



<i>Día Day</i>	<i>Incluye Includes</i>	<i>Precio Price</i>	<i>Menú</i>	<i>Menu</i>
<b>Lun/Mon Oct 12</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole Poblano c/pollo</b> Sopitos, flan cajeta, salsa serrano vinagre	<b>“Mole”from Puebla w/chicken</b> Thick flat corn masa & toppings, special caramel flan, Serrano pepper salsa
<b>Jue/Thurs Oct 15</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Cochinita Pibil</b> Aguachile, Xnipec, camote glaseado, salsa de tomatillo con chile de árbol	<b>Yucatán pulled pork</b> Shrimp ceviche, onion & habanero pepper relish, Dark sugar & spice yams, tomatillo & “de árbol” salsa
<b>Sab/Sat Oct 17</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales de Cerdo Enchilado</b> Ensalada de chayotes , piña glaceada, salsa árbol aceite	<b>Tamales w/chile pepper pork</b> Chayote salad, glazed pineapple, “Chile de Árbol” salsa
<b>Lun/Mon Oct 19</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole Negro c/pollo</b> Quesadillas de requesón, flan de rompo, Salsa tomatillo pasilla	<b>Black “Mole” with chicken</b> Ricotta quesdillas, egg nog flan, tomatillo & pasilla pepper salsa
<b>Jue/Thurs Oct 22</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Pescado Veracruz</b> Sopitos, sopa de haba, arroz con leche, Salsa serrano vinagre	<b>Fish Veracruz</b> Thick flat corn masa & toppings, fava bean soup, cinnamon rice pudding, Serrano pepper salsa
<b>Sab/Sat Oct 24</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales Oaxaqueños</b> Ceviche colima, Flan de Plátano, Salsa de jitomate con guajillo	<b>Tamales from Oaxaca</b> Baby scallop ceviche, banana flan Tomato-Guajillo peppers salsa
<b>Lun/Mon Oct 26</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115USD	<b>Mole Manchamanteles c/puerco</b> Sopitos de hongos al ajillo, camote glaseado, Rajas de Jalapeño en escabeche	<b>Fruit Mole w/ pork</b> Flat masa w/ Ajillo pepper-garlic mushrooms, dark sugar & spice yams, Pickled Jalapeño peppers
<b>Jue/Thurs Oct 29</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Pescado Zarandeado</b> Sopes de ostión, flan de plátano, Salsa verde con habanero	<b>Grilled spiced Fish</b> Flat masa cakes w/ oyster topping, banana flan, Green salsa with habanero



<b>Dia/Day</b>	<b>Incluye Includes</b>	<b>Precio Price</b>	<b>Menú</b>	<b>Menu</b>
<b>Lun/Mon Nov 2</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole Poblano c/pollo</b> Sopitos, flan de cajeta, Salsa de chile serrano con vinagre	<b>"Mole" from Puebla w/chicken</b> Thick flat corn masa & toppings, cajeta flan, Serrano pepper salsa
<b>Jue/Thurs Nov 5</b>	Class & lunch	\$85 USD	<b>Carnitas de Cerdo</b> Calabacitas , piña glaseada, Salsa verde con aguacate	<b>Pork Carnitas</b> Zucchini in tomato broth, glazed pineapple,Green salsa with avocado
<b>Sab/Sat Nov 7</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Tamales de Pollo Enchilado</b> Rajas con crema, Pay de elote, Salsa de tomatillo con guajillo	<b>Tamales w/chile pepper chicken</b> Creamed Poblano pepper, corn pie, Tomatillo-Guajillo pepper salsa
