



*Tequila in Love*



*De madre francesa y padre mejicano, nació  
"Tequila Flores de Beauvoir"  
En una colorida casa de Puerto Vallarta.*

*Tequila se crió entre el mar  
y los campos de agave  
de su padre*

*Al cumplir la mayoría de edad  
quiso conocer el país de su madre.  
En Francia descubrió el refinamiento  
de la alta cocina y también a un joven  
español que estaba de Erasmus en  
Paris. Con él descubrió los matices  
de la cocina mediterránea,  
su sencillez y sus misterios.*





*Pero sus ganas de conocer los  
sabores del mundo no se  
habían terminado.*

*Juntos viajaron por los cinco  
continentes, buscando la  
esencia de los aromas y los  
secretos de las especias.*

*Finalmente Tequila  
elaboró su propia  
propuesta gastronómica*

*Ella misma nos la  
cuenta:*





*En Tequila in Love he querido  
ofrecer una representación de las  
cocinas de Perú, Brasil, Argentina y  
por supuesto México.*

*(aunque **NO** somos un restaurante mexicano)*

*Esta propuesta se enriquece con múltiples matices de la cocina internacional, pero sobre todo se sustenta en los principios de "cocina saludable" propios de la dieta mediterránea.*





*Una propuesta donde no pueden faltar los tacos, las fajitas y los nachos,  
con sabores fronterizos, en la mas pura tradición Tex Mex.*



*Auténticos  
Ceviches  
Peruanos*





*Unos entrantes que buscan el contraste y la variedad*



*Però sobre todo somos.....*

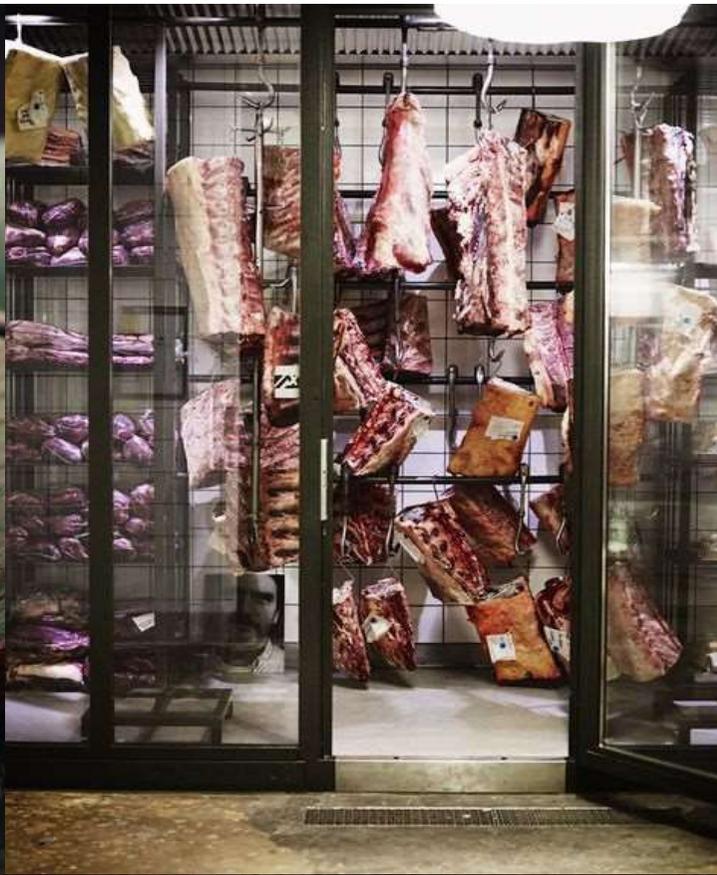




*Especialistas en  
carne argentina*

*La abundancia de pastos  
y un clima óptimo  
hacen de la carne  
argentina  
una de las más sabrosas  
del mundo*





