

Opciones de temporada

Buñuelos

Charola 8 piezas	\$240
Charola 15 piezas	\$420
Charola 30 piezas	\$790

Palomitas de avena, nuez, avellana y chispas de chocolate

Frasco con 180 gr. \$190

Pasta de almendra

¼ de kilo \$380

Ponche de frutas

1 litro \$180

Rompope artesanal

½ litro \$230

Panqué de Navidad con frutas

Arándanos, nuez, limón, viznaga, ciruela pasa, manzana y calabaza.

Pieza \$265

Strudell de manzana, arándanos y nuez

Bastón \$435

Nueces al romero

130 gr. \$160

Pregunta por nuestras existencias del día.
Pedidos con dos días de anticipación, en cualquiera de nuestras sucursales.

Último día para hacer pedidos:
viernes 20 de diciembre y
entrega lunes 23 de diciembre.

¿Cómo pedir tu cena navideña?

Haz tu pedido en cualquier sucursal o bien, con tu repartidor de servicio a domicilio.

Se requiere anticipo del 50%

FECHA LÍMITE DE PEDIDOS:

Sábado 21 de Diciembre

ENTREGAS:

Todos los pedidos se entregan en nuestra planta en Ciudad Granja el

Martes 24 de Diciembre

Con un horario de 12:30pm a 4:00pm

Calzada de los Cedros 940. Cd. Granja

***Producción limitada**

***Precios sujetos a cambios sin previo aviso.**



Conoce nuestro menú

CONTÁCTANOS

www.cocinaprovidenciamx.com/navidad
CocinaProvidencia /cocinaprovidencia_mx



Información: (33) 3641-1100



Menú Navideño 2024

PROVIDENCIA®
ALTA COCINA

Esferas ibéricas de cerdo, con culi de ate de membrillo.

Pierna de cerdo con jamón
serrano, chorizo y
Pimentón de la Vera.



12 piezas \$325

Chiles jalapeños hojaldrados rellenos de marlin

6 piezas \$325

Arbolito de queso brie navideño

Cubierto con nueces y arándanos,
acompañado de salsa de chabacano.

250 gramos \$240



Crema navideña con manzana y nuez

Crema de verduras, nuez moscada, jugo de
manzana, manzana fresca y nueces

1 litro \$275

Crema de cilantro con hojuelas de almendras tostadas

1 litro \$260

Ensalada de manzana

Manzana, piña, durazno, bombón y nuez.

1 kilo \$325

Fetuccini al pesto de albahaca con jitomates cherry

Pasta larga, pesto de
albahaca, jitomates
cherry confitados, queso
parmesano y piñones.

1 kilo \$430



Crepas tradicionales de jamón y queso en salsa rosa

10 piezas \$450

Salmón al meuniere con almendras

Julianas de zanahoria y calabaza, alcaparras
con mantequilla y toque de limón.

2 porciones \$535

4 porciones \$1,000

Bacalao a la Vizcaína

Bacalao noruego con almendras, alcaparras,
aceitunas, aceite de oliva y chile güero.

1 kilo \$975

Supremas de pollo rellenas de picadillo Navideño

Con gravy y verduras al sartén..

2 porciones \$400

4 porciones \$760

Pollos y pavos rellenos de picadillo Navideño

Con gravy y verduras al sartén..

Pollo de 2.5kg \$1,320

Pavo de 7 a 7.5kg \$5,000



Filete de cerdo en salsa de ciruela

Puré de camote y espárragos.

2 porciones \$510

4 porciones \$980

Short rib en salsa de whisky, con champiñones, zetas y portobellos

Corte de costilla de res deshuesada,
cocinada en cocción lenta, mix de
hongos y salsa de whisky.

2 porciones \$725

4 porciones \$1,400

Suspiro de chocolate con frutos rojos

Pastel de chocolate
relleno de ganache con
un toque de sal de mar.

12 porciones \$695



Crumble Cheesecake de pera y jengibre

12 porciones \$695

Strudell de manzana, arándanos y nuez

En forma de bastón.

12 porciones \$435