

FIAMBRE

CH. PABLO LÓPEZ

CHORIZOS Y SALCHICHAS

Chorizo rojo: carne de cerdo, chiles de árbol y pasilla, comino y orégano.

Para quesadillas y el huevito en el desayuno..... \$290/kg

Chorizo verde: carne de cerdo, chiles poblano y jalapeño, cilantro, pepita de calabaza y epazote. *Un clásico de la charcutería mexicana.....* \$290/kg

Chorizo argentino: carne de res y cerdo, orégano, ajo, vino blanco, tomillo y nuez moscada. *Perfecto para el asador.....* \$290/kg

Chistorra: carne de cerdo, pimentón español, ajo y jerez. *Ideal a la parrilla.....* \$350/kg

Frankfurt: salchicha ahumada de res y cerdo con paprika, semilla de cilantro y ajo. *Ideal para Hot Dogs.....* \$300/kg

Maple-tocino: salchicha para desayuno con carne de cerdo y tocino molidos, perejil, salvia y miel de maple..... \$300/kg

Bratwurst: la clásica salchicha blanca alemana con carne de cerdo y ternera, mejorana y nuez moscada..... \$300/kg

Kielbasa: Salchicha ahumada de cerdo estilo polaco con ajo, cardamomo y orégano..... \$300/kg

PEDIDOS W: 55 3719 8739

IG: fiambre.mx

HECHO EN MÉXICO

FIAMBRE

CH. PABLO LÓPEZ

PATÉS Y TERRINAS

Paté de campiña:

Paté de cerdo con higos y pistaches envuelto en tocino..... \$800/kg

Paté en croûte:

Paté de cerdo con higos, pistache y foie gras, horneado en masa..... \$1,500/kg

Paté de de pollo:

Paté untable de hígado de pollo con oporto..... \$400/kg

Rillette:

Carne de cerdo confitada en su propia grasa con tomillo, ajo y pimienta verde..... \$450/kg

Queso de puerco:

Terrina de cabeza de cerdo con orégano, semillas de chile y vinagre..... \$350/kg

Terrina de chorizos:

Terrina de chorizo de cerdo con perejil, mostaza y vino blanco.....\$400/kg

PEDIDOS

W: 55 3719 8739

IG: fiambre.mx

HECHO EN MÉXICO

FIAMBRE

CH. PABLO LÓPEZ

CURADOS

Fuet:

Salchicha seca típica de Cataluña, a base de cerdo, pimienta, ajo y nuez moscada..... \$480/kg

Chorizo español:

Salchicha seca de cerdo con pimentón de la vera, ajo y vino tinto..... \$480/kg

Lomo embuchado:

Lomo de cerdo curado y secado durante 60 días, cubierto en pimentón..... \$480/kg

Coppa:

Cabeza de lomo de cerdo curada y secada durante 60 días..... \$480/kg

PEDIDOS W: 55 3719 8739

IG: fiambre.mx

HECHO EN MÉXICO

FIAMBRE

CH. PABLO LÓPEZ

JAMONES Y AHUMADOS

Jamón de París:

Jamón de cerdo cocido a baja temperatura por 16 horas..... \$550/kg

Jamón ahumado:

Jamón de cerdo ahumado lentamente condimentado con enebro y semilla de cilantro..... \$550/kg

Pechuga de pavo:

Pechuga de pavo ahumada, condimentada con ajo y pimentón..... \$685/kg

Tocino:

Tocino de cerdo ahumado lentamente con madera de manzano..... \$675/kg

Mortadella:

Mortadela de cerdo con pistaches, vino blanco y nuez moscada..... \$500/kg

Roast beef:

Cuete de res con ajo, romero, pimienta, rostizado a baja temperatura..... \$850/kg

Pastrami:

Pecho de res curado y ahumado por 8 horas..... \$880/kg

Capicola:

Jamón de cabeza de lomo de cerdo ahumada y condimentada con axiote y orégano..... \$500/kg

Lomo canadiense:

Lomo de cerdo ahumado lentamente con madera de manzano..... \$500/kg

PEDIDOS W: 55 3719 8739

IG: fiambre.mx

HECHO EN MÉXICO