinagreta de echalotte al vino tinto

\$375

DEL HORNO



QUICHES 8-10 PORCIONES

Lorraine: El clásico con tocino y queso gruyere	\$325.00
Hongos y poros caramelizados	\$325.00
Espinacas.....	\$325.00
Jamón, brócoli y queso	\$325.00

TARTAS 8 - 10 PORCIONES

Tarta de jitomate y queso de cabra con albahaca	\$300.00
Hojaldre de rajas de poblano, tocino de pavo, cebolla caramelizada, pasitas y tres quesos	\$390.00

EMPANADAS POR PIEZA

Pollo con mole poblano.....	\$15.00
Pollo con mole de pistache.....	\$15.00
Atún.....	\$15.00
Jamón, queso y piña.....	\$15.00
Rajas con crema.....	\$15.00
Papas con chorizo.....	\$15.00
Espinacas con requesón.....	\$15.00



BOTANAS

* NO TIENES TIEMPO? LLEVANOS A DONDE QUIERAS *

Queso brie hojaldrado relleno de confitura de chile pasilla y piloncillo.....	\$425.00
Queso brie almendrado con salsa de frambuesa y cardamomo.....	\$425.00
Dip de cebolla caramelizada.....	\$275.00
Dip de alcachofas con ajos rostizados y queso parmesano reggiano.....	\$295.00
Dip de jitomate deshidratado y pesto de macadamia.....	\$295.00
Rollo de jamón serrano, higos, arúgula, queso de cabra y miel de naranja.....	\$275.00
Dip de hummus con aceite de tres chiles.....	\$185.00
Mousse de paté al chipotle.....	\$185.00
Borrecas de queso en pasta filo.....	\$200.00
Bolsa de crostinis preparados.....	\$125.00



PASTAS Y GUARNICIONES

* orden de 8-10 porciones *

Arroz Mediterráneo con fideos, nuez, piñones, almendras y tocino.	\$700.00
Arroz Árabe con lentejas y cebolla frita. Salsa de jocoque, pepino y hierbabuena.	\$450.00
Arroz Basmati al vapor con especias y coco rallado	\$400.00
Arroz salvaje con nuez de la india, dátiles y perejil	\$400.00
Fideos asiáticos salteados con verduras en salsa agridulce	\$600.00
Penne Rigatti con salmón ahumado, queso feta y perejil	\$850.00
Mac & cheese de la casa con prosciutto y aceite de trufa blanca	\$850.00
Raviolones de cuatro quesos en salsa cremosa de tomate rostizado y albahaca al Oporto	\$850.00
Rigatoni con salsa de chipotle dulce y cubitos de pollo ajonjolí crujientes	\$850.00
Pastel de elote con rajas de chile poblano y quesos. Salsa de chile poblano	\$550.00
Puré de camote con queso de cabra, salvia y pistaches	\$500.00
Milhojas de papa a los tres quesos	\$650.00
Puré de papas con crema ácida, cebollín y queso cheddar	\$400.00

SUSHI CAKES

* orden de 8-10 porciones *



Sushi cake de tampico, aguacate y pepino	\$650.00
Sushi cake de spicy tuna-chipotle, aguacate y pepino	\$750.00
Sushi cake de rib-eye con salsa de ajonjolí, aguacate y queso crema	\$500.00



POSTRES

* 8-10 PORCIONES *



Pastel de chocolate con galletas de almendra\$450.00

Pastel Fondant de chocolate abuelita\$450.00

Red Velvet con betún cremoso de queso\$450.00

Pastel de zanahoria\$450.00

Cheesecake de ate de guayaba, cajeta y nuez\$450.00

Chocobetabel.....\$450.00

Strudel de manzana de la abuela \$395.00

Tarta de manzanas con crumble de jengibre\$395.00

Tarta Citron\$350.00

Tarta de plátano con dulce de leche\$450.00

Tarta de pistache y frambuesas\$500.00

Tarta de toronja\$395.00

Pay helado de limón\$350.00



Panqué de té chai\$180.00

Panqué de té verde\$180.00

Panqué de nata y almendras\$250.00

Panqué de limón con chia\$180.00

Panqué de naranja glaseado\$180.00

Panqué de zanahoria\$180.00

POR PIEZA

Pretzels de chocolate\$35.00

Sevillanas de chocolate\$20.00

Paleta magnum de té chai\$50.00

Alfajores\$25.00

Brownies\$50.00

Barritas de nuez\$45.00



PLATILLOS LIGHT



* por litro *



Aguachile de esmedregal con aguacate y pepino.....	\$450.00
Tártara de atún asiática con aguacate.....	\$600.00
Tártara de salmón al eneldo.....	\$600.00
Ensalada Sunomono (pepino, alga wakame, jengibre, vinagre)	\$250.00

