# MENú DE CENAS NAVIDEÑAS
# También para despedir el AÑO 2026 y recibir el NUEVO AÑO *2027*

**Todo pedido tendrá que solicitarse con un mínimo de 3 días de anticipación a la fecha de entrega y requerirá el 50 % de anticipo.**

**Último día para aceptar su pedido para Navidad será el 21 de diciembre y para Año Nuevo el día 28 de diciembre**

Aceptamos todas las tarjetas de crédito, débito y american express o transferencia interbancaria a cualquiera de las cuentas aquí abajo señaladas.

**MULTIVA BANCO Cuenta clabe: 132180000034224611**

**N° de cuenta:** 00003422461

**INBURSA Cuenta clabe:** 036180500782530981

**N° de cuenta:** 50078253098

Nombre de la cuenta: **PROYECTOS GASTRONÓMICOS Y CULTURALES SA DE CV**

Si su pago es por transferencia, enviar el comprobante CON SUS DATOS COMPLETOS

Vía electrónica al correo elconvitefondaycafe@gmail.com

O al Whats oficial 5548642889

**SI EL PLATILLO QUE BUSCA NO ESTA EN ESTA LISTA PIDA INFORMES EN EL CONVITE Y CON GUSTO LO ATENDEREMOS**

**Ajusco 79 Bis, Col. Portales Sur, México DF, Tel. 55 5601 4052**

**www.elconvite.com.mx @elconvite**

el Convite
FONDA Y CAFÉ • JAZZ EN VIVO

Todos los platillos son para llevar.

**AVES:**

**POLLO ENTERO DESHUESADO AL HORNO (grande)**. El infaltable pollo deshuesado (relleno de pavo, res y pollo) al estilo de la abuela con el delicioso sabor de antaño.
$ 1,693.0.00 completo.

**PATO ENTERO A LA NARANJA E HIGOS.** La famosa y tradicional receta francesa del *"Canard à l´Orange"*, con el toque inconfundible del Convite. Pedido mínimo (pato entero) $1,770.00, porción extra (medio pato) $885.00.00

**CONFIT DE PATO. (Pierna y muslo de pato confitado)** con 2 opciones de salsa a elegir: salsa de ciruelas o salsa de guayaba y chile Chipotle.
Porción $ 470.00

**PAVO AHUMADO RELLENO** (aproximadamente 6kg) Relleno de carnes y frutos secos y bañado con salsa de cilantro o salsa de naranja
**Pieza $3,245.00**

**CASSOULET DE PATO** Confit de pato cocinado al estilo de la cocina del Sur de Francia, con alubias blancas, embutidos y vino blanco
Porción $ 470.00

**STRUDEL DE PAVO**. Clásico de la cocina internacional. Strudel relleno de picadillo de pavo, nueces, tocino y estragón; envuelto en dorada pasta de hojaldre.
**Pedido mínimo para 4 personas**: $1,416.00 Porción extra $354.00

**Ajusco 79 Bis, Col. Portales Sur, México DF, Tel. 55 5601 4052**

**www.elconvite.com.mx @elconvite**

el Convite
FONDA Y CAFÉ • JAZZ EN VIVO

Todos los platillos son para llevar.

CARNES:

**ARRACHERA RELLENA DE PISTACHES. (300g. Aprox.)** Nuestra clásica arrachera rellena de espinacas, cebolla y pistaches, bañada en su propio jugo.
Porción $ 422.00

**STRUDEL DE TERNERA CON FILETE DE RES.** Picadillo de ternera aderezado con hierbas finas y vinagre balsámico, enrollado en rebanadas de filete de res y envuelto en dorado hojaldre y nuez.
**Pedido mínimo para 4 personas**: $1,416.00 Porción extra $354.00

**LOMO DE CERDO ASADO CON OREJONES DE CHABACANO Y CIRUELA, MECHADO CON ROMERO.** Lomo de cerdo enrollado con frutas secas, perfumado con romero fresco y bañado en su propio jugo
**Pedido mínimo para 4 personas**: $1416.00 Porción extra $ 354.00

**LOMO DE CERDO A LA ANTIGUA.** Lomo de cerdo relleno de almendras, nueces y tocino; bañado en una salsa de jitomate rostizado, pimiento morrón rojo, aceitunas y alcaparras.
**Pedido mínimo para 4 personas**: $1,416.00 Porción extra $ 354.00

**FILETE MIGNONE CON HUITLACOCHE.** Filete mignone con huitlacoche y queso de cabra sobre sobre nopal asado. (INDIVIDUAL)
Porción individual $438.00

**PEQUEÑO BIFE DE CERDO CON MIEL Y CHIPOTLE (con pure de manzanas)**
Porción individual $275.00

**PIERNA DE CERDO MECHADA** (PARA NO PERDER LA COSTUMBRE). Pierna deshuesada de cerdo mechada con nueces, almendras, ciruelas pasas, aceitunas verdes y tocino. Horneada lentamente y aderezada con su propiojugo.
**Pedido mínimo para 4 personas:** $1416.00 Porción extra $ 354.00

**PIERNA ADOBADA.** Para los que gustan de sabores picosones.
**Pedido mínimo para 4 personas**: $1416.00 Porción extra $354.00

Ajusco 79 Bis, Col. Portales Sur, México DF, Tel. 55 5601 4052
elconvitefondaycafe@gmail.com www.elconvite.com.mx @elConvite

el Convite
FONDA Y CAFÉ • JAZZ EN VIVO

Todos los platillos son para llevar.