<b>Lun/Mon Nov 9</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole de Cacahuete c/pollo</b> Gorditas de haba, capirotada, salsa jitomate asado y chile morita	<b>Peanut "Mole" w/ chicken</b> Corn masa cake w/ filling, Mexican bread pudding, fired roasted tomato& Morita pepper salsa
<b>Jue/Thurs Nov 12</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Cochinita Pibil</b> Aguachile, Xnipec, camote glaseado, salsa chile de árbol con vinagre	<b>Yucatán pulled pork</b> Shrimp ceviche, onion & habanero pepper relish, Dark sugar & spiced yams, "de Árbol" vinegar salsa
<b>Sab/Sat Nov 14</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales de res norteros</b> Rajas con crema, cocada, salsa árbol aceite	<b>Tamales w/beef northern style</b> Creamed Poblano pepper, coconut dessert, "de Árbol" pepper salsa
<b>Lun/Mon Nov 16</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole Almendrado c/cerdo</b> Tlacoyos de garbanzo, flan de chocolate, Salsa de muchos chiles	<b>Almond "Mole" w/pork</b> Long flat corn masa w/ garbanzo, cinnamon spiced flan, Many peppers salsa
<b>Jue/Thurs Nov 19</b>	Class & lunch	\$ 90 USD	<b>Chile en Nogada</b> Ceviche Guerrero, Sopitos, , arroz con leche, salsa de chile de árbol con vinagre	<b>Stuffed pepper w/nut sauce</b> Acapulco style fish ceviche, thick flat corn masa & toppings, cinnamon rice pudding, De árbol - vinegar salsa
<b>Sab/Sat Nov 21</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales de Cerdo Enchilado</b> Ensalada de Chayotes, piña glaseada, salsa árbol aceite	<b>Tamales w/chile pepper pork</b> Chayote salad, glazed pineapple, "Chile de Árbol" salsa
<b>Lun/Mon Nov 23</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole Amarillo c/ cerdo</b> Calabacitas, flan de queso, Salsa Ranchera	<b>"Amarillito" Mole w/ pork</b> Zucchini in tomato broth, cheese flan, Ranchera sauce
<b>Jue/Thurs Nov 26</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Chile Relleno (vegetariano)</b> Sopes de hongo al ajillo camote glaseado, Salsa verde cruda serranos	<b>Stuffed Pepper w/cheese &amp; potatoes</b> Flat corn w/ajillo mushrooms, dark sugar & spice yams, Raw tomatillos-Serrano pepper salsa
<b>Sab/Sat Nov 28</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales Oaxaqueños</b> Ceviche colima, frijoles, Flan de rompo, Salsa jitomate con guajillo	<b>Tamales from Oaxaca</b> Baby scallop ceviche, rompo flan Tomato-Guajillo pepper salsa
<b>Lun/Mon Nov 30</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole verde c/pollo</b> Gorditas de haba, capirotada, salsa de jitomate asado y chile morita	<b>Green "Mole" with chicken</b> Corn masa cake w/ filling , Mexican bread pudding, roasted tomato/Morita pepper salsa



<b>Dia/Day</b>	<b>Incluye Includes</b>	<b>Precio Price</b>	<b>Menú</b>	<b>Menu</b>
<b>Jue/Thurs Dic 03</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Pescado Veracruz</b> Sopitos, sopa de haba, arroz con leche, Salsa serrano vinagre	<b>Fish Veracruz</b> Thick flat corn masa & toppings, fava bean soup, cinnamon rice pudding, Serrano pepper salsa
<b>Sab/Sat Dic 05</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Tamales Pollo Verde</b> Aguachile, camote, Salsa de jitomate con chile morita	<b>Tamales w/ tomatillo chicken</b> Shrimp ceviche, dark sugar & spice yams, fire roasted tomato & morita pepper salsa