* 8-10 porciones *

Ensalada de lechugas, chicharrón de atún, claras de huevo, vinagreta de chile guajillo.....	\$425.00
Ensalada de espinaca, arúgula, jitomates confitados, espárragos, vinagreta de balsámico y ajo rostizado.....	\$425.00
Verdura al Wok. Brócoli, kale, jitomate chery, espárragos, pimiento, calabacita, hongos.....	\$600.00
Lasaña (SIN PASTA) de calabacitas, hongos, carne de res, salsa de tomate.....	\$650.00
Con queso mozzarella.....	\$725.00
Lasaña (SIN PASTA) de calabacitas, pollo, chile poblano, chayotes y salsa verde.....	\$450.00
Con queso mozzarella.....	\$525.00
Chamberete entomatado en salsa de chile pasilla y tomate verde.....	\$685.00
Pechuga de pavo horneada y glaseada con balsámico y romero, acompañada de jitomates cherry.....	\$685.00
Esmedregal en pesto de cilantro light.....	\$900.00

FRESCO Y EMPACADO



Granola hecha en casa.....	por kilo	\$125.00
Confitura de chie pasilla y piloncillo.....	350 gr.	\$100.00
Pesto de hierbas de la casa con nueces.....	350 gr.	\$100.00
Pesto de cilantro picosito estilo México.....	350 gr.	\$100.00
Chiles habaneros en conserva.....	350 gr.	\$75.00
Chiles chipotles dulces.....	350 gr.	\$100.00
Vinagreta de ajonjolí y soya.....	frasco de 400 ml	\$80.00
Vinagreta de cítricos.....	frasco de 400 ml	\$80.00
Vinagreta de naranja caramelizada...	frasco de 400 ml	\$80.00
Vinagreta de tamarindo y ajonjolí.....	frasco de 400 ml	\$80.00



POLÍTICAS

COMO COMPRAR?

Nos puedes contactar vía telefónica al 5280-65-19.

Los pedidos deben ser solicitados con 2 días hábiles de anticipación, antes de las 13:00 hrs.

Se debe de pagar el 100% de anticipo para garantizar el pedido.

Tips: CUANTO DEBO COMPRAR

Nuestro menú explica cuantas porciones tiene cada platillo.

Para bocadillos debes calcular 4 piezas por invitado, por cada hora.

Adicionalmente debes considerar si se va a servir vino o bebidas alcohólicas, o si el horario del servicio es durante un horario de comida, los invitados tienden a comer más.

Con gusto te podemos ayudar a calcular las cantidades una vez que nos platiques más detalles de tu evento.

¿CÓMO Y CUANDO PUEDO RECOGER MI PEDIDO?

SERVICIO "TO GO"

Los pedidos puedes recogerse en nuestra tienda durante el horario de apertura de
Lunes a Viernes 8a.m.- 7 p.m.
Sabado de 10 am - 6 p.m.

Dirección

Séneca No. 65
(Entre Dickens y Presidente Masaryk)
Polanco
México D.F.

SERVICIO DELIVERY:

(entrega a domicilio)

Sí podemos enviarte tu pedido con un costo extra, que será cotizado al momento de tomar la orden.

CANCELACIONES

¿QUÈ PASA SI QUIERO CANCELAR MI PEDIDO?

Puedes agregar o quitar cosas en tu pedido hasta 48 horas antes de la entrega.

Las órdenes canceladas con menos de 48 horas de anticipación serán sujetas a un cargo del 50% del monto total.

FORMAS DE PAGO

Puedes pagar en nuestra tienda con efectivo o tarjetas de crédito VISA, MASTERCARD y American Express.

Puedes hacer un depósito o transferencia electrónica a las cuentas:

BANAMEX
CLABE: 002180700405701342
SUCURSAL: 7004
CUENTA: 570134

SANTANDER
CUENTA: 65-50580320-7
CLABE: 0141806550058032077

www.condiemnto.mx

Tels. 52806519 _ contacto@condimento.mx
FACEBOOK: @condiemntotienda INSTAGRAM: @condimentobanquetes
TWITTER: @condimento_b

CONDIMENTO

• TIENDA DE DELICIAS •