



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