<b>Lun/Mon Dic 07</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole Poblano c/pollo</b> Sopitos, flan de cajeta, Salsa de chile serrano con vinagre	<b>"Mole" from Puebla w/chicken</b> Thick flat corn masa & toppings, special caramel flan, Serrano pepper salsa
<b>Jue/Thurs Dic 10</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Cochinita Pibil</b> Aguachile, Xnipec, camote glaseado, salsa chile de árbol con vinagre	<b>Yucatán pulled pork</b> Shrimp ceviche, onion & habanero relish, Dark sugar & spiced yams, "de árbol" vinegar salsa
<b>Sab/Sat Dic 12</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales de Cerdo Enchilado</b> Ensalada de Chayotes , piña glaseada, salsa de chile árbol-aceite	<b>Tamales w/chile pepper pork</b> Chayote salad, glazed pineapple, "Chile de Árbol" salsa
<b>Lun/Mon Dic 14</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole Negro c/pollo</b> Quesadillas de requesón, flan de rompope, Salsa de tomatillo-pasilla	<b>Black "Mole" w/ chicken</b> Ricotta quesdillas, rompope flan, tomatillo & pasilla pepper salsa
<b>Jue/Thurs DIC 17</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Albóndigas de res</b> Tlacoyos garbanzo, capiroxada, Salsa de serrano con vinagre	<b>Mexican tomato-chipotle meatballs</b> Flat corn masa w garbanzo, Mexican bread pudding, Serrano pepper-vinegar salsa
<b>Sab/Sat Dic 19</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales Oaxaqueños</b> Ceviche colima, frijoles, Flan de queso , Salsa de jitomate con guajillo	<b>Tamales from Oaxaca</b> Baby scallop ceviche, refried beans, cream cheese flan, Tomato-Guajillo peppers salsa
<b>Lun/Mon Dic 21</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115USD	<b>Mole Manchamanteles c/cerdo</b> Sopitos de hongos al ajillo, verduras, camote glaseado, Rajas de Jalapeño en escabeche	<b>Fruit Mole w/pork</b> Flat masa cakes w/ Ajillo pepper-garlic mushrooms, dark sugar & spice yams, pickled Jalapeño peppers



<b>Dia/Day</b>	<b>Incluye Includes</b>	<b>Precio Price</b>	<b>Menú</b>	<b>Menu</b>
<b>Lun/Mon Ene 04</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole Poblano c/pollo</b> Sopitos, flan de cajeta, Salsa de chile serrano con vinagre	<b>"Mole" from Puebla w/chicken</b> Thick flat corn masa & toppings, special caramel flan, Serrano pepper salsa
<b>Jue/Thurs Ene 07</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Chile Relleno</b> (vegetariano) Ceviche Colima, camote glaseado, Salsa verde cruda serranos	<b>Stuffed Pepper cheese &amp; potatoes</b> Baby scallop, dark sugar & spice yams, Raw tomatillos-Serrano pepper salsa
<b>Sab/Sat Ene 09</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales de Cerdo Enchilado</b> Ensalada de Chayotes , piña glaseada, salsa de chile árbol-aceite	<b>Tamales w/chile pepper pork</b> Chayote salad, glazed pineapple, "Chile de Árbol" salsa
<b>Lun/Mon Ene 11</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole Amarillo c/Puerco</b> Calabacitas, flan de queso, Salsa Ranchera	<b>Yellow Mole with pork</b> Zucchini in tomato broth, cheese flan, Ranchera sauce