*El secreto esta en la materia prima*





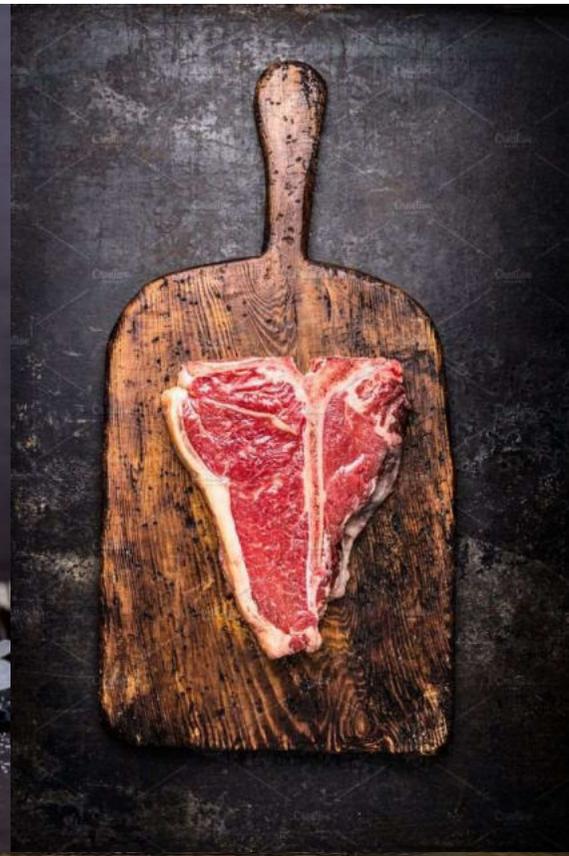


*Pero...*

*Si en lugar de cuchillo y tenedor  
prefieres comer con las manos*



*Tenemos  
hamburguesas  
artesanas  
al carbón*



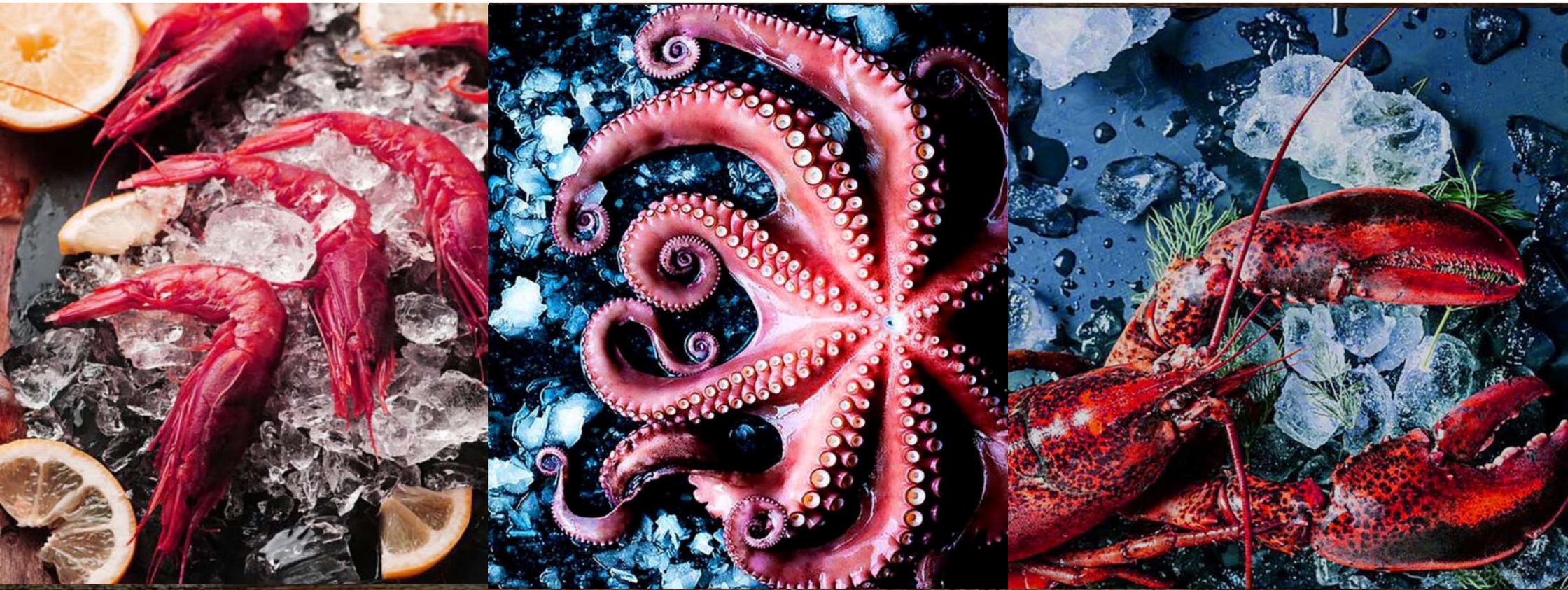
*El lomo alto (entrecôte) es la carne que picamos diariamente para confeccionar nuestras hamburguesas de alta calidad*



*Los acompañamientos más jugosos y sabrosos  
arropan la carne de nuestras  
hamburguesas*



*Y para los menos carnívoros*



*Tenemos algunas propuestas  
que no podrán rechazar*



*Del mar a la parrilla*



*Y de la  
parrilla  
al plato*



*Y....*

*¿Que sería de una buena comida  
sin un buen postre?*



*Postres y Dulces*  
*y Viceversa*



*Refrescantes o contundentes, tu eliges*



*Para terminar  
siempre viene bien  
un buen*

*Tequila*

*aunque...*



*El tequila se puede beber  
como aperitivo (blanco),  
con los entrantes (reposado),  
con platos fuertes (añejo)  
y con un buen postre (extrañejo).*



*La cultura del tequila forma parte de nuestro ADN*



*Pero si no eres  
fan del tequila,  
no te  
preocupes....*





*Tenemos el cocktail perfecto para ti*



*Tequila in Love*

*Te esperamos*