

PIZZA

EN LA MONTAÑA

UNA EXPERIENCIA IDEAL PARA COMPARTIR CON AMIGOS Y FAMILIA

¿EN QUE CONSISTE?

Vive una velada única en nuestro taller de pizza, disfruta en familia o con amigos, crea tus pizzas favoritas en nuestro horno de leña, con ingredientes frescos y deliciosos de la región.

¿QUÉ INCLUYE?

- Clase y técnicas por nuestro personal.
- Materiales, ingredientes e insumos para realizar 6 tipos de pizzas (revisar segunda página).
- 1 botella de vino blanco "Cuatro Rayas Verdejo Orgánico de 750ml.
- 1 botella de vino tinto "Cuatro rayas Tempranillo Orgánico de 750ml.

COSTO \$3,000 mx

DISPONIBILIDAD

Solicita tu experiencia con al menos 1 semana de anticipación.



PIZZA

EN LA MONTAÑA

TIPOS DE PIZZA

TRADICIÓN

Salsa de tomate de la casa, mozzarella y chorizo oaxaqueño y chiles serranos.

COSECHA

Salsa de tomate, mozzarella vegetariana, morron, calabacita, elote y cebolla morada.

FUNGI

Salsa de tomate, mozzarella, hongos y setas de la región, cebolla.

JABUNATA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano, queso de cabra, arugula y pera.

RESERVA AHORA

+52 951 458 0619