<b>Jue/Thurs Ene 14</b>	Class & lunch	\$ 90 USD	<b>Chile en Nogada</b> Ceviche Guerrero, Sopitos, flan de chocolate	<b>Stuffed pepper w/nut sauce</b> Acapulco style ceviche, thick flat masa & toppings, cinnamon chocolate flan
<b>Sab/Sat Ene 16</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Tamales Pollo Verde</b> Aguachile, frijoles, camote glaseado, Salsa de jitomate con chile morita	<b>Tamales w/ tomatillo chicken</b> Shrimp ceviche, dark sugar & spice yams, fire roasted tomato & morita pepper salsa
<b>Lun/Mon Ene 18</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole Manchamanteles c/cerdo</b> Sopitos, flan de cajeta, Salsa de chile serrano con vinagre	<b>Fruit "Mole" with pork</b> Thick flat corn masa & toppings, special caramel flan, Serrano pepper salsa
<b>Jue/Thurs Ene 21</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Pescado Veracruz</b> Sopitos, sopa de haba, arroz con leche, Salsa de chile serrano con vinagre	<b>Fish Veracruz</b> Thick flat corn masa & toppings, fava bean soup, cinnamon rice pudding, Serrano pepper salsa
<b>Sab/Sat Ene 23</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales Oaxaqueños</b> Ceviche colima, Flan de queso, Salsa jitomate con guajillo	<b>Tamales from Oaxaca</b> Baby scallop ceviche, cheese flan Tomato-Guajillo peppers salsa
<b>Lun/Mon Ene 25</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Pollo c/Mole Negro</b> Quesadillas requesón, flan de rompo, Salsa de tomatillo-pasilla	<b>Black "Mole" with chicken</b> Ricotta quesadillas, egg nog flan, tomatillo & pasilla pepper salsa
<b>Jue/Thurs Ene 28</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Pescado Zarandeado</b> Sopes de ostión, plátanos flameados, Salsa verde con habanero	<b>Grilled spiced Fish</b> Flat masa cakes w/ oyster topping, bananas flambée, Green salsa-habanero
<b>Sab/Sat Ene 30</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Tamales de Pollo Enchilado</b> Rajas con crema, piña glaseada, Salsa de tomatillo con guajillo	<b>Tamales w/chile pepper chicken</b> Creamed Poblano pepper, glazed pineapple, Tomatillo-Guajillo pepper salsa



<b>Dia/Day</b>	<b>Incluye Includes</b>	<b>Precio Price</b>	<b>Menú</b>	<b>Menu</b>
<b>Lun/Mon Feb 01</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115 USD	<b>Mole de Cacahuete c/pollo</b> Gorditas de haba, frijoles, capirotada, salsa jitomate asado y chile morita	<b>Peanut "Mole" with chicken</b> Corn masa cake w/ filling , Mexican bread pudding, fired roasted tomato Morita pepper salsa
<b>Jue/Thurs Feb 04</b>	Class & lunch	\$85 USD	<b>Carnitas de Cerdo</b> Calabacitas guisadas, piña glaseada, Salsa verde con aguacate	<b>Pork Carnitas</b> Zucchini in tomato broth, glazed pineapple, Green salsa with avocado
<b>Sab/Sat Feb 06</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales de res norteños</b> Rajas con crema, piña glaseada, salsa árbol aceite	<b>Tamales w/beef northern style</b> Creamed Poblano pepper, glazed pineapple, "de Árbol" pepper salsa
<b>Lun/Mon Feb 08</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115USD	<b>Mole Manchamanteles c/cerdo</b> Sopitos de hongos al ajillo, verduras, camote glaseado, Rajas de Jalapeño en escabeche	<b>Fruit Mole with pork</b> Flat masa cakes w/ Ajillo pepper-garlic mushrooms, dark sugar & spice yams, Pickled Jalapeño peppers
