

FESTIVAL DE LOS CHILES



CHILE EN NOGADA \$440

Chile poblano relleno de carne molida preparada con pasas, almendras y pasta de tomate; bañado en salsa de nogada y granos de granada, se puede servir capeado o sin capear.

CASA MADERO V ROSADO



CHILE NORTEÑO \$360

Chile ancho seco relleno de arrachera, cebolla y pimientos, sobre un espejo de guacamole.

CASA MADERO GRAN RESERVA MALBEC



CHILE AGUASCALIENTES \$340

Elaborado con chile ancho seco, relleno de carne molida, pasas y durazno, en una cama de salsa de guayaba con decoración de uvas, lechuga sangría y guayaba.

CASA MADERO CHARDONNAY



CHILE VERACRUZ \$380

Chile poblano relleno de camarones, bañado con salsa de chipotle, acompañado de platano macho.

CASA MADERO GRAN RESERVA CHARDONNAY



CHILE GUANAJUATO \$340

Chile poblano relleno de chicharrón y pico de gallo, envuelto en masa, sobre espejo de frijoles.

CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON ORGÁNICO



CHILE GUERRERO \$380

Chile ancho relleno de carnitas de pato envuelto en plátano macho y salsa de chile pasilla con ciruela pasa.

CASA MADERO SHIRAZ



CHILE MORELOS \$340

Chile ancho relleno de fideos secos y chipotle, acompañado de cecina natural y aguacate, en una cama de frijol, chipotle y chorizo.

CASA MADERO MERLOT



CHILE VEGETARIANO \$260

Dos chiles cuaremeños rellenos de champiñon, calabaza, pepinillo, aceitunas, jitomate, grano de elote y cebolla cambray, sobre un espejo de vinagre de arroz y casse de tomate.

CASA MADERO CHARDONNAY





GRACIAS POR SER PARTE
DE ESTA EXPERIENCIA.



FESTIVAL DE LOS CHILES
