



\$00



\$00



\$00



\$00



\$00



ACOMPÁÑALOS CON NUESTROS ADEREZOS
CHIPOTLE, MOSTAZA DULCE, CEBOLLA DULCE,
SALSA ALITAS, SALSA BBQ



\$00



\$00



\$00



\$00



\$00



ELABORACIÓN DE BAGUIS

REALIZA LOS SIGUIENTES PASOS

1
TOMA

2
COLOCA

3
COLOCA

4
COLOCA

5
COLOCA

6
COLOCA

7
CALIENTA

8
COLOCAR

CLÁSICO

CLUB

MILÁN

ITALIANO

PAVO

CHORIZO ESPAÑOL

ESPAÑOL

CHICKEN CRUNCH

TRES QUESOS

POLLO BBQ

PAN

(previamente cortado)

Blanco / Integral /
Parmesano / Chapata.

JAMÓN DE CERDO
(4 REBANADAS)

JAMÓN DE CERDO
(3 REBANADAS)

JAMÓN DE PAVO
(3 REBANADAS)

JAMÓN SERRANO
(3 REBANADAS)

PALOMITAS DE POLLO
(76 GR. FRITO)

QUESO MANCHEGO
(2 MEDIAS REBANADAS)

POLLO
(90GR.)

POLLO 45 GR.

SALAMI
(4 REBANADAS)

CHORIZO ESPAÑOL
(4 REBANADAS)

QUESO AMERICANO
(3 REBANADAS)

SALSA BBQ (40GR)

TOCINO
2 PIEZAS

PEPERONI
(5 REBANADAS)

TOCINO
2 PIEZAS

QUESO ELEGIDO

QUESO MANCHEGO
(2 MEDIAS REBANADAS)

QUESO AMERICANO
(3 REBANADAS)

QUESO PHILADELPHIA
(1 PORCIÓN DE 50 GR)

QUESO PHILADELPHIA
(1 PORCIÓN DE 50GR)

Aderezo Elegido
Sobre los ingredientes

En Horno Lincoln
(Gratilladora)
(Rational)

BAGUI
En bolsa o plato

EXTRAS CANTIDAD

Jamón de cerdo	2 rebanadas
Jamón de pavo	2 rebanadas
Jamón serrano	1 rebanada
Salami	3 rebanadas
Tocino	2 piezas
Manchego	1 rebanada
Philadelphia	25 grs.
Aguaate	40 grs.
Americano	2 rebanadas
Pollo	45 grs.
Salsa BBQ	45 grs.
Champifon	40 grs.
Chorizo Español	2 rebanadas
Pepperoni	3 rebanadas