<b>Jue/Thurs Feb 11</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Chile Relleno (vegetariano)</b> Sopes de hongo al ajillo camote glaseado, Salsa verde cruda serranos	<b>Stuffed Pepper w/cheese &amp; potatoes</b> Flat corn w/ajillo mushrooms, dark sugar & spice yams, Raw tomatillos-Serrano pepper salsa
<b>Sab/Sat Feb 13</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales de Cerdo Enchilado</b> Ensalada de Chayotes, piña glaseada, salsa de chile de árbol en aceite	<b>Tamales w/chile pepper pork</b> Chayote salad, glazed pineapple, "Chile de Árbol" salsa
<b>Lun/Mon Feb 15</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115USD	<b>Mole almendrado c/ Puerco</b> Tlacoyos de garbanzo, flan chocolate, Salsa de muchos chiles	<b>Almond "Mole" with pork</b> Long flat corn masa w/ garbanzo, chocolate flan, Many peppers salsa
<b>Jue/Thurs Feb 18</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Cochinita Pibil</b> Aguachile, Xnipec, camote glaseado, salsa chile de árbol con vinagre	<b>Yucatán pulled pork</b> Shrimp ceviche, onion & habanero pepper relish, Dark sugar & spiced yams, "de árbol" pepper-vinegar salsa
<b>Sab/Sat Feb 20</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales Oaxaqueños</b> Ceviche colima, Flan de rompopo, Salsa jitomate con guajillo	<b>Tamales from Oaxaca</b> Baby scallop ceviche, ronpopo flan Tomato-Guajillo peppers salsa
<b>Lun/Mon Feb 22</b>	Bfst,tour,class & lunch	\$ 115USD	<b>Mole verde c/Pollo</b> Gorditas de haba, capirotada, salsa jitomate asado y chile morita	<b>"Green Mole" with chicken</b> Corn masa cake w/ filling , Mexican bread pudding, fired roasted tomato & Morita pepper salsa
<b>Jue/Thurs Feb 25</b>	Class & lunch	\$ 90 USD	<b>Chile en Nogada</b> Ceviche Guerrero, Sopitos, flan chocolate mexicano	<b>Stuffed pepper w/nut sauce</b> Acapulco style ceviche, thick flat corn masa & toppings, cinnamon spiced chocolate flan
<b>Sab/Sat Feb 29</b>	Class & lunch	\$ 85USD	<b>Tamales Pollo Verde</b> Aguachile, camote, Salsa de jitomate con chile morita	<b>Tamales w/ tomatillo chicken</b> Shrimp ceviche, dark sugar & spice yams, fire roasted tomato & morita pepper salsa



<b>Dia/Day</b>	<b>Incluye Includes</b>	<b>Precio Price</b>	<b>Platillos</b>	<b>Dishes</b>
<b>Lun/Mon Mar/02</b>	Bfst,tour,class & lunch	<b>\$ 115 USD</b>	<b>Mole Poblano c/pollo</b> Sopitos, flan de cajeta, salsa de chile serrano con vinagre	<b>Mole from Puebla w/chicken</b> Thick flan corn masa & toppings,special caramel flan, Serrano pepper salsa
<b>Jue/Thurs Mar/05</b>	<b>Class &amp; Lunch</b>	<b>\$ 85 USD</b>	<b>Pescado Veracruz</b> Sopitos, sopa de haba, arroz con Leche, salsa de Serrano con vinagre	<b>Fish Veracruz</b> Thick flat corn masa & toppings, fava bean soup, cinnamon rice Pudding, Serrano pepper & vinegar salsa
<b>Sab/Sat Mar/07</b>	<b>Class &amp; Lunch</b>	<b>\$ 85 USD</b>	<b>Tamales de Pollo Enchilado</b> Rajas con crema, piña glaseada, Salsa de tomatillo con guajillo	<b>Tamales w/ chile pepper chicken</b> Creamed poblano pepper, glazed pineapple, De arbol pepper salsa
