

Sabores *que unen* Wild Fork®



Compra en línea wildfork.mx



CELEBRA CON LA MEJOR CALIDAD

PAVOS



Pechuga de Pavo Ahumada
Con Hueso Butterball

\$248 por Kg



Pechuga de Pavo Finas Hierbas 1.36kg

\$282



Pechuga de Pavo sin Hueso Butterball 1.36kg

\$282



Pechuga de Pavo Cocida con Salsa Gravy 1.35kg

\$598



Pierna de Pavo Natural Cocida

\$144 por Kg

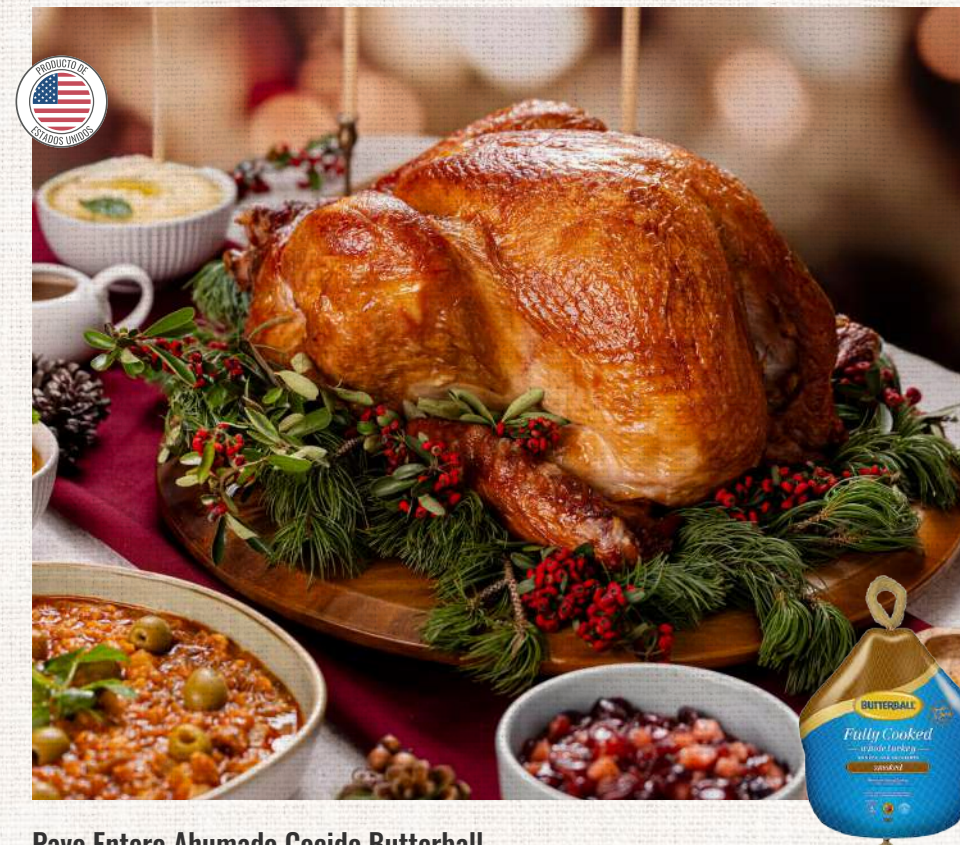


Pierna de Pavo Ahumada Cocida

\$148 por Kg



Pavo Entero Crudo Natural Butterball



Pavo Entero Ahumado Cocido Butterball

Tips para...



PAVO ENTERO CRUDO NATURAL BUTTERBALL

1. Descongélalo en refrigeración de 48 a 72 horas (2 a 3 días) dentro de su empaque original.
2. Separa con cuidado la piel del pecho y unta mantequilla debajo para mantenerlo jugoso.
3. Cocínalo a 325 °F (163 °C) hasta que el muslo alcance 165 °F (74 °C). Si se dora demasiado, cúbrelo con aluminio.
4. Retira el aluminio los últimos 30 minutos para dorar. Deja reposar 30 minutos antes de cortar.

ACOMPAÑAMIENTOS



Puré de papa 400g

\$77



Espinacas con Crema 400g

\$77



Puré de Camote y Naranja 400g

\$77



Papas Cambray al Horno 567g

\$198



Relleno para Pavo 1kg

\$322

¡SÓLO CALIENTA Y SIRVE!



