



## QUESOS Y CHARCUTERÍA:

México tiene una riqueza no descubierta en quesos artesanales por ejemplo los frescos de Jalisco y Querétaro y los madurados de Puebla y Baja California. Embutidos artesanales, patés y pescados curados son complementos ideales como platillos principales o para acompañar.

### ARTESANALES MEXICANOS COOPERATIVA DE JAL

AdoberaPanela Manchego guadimir

### CHARCUTERÍA ITALIANA

Prosciutto galloni Pancetta arrotolada Bresaola Salame nostrano

### CHARCUTERIA ESPAÑOLA

Jabugo bellotero Morcilla de arroz Fuet

### QUESOS ESPAÑOLES

Manchego 3 leches semicurado Manchego guadimir

### HECHOS EN DUMAS

Mousse salmon Mousse hígado Paté de campagne Paté de campagne en croute  
Paté de foie gras Paté de canard

### ITALIANOS

Bocconcini mozzarella Parmigiano reggiano rueda Gorgonzola Mozzarella di bufala  
Parmesano uruguayo rallado

### MEXICANA

Jamón de lomo

### OTROS ARTESANALES

Pyrenne

### QUESOS FRANCESES

Camembert chevre chevrita Crottin champol Gres des Vosges Livarot aoc isigny  
Pont leveque Pierre obert cave St nectaire Edel de cleron  
Maroilles Pyramide cendree Bleu de Auvergne Roquefort cruzat  
Roquefort vieux Jurassic 5-6 meses

### RAMONETTI BAJA CALIFORNIA

Real de Castillo Queso fresco Rubén Castro Crotin

### VILLA NOLASCO, PUEBLA

Mozzarella Provolone Boursin ceniza Boursin natural  
Valencay ceniza Brie rueda Gruyere Reblochon