## *Platillos Tradicionales*:

**BACALAO** (aprox 500g) porción $ 455.00

**MOLE DE ROMERITOS CON TORTITAS DE CAMARÓN** (aprox 500g) porción $ 343.00

**ENSALADAS:**

**ENSALADA DE POLLO.** Tiras de pechuga empanizadas con ajonjolí sobre una cama de lechuga, bañadas con el delicioso aderezo Cesar de la casa. Con queso parmesano espolvoreado y aceitunas negras. **$ 185.00 porción individual.**

**ENSALADA DE ZANAHORIAS Y MANZANA.** Tradicional ensalada de zanahorias con manzana, pasitas y deliciosas almendras en hojuelas. **$ 195.50 porción individual**

Ajusco 79 Bis, Col. Portales Sur, México DF, Tel. 55 5601 4052
elconvitefondaycafe@gmail.com www.elconvite.com.mx @elConvite

el Convite
FONDA Y CAFÉ • JAZZ EN VIVO

**Todos los platillos son para llevar.**

**PESCADOS Y MARISCOS:**

**LANGOSTA DE ENSENADA A LA MANTEQUILLA DE ESTRAGÓN Y QUESO PARMESANO ESTILO DEL CONVITE** (aprox 500g) Langosta cocinada con mantequilla de estragón hecha en casa, con champiñones y brandy… la estrella de la noche
**$ 1,613.00 por Pieza**

**TIMBAL DE SALMÓN RELLENO DE QUESO DE CABRA EN SALSA DE PIMIENTO MORRON ROJO.** salmón sazonado con pimienta fresca y albahaca. Relleno de suave queso de cabra y pera; bañado por una cremosa salsa de pimiento rojo rostizado y vino blanco.
**Porción individual $ 407.00**

**SALMÓN CON QUESO DE CABRA ENVUELTO EN HOJASANTA o SALSA DE HIGOS**
Porción individual **$ 385.00**

**FILETE DE ATúN SELLADO CON MIEL Y CHIPOTLE**, servido con manzana caramelizada.
Porción **$ 385.00**

**CEVICHE DE ATÚN CON MANZANA**. Todo un clásico del convite.
Porción **$385.00**

Ajusco 79 Bis, Col. Portales Sur, México DF, Tel. 55 5601 4052
elconvitefondaycafe@gmail.com www.elconvite.com.mx @elConvite

el Convite
FONDA Y CAFÉ • JAZZ EN VIVO

**Todos los platillos son para llevar.**

**PASTAS:**

**FETUCCINI A LOS TRES QUESOS CON POLLO ASADO.**
$ 225.00 porción individual.

**LINGUINI CON SALSA CREMOSA DE VINO TINTO Y TROCITOS DE ARRACHERA.**
$ 260.00 porción individual.

**RISOTTO CON MEJILLONES Y QUESO DE CABRA**
$ 225.00 porción individual.

**RISOTTO CON HUITLACOCHE Y QUESO DE CABRA**
$ 215.00 porción individual.

**RISOTTO CON HONGOS Y TRUFA BLANCA**
$270.00 porción individual

**PASTA LARGA.** Cocinada con una reducción de vino blanco, un toque de chile de árbol y deliciosos camarones.
$288.00 porción individual.

**SI EL PLATILLO QUE BUSCA NO ESTA EN ESTA LISTA PIDA INFORMES EN EL CONVITE Y CON GUSTO LO ATENDEREMOS**

Último día para aceptar su pedido de **Navidad será el 21** de diciembre a medio día y para **Año Nuevo el día 28** de diciembre a medio día.

Ajusco 79 Bis, Col. Portales Sur, México DF, Tel. 55 5601 4052
elconvitefondaycafe@gmail.com www.elconvite.com.mx @elConvite

el Convite
FONDA Y CAFÉ • JAZZ EN VIVO

## NUESTRA REPOSTERÍA:

Contamos con una gran variedad de pasteles de repostería artesanal, conel mismo gusto, cariño y dedicación de la Tía Teté, inolvidables.

**Más Chocolate** (concha crujiente de galleta de chocolate con relleno suave de chocolate amargo con crema batida y un suspiro de polvo de cacao)

**Jimena** (Esponjoso bizcocho de chocolate amargo bañado ligeramente con ron , relleno de mermelada de chabacano, con cubierta de chocolate amargo)

**Pastel de Aniversario (delicado** bizcocho de vainilla humedecido rompope, relleno con cerezas en almibar y cubuerto de crema batida)

**Sabina** (suculento bizcocho de ciruela pasa relleno con queso mascarpone y crema batida)

**Cítricos** (delicioso pan de naranja hidratado con un toque de licor de naranja, relleno y cubierto de crema batida de limón y decorado con mermelada de piña)

**Pastel de zanahorias con jengibre (**delicioso pan de zanahoria, apsitas y trozos de nuez, aromatizado con especias, relleno y cuebierto de crema batida con un toque de queso crema)

**Pastel de café (**Bizcocho esponjoso de café, hidratado con licor de café)

**Pastel de almendras** (Exquuisito pan de almendras bañado con licor de almendras, relleno con crema batida y queso mascarpone, decorado cn almendras fileteadas y tostadas)

**Pastel Carlota** (pastel tradicional de soletas)

Precio por pastel: $ 600.°° (grande)
$ 450.00 (mediano)

**TODO PEDIDO REQUIERE DEL 50 % DE ANTICIPO. NO HAY ENTREGA A DOMICILIO**

**SI EL PLATILLO QUE BUSCA NO ESTA EN ESTA LISTA PIDA INFORMES EN EL CONVITE Y CON GUSTO LO ATENDEREMOS**

Último día para aceptar su pedido de **Navidad será el 21** de diciembre a medio día y para **Año Nuevo el día 28** de diciembre a medio día.