

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

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

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

Chistorra: carne de cerdo, pimentón español, ajo y jerez. *Ideal a la parrilla*

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

Maple-tocino: salchicha para desayuno con carne de cerdo y tocino molidos, perejil, salvia y miel de maple

Bratwurst: la clásica salchicha blanca alemana con carne de cerdo y ternera, mejorana y nuez moscada

Merguez: salchicha típica del norte de África a base de res y cordero, harissa, comino y vino tinto

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

Paté en croûte: *

Paté de cerdo con higos, pistache y foie gras, horneado en masa

Paté de de pollo:

Paté untado de hígado de pollo con oporto

Rillettes:

Carne de cerdo confitada en su propia grasa con tomillo, ajo y pimienta verde

Queso de puerco: *

Terrina de cabeza de cerdo con orégano, semillas de chile y vinagre

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

Chorizo español:

Salchicha seca de cerdo con pimentón de la vera, ajo y vino tinto

Lomo embuchado:

Lomo de cerdo curado y secado durante 60 días, cubierto en pimentón

Coppa:

Cabeza de lomo de cerdo curada y secada durante 60 días

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

Jamón ahumado:

Jamón de cerdo ahumado lentamente condimentado con enebro y semilla de cilantro

Pechuga de pavo:

Pechuga de pavo ahumada, condimentada con ajo y pimentón

Tocino:

Tocino de cerdo ahumado lentamente con madera de manzano

Mortadela:

Mortadela de cerdo con pistaches, vino blanco y nuez moscada

Roast beef:

Cuete de res con ajo, romero, pimienta, rostizado a baja temperatura

Pastrami:

Pecho de res curado y ahumado por 8 horas

Corned beef:

Pecho de res curado y cocido a temperatura baja por 12 horas

Lomo canadiense:

Lomo de cerdo ahumado lentamente con madera de manzano

PEDIDOS

W: 55 3719 8739

IG: fiambre.mx

HECHO EN MÉXICO