



En Tomatillos nuestros platillos se han convertido en todos unos clásicos italianos en Nuevo Laredo y en Monterrey. Ahora, "Tomatillos" se convierte en tu mejor opción para tu Fiesta.

Desde una cena íntima hasta una gran fiesta para 40 Personas "Tomatillos" te ayuda a organizar el Evento perfecto.

Nuestro servicio de banquetes te permite recoger tus platillos o un Servicio de Buffet en donde nosotros podemos mandarte personal o tú puedes montar tu propio buffet comprando nuestros calentadores especiales. Tomatillos se ajusta a tu presupuesto y te lleva lo mejor de nuestro restaurante a TU CASA!!!.

CHAROLAS DE FIESTA

Cada charola sirve entre 6-8 personas y cada una incluye nuestro pan recién horneado.

1. **Ensalada Mixta/César**

MIXTA.-La más clásica y ligera! Mezcla de lechugas, tomate y cebolla morada. Aderezada con el aderezo de tu elección.

Blue Cheese Ranch César César Light Vinagreta de Balsámico Yogurt

CÈSAR.-Rica lechuga romana con trocitos de pan tostado, queso parmesano y aderezo césar de la casa.(También disponible en César Light)

2. **Combo Tango (16 Empanadas)**

Acompañadas de guacamole, tomate, cebolla y aderezo chipotle.

*Carne Tradicional.

*Jamón con queso mozzarella, tomate y salsa pesto (Icono Nuevo)

*Filete de res y pimientos (Icono de Nuevo)

*Camarón con queso y frijoles negros.

3. **Champiñones Messico**

Especial mezcla de champiñones salteados con aceite de oliva, especias y un toque de chile de árbol, gratinados con queso mozzarella doradito y acompañados de Pan Focaccia.

4. **Pollo Portobello (8 Pechugas)**

Jugosa pechuga de pollo gratinada con queso mozzarella, bañada en una salsa "Gravy Tomatillos" y coronada con champiñones portobello.

5. **Pollo Casa Mía (8 Pechugas)**

Exquisita pechuga de pollo, bañada en salsa blanca con jamón serrano, camarones y champiñones.

6. **Ravioles Romeo(Icono de Picante)(24 Ravioles)**

Increíbles ravioles caseros. La mitad rellenos de camarón y la otra mitad rellenos de pollo. Bañados en nuestra salsa "Volcán" (chipotle cremosa). Servidos con rajas de chile poblano y granos de elote. Gratinaos y dorados a la perfección con parmesano.

Todo De Pollo

Todo De Camarón



7. Pasta Alfredo “Jiménez” (Icono de Picante)

Deliciosa pasta fussilli de tres sabores servida con trocitos de pechuga de pollo, tocino, brócoli, champiñones y tomate fresco. Bañado en una cremosa salsa Alfredo con toques de tomate y jalapeño. Coronado con crujientes tiritas de tortillas bicolor.

8. La Lasaña “Que Cambió” (8 Personas) (Icono de Nuevo)

Porque hasta nuestra receta más tradicional cambia. Rica lasaña rellena de carne Boloñesa, espinacas, queso ricota y mozzarella. Levemente bañada en una salsa “INTENSA” de tomate casera.

9. Penne del Volcán (Icono de Picante)

Increíbles plumitas de pasta con salsa cremosa al chipotle, trocitos de pollo, rajas de chile poblano, granos de elote y parmesano.

10. Pollo Parmesano (8 Pechugas)

Inigualable milanesa de pollo envuelta en una delgada capa de mezcla de pan y queso parmesano, gratinada con queso mozzarella y cubierta con salsa de tomate.

11. Pasta para Guarnición

Elige entre las pastas: fussilli tri colore y penne.

Elige tu salsa: Tomate, Alfredo, Pesto, Al Burro y Aceite de Oliva y Ajo.

12. Pasta del Mercado di San Marco

Pídanos su propia combinación:

Incluye: Pasta, Salsa, 1 Ingrediente Principal y 1 Ingrediente Complemento.

- Pasta Penne (Plumitas)
- Fussilli Tri Colore

- Salsa de Tomate
- Salsa Alfredo
- Salsa Pesto
- Salsa al Burro
- Aceite de Oliva y Ajo

Ingredientes Principales:

Camarón

Pollo

Medio Pollo y Medio Camarón

Arrachera

Salmón

Ingredientes Complemento:

Brócoli

Calabaza

Champiñón

Tomate

Pimientos

Espinacas



POSTRES

Todos nuestros pasteles se venden completos y sirven 12 porciones.

1. Choco Tortuga

Dos en uno!. Rico postre elaborado en una base de choco brownie coronado con cremoso pay de queso y espolvoreado con nuez y suave caramelo.

2. El Che Pastel

Traído desde el mismito barrio de La Boca en Buenos Aires. Tres deliciosas capas de chocolate cada una con su propio misterio, servido frío.

3. Misterio Argentino

Pay de manzana servido caliente con helado de vainilla bañado en caramelo y nuez.

1. Cargo por Servicio a Domicilio: \$68
2. Cargo por Personal de Servicio(Por Hora de Cocinero): \$114
3. Venta de Calentadores Portátiles para Buffet (2 Unidades): \$289
4. Todos nuestros pedidos requieren ordenarse con por lo menos 1 día de anticipación.

Precios incluyen IVA