<b>Lun/Mon Mar/09</b>	Bfst,tour,class & lunch	<b>\$ 115 USD</b>	<b>Mole Manchamaneteles c/cerdo</b> Sopitos de hongos al ajillo, verduras, camote glaseado, rajas de jalapeño en escabeche	<b>Fruit Mole w/pork</b> Flat masa cakes w/ ajillo pepper garlic mushrooms, Dark sugar & spiced yams, pickled jalapeño peppers
<b>Jue/Thurs Mar/ 12</b>	Class & Lunch	<b>\$ 90 USD</b>	<b>Chile en Nogada</b> Ceviche Guerrero, sopitos, flan de chocolate	<b>Stuffed pepper w/ nut sauce</b> Acapulco style ceviche, thick flat corn masa & toppings Cinnamon spiced chocolate flan
<b>Sab/Sat Mar/ 14</b>	Class & Lunch	<b>\$ 85 USD</b>	<b>Tamales de cerdo enchilado</b> Ensalada de chayotes, piña glaseada, salsa ch. árbol en aceite	<b>Tamales w/chile pepper pork</b> Chayote salad, glazed pineapple , chile de arbol salsa
<b>Lun/Mon Mar/16</b>	Bfst,tour,class & lunch	<b>\$ 115 USD</b>	<b>Mole negro c/pollo</b> Quesadillas de requesón, flan de rompope, salsa tomatillo y pasilla	<b>Black Mole with chicken</b> Ricotta quesadillas, egg nog flan, tomatillo & Pasilla pepper salsa
<b>Jue/Thurs Mar/19</b>	Class & Lunch	<b>\$ 85 USD</b>	<b>Pescado Zarandeado</b> Sopes de ostión, flan de cajeta salsa verde con chile morita	<b>Grilled Fish Zarandeado Style</b> Flat masa cakes w/ oyster topping, cajeta flan Green salsa with habanero peppers
<b>Sab/Sat Mar/21</b>	Class & Lunch	<b>\$ 85 USD</b>	<b>Tamales verdes con pollo</b> Aguachile, camote glaseado, salsa de jitomate c/chile morita	<b>Tamales w/ tomatillo chicken</b> Shrimp ceviche, dark sugar & spiced yams, fire roasted Tomatoes & morita pepper salsa
<b>Lun/Mon Mar/23</b>	Bfst,tour,class & lunch	<b>\$ 115 USD</b>	<b>Mole almendrado c/ cerdo</b> Tlacoyos de garbanzo, flan de chocolate, salsa de muchos chiles	<b>Almond Mole w/ Pork</b> Long flat corn masa w/ garbanzo, cinnamon Spiced chocolate flan, many peppers salsa
<b>Jue/Thurs Mar/26</b>	Class & Lunch	<b>\$ 85 USD</b>	<b>Chile Relleno (vegetariano)</b> Sopes de hongo al ajillo camote glaseado, Salsa verde cruda serranos	<b>Stuffed Pepper w/cheese &amp; potatoes</b> Flat corn w/ajillo mushrooms, dark sugar & spice yams, Raw tomatillos-Serrano pepper salsa
<b>Sab/Sat Mar/ 28</b>	Class & Lunch	<b>\$ 85 USD</b>	<b>Tamales de res Norteños</b> Rajas c/ crema, piña glaseada, salsa de chile de árbol en aceite	<b>Tamales w/ beef northern style</b> Creamed poblano peppers, glazed pineapple Chile de arbol pepper salsa
<b>Lun/Mon Mar/ 30</b>	Bfst,tour,class & lunch	<b>\$ 115 USD</b>	<b>Mole verde c/ pollo</b> Gorditas de haba, capirotada, salsa de jitomate asado y chile morita	<b>Green Mole with chicken</b> Corn masa cake with filling, Mexican bread Pudding, roasted tomatoes/morita pepper salsa



Sobran estos

<b>Sab/Sat</b>	Class & lunch	\$ 85 USD	<b>Tamales Pollo Verde</b> Aguachile, frijoles, camote glaseado, Salsa de jitomate con chile morita	<b>Tamales w/ tomatillo chicken</b> Shrimp ceviche, dark sugar & spice yams, fire roasted tomato & morita pepper salsa
<b>Lun/Mon</b>	Class & lunch	\$ 90 USD	<b>Cerdo c/ Mole almendrado</b> Tlacoyos de garbanzo, flan chocolate, Salsa de muchos chiles	<b>Almond "Mole" with pork</b> Long flat corn masa w/ garbanzo chocolate flan, Many peppers salsa