

Seasonal specials

Tagliatelle con funghi Porcini: 150 grams of Fresh Porcini mushrooms from “el rio frio” in Puebla on a white wine, Gorgonzola and cream sauce with fresh parsley – a rare delicacy in Mexico – only for a short time and very limited



Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de carnes silvestres. Iniciando en el ramo restaurantes para la venta de nuestros productos, desde el 2008 tenemos un compromiso con nuestros clientes, enfocándonos en la calidad, así como en el cuidado de nuestros animales.

Nuestra producción está dirigida principalmente a carnes de animales de libre pastoreo (carne silvestre), como el venado rojo (venado), jabalí, mapaches, búfalos, de agua y animales de rancho, como el pollo.

Ofrecemos a nuestros clientes carne de calidad con condiciones ideales en muchos aspectos: valor nutricional elevado y mucho sabor, sin contener hormonas ni conservadores químicos en nuestros productos y ser altas en proteína, compromiso social ofreciendo a los consumidores una dieta adecuada y cuidando el trato de nuestros animales, evitando el sufrimiento y maltrato durante el proceso.

organic and free grazing game meat



Venison Carpaccio with mushroom tartar tender slim slices of venison filet served with a tartar of portobello, shitake and oyster mushrooms

Venison filet (150-160 gr) marinated for two days and prepared on our barbeque served rear or medium rear with Spaetzle and Rotkraut (red cabbage slightly fermented and marinated) with a sauce of plums and figs and touches of chilly

"Black Gold Pasta" 20 grams of Black summer Truffles from Italy with Tagliatelle and thyme (delicate truffle taste)

Rib-eye from el rancho EL 17 (350 gr) with homemade Dijon and horseradish Cafe de Paris with a gratin Dauphinois or tagliatelle and vegetables and cambray Potatoes with rosemary

French Lam-chops (250 gr) prepared with fresh rosemary served with rosemary potatoes, tagliatelle, or gratin Dauphinois