

Especialidades de Temporada

Tagliatelle funghi Porcini gorgonzolados: Pasta hecho en casa con 150 gramos de hongos Porcini frescos del rio frio en Puebla con vino blanco, crema “gorgonzolada” y perejil fresco – una delicia rara en México



Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de carnes silvestres, buscando en el campo salvaje para la venta de nuestros productos, desde el 2008 tenemos un compromiso con nuestros clientes, educándolos en la calidad de carne en el estado de nuestro venado.

Nuestra producción está dirigida principalmente a carnes de animales de libre pastoreo (porcinos silvestres), carne de venado tipo venado, jabalí, corzuela, liebre, de agua y animales de campo, como el puma.

Ofrecemos a nuestros clientes carne de calidad con condiciones ideales en muchos aspectos: sabor naturalizado, mucho sabor, el no contener hormonas ni conservadores químicos en nuestros productos y ser ellos en primera instancia, compramos directamente a los criadores una dieta adecuada y cuidando el trato de nuestros animales, evitando el sufrimiento y matando durante el proceso.



carne salvaje orgánica de pastoreo libre

Carpaccio “salvaje” tiras de filete de venado suaves y delgadas servido con un tartare de hongos de portobello, shitake y hongo ostra

Filete de venado de Jalisco (150-160 gr), marinado por dos días y preparado en nuestra parilla rojo o medio rojo con Spaetzle y Rotkraut (col morada poco fermentado) con salsa de ciruela y higos con toque de chile

Pasta "Oro Negro", Tagliatelle hecho en casa con 20 gramos de trufa de verano negra de verano de Italia con mantequilla y un toque de tomillo

Rib-Eye del Rancho El 17 (350 gr), con una mantequilla de Cafe de Paris y un gratin de papa estilo Dauphinois o tagliatelle con verduras

Costillas de cordero franceses al romero (270gr), servido con pasta hecho en casa, papas cambray o gratin Dauphinois