



En Tomatillos nuestros platillos se han convertido en todos unos clásicos italianos en Nuevo Laredo. 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 PARA 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

CÉSAR.-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)

Rica combinación de empanadas: de carne; de jamón con queso mozzarella, tomate y salsa pesto; de filete de res y pimientos; y camarón con queso y frijoles negros. Acompañadas de guacamole, tomate, cebolla y aderezo chipotle.

3. Champiñones México

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 foccaccia.

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 Mia (8 Pechugas)

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

6. Ravioles Romeo (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 Camaròn

7. Pasta Alfredo “Jiménez” (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 Lasagna “Que Cambió” (8 Personas)
Porque hasta nuestra receta más tradicional la cambiamos. Rica lasaña rellena de carne Boloñesa, espinacas, queso ricota y mozzarella. Levemente bañada en una salsa “INTENSA” de tomate casera.
9. Penne del Volcán (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.

Pastas

- Penne (Plumitas)
- Fussilli Tri Colore

Salsas

- 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: | \$62 |
| 2. Cargo por Personal de Servicio (Por Hora de Cocinero): | \$104 |
| 3. Venta de Calentadores Portátiles para Buffet (2 Unidades): | \$263 |
| 4. Todos nuestros pedidos requieren ordenarse:
con por lo menos 1 día de anticipación. | |

Precios incluyen IVA