Rosca de Cerdo Relleno Navideño

\$268 por Kg



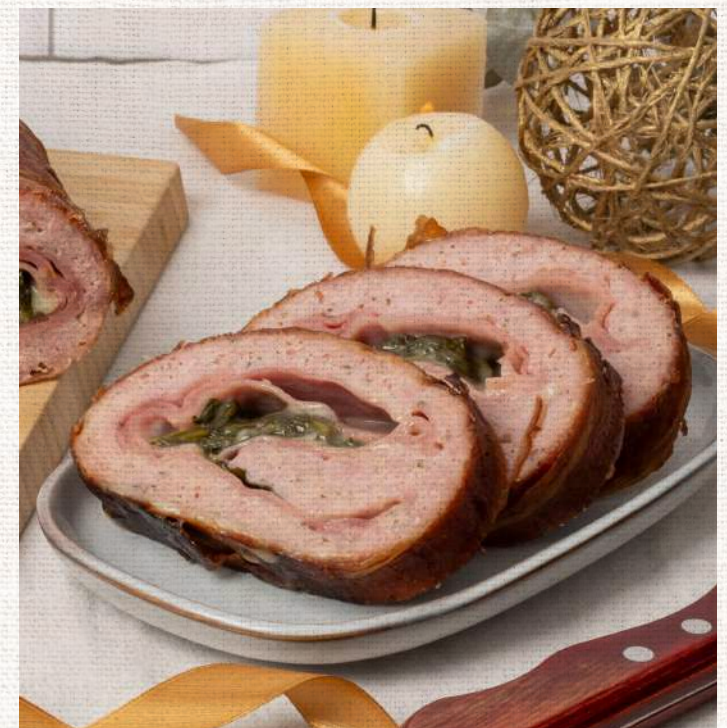
Lomo en Salsa de Ciruela 1 kg

\$316



Lomo de Cerdo Relleno de Chabacano

\$328 por Kg



Rollo de Carne de Cerdo Relleno de Espinacas y Queso

\$328 por Kg

Tips para...



PIERNA DE CERDO SIN HUESO

- 1. Marina la pierna con jugo de naranja, ajo y hierbas al menos 12 horas.
- 2. Sella a fuego directo para dorar y luego cocina a fuego indirecto a 325 °F (163 °C) hasta alcanzar 145 °F (63 °C).
- 3. Barnízala con sus jugos cada 30 minutos para una costra brillante. Deja reposar 15 minutos antes de cortar.
- 4. Si prefieres una textura más suave tipo carnitas, continúa la cocción hasta 195 °F (90 °C).



Pierna de Cerdo Adobada

\$288 por Kg



Lomo de Cerdo Adobado 1 kg

\$316



Lomo de Cerdo en Salsa de Vino Blanco 1kg

\$316

PASTAS LISTAS PARA CALENTAR Y SERVIR



Fettuccine con Salsa Alfredo 600g

\$138



Fusilli con Crema y Jamón 600g

\$138



Fusilli con Salsa Blanca 600g

\$148



Canelones con Queso Ricotta y Espinacas 650g

\$168



Ravioles Rellenos de Portobello 600g

\$168



Ravioles Rellenos de Short Rib 600g

\$248



Lasaña de Vegetales 575g

\$185



Gratín de papa 1kg

\$198



Lasaña de Carne de Res 1.12kg

\$238

LÚCETE CON ESTOS PLATILLOS LISTOS



Salmón Wellington 1kg

\$548



Filete Wellington 1.25kg

\$898



Crema de Papa con Tocino 1kg

\$198



Romeritos 1 kg

\$208



Queso Brie Hojaldrado 485g

\$368



Bacalao a la Vizcaína 1kg

\$418



Concentrado para Ponche de Frutas 1.16kg

\$158



Salsa de Arándanos y Manzana 425g

\$158



Mini Quiches de Jamón y Queso 4 piezas

\$178



Mini Quiches de Espinaca y Queso 4 piezas

\$178

LOS TRADICIONALES DE CERDO



Pierna de Cerdo sin Hueso kg



Lomo de Cerdo Entero kg



Costillas de Cerdo Baby Back

\$178 por Kg



Costillas de Cerdo St Louis

\$168 por Kg

COSTILLAS DE CERDO



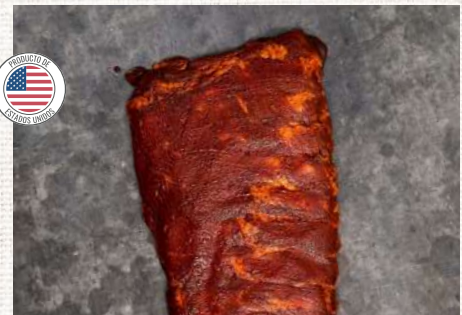
Costillas St Louis Whiskey Black Pepper

\$188 por Kg



Costillas St Louis BBQ Kansas

\$198 por Kg



Costillas St Louis BBQ Memphis

\$198 por Kg



Costillas St Louis Buffalo Fully Cooked

\$298 por Kg



Costillas St Louis Carolina BBQ Fully Cooked

\$298 por Kg



Costillas St Louis BBQ Fully Cooked

\$298 por Kg

CORTES DE RES PARA LA PARRILLA



RIBEYE

	Ribeye Bife Ancho Inspected	\$498 por kg
	Ribeye Bife Ancho Steak Sonora	\$708 por kg
	Ribeye Bife Ancho Steak Argentina	\$748 por kg
	Ribeye Bife Ancho Choice	\$898 por kg
	Ribeye Bife Ancho Steak Canadá	\$918 por kg
	Ribeye Bife Ancho Steak Prime	\$1,198 por kg
	Ojo de Ribeye Prime	\$1,258 por kg



ARRACHERA

	Arrachera Marinada	\$368 por kg
	Arrachera Marinada Choice	\$398 por kg
	Arrachera de Res Select	\$408 por kg
	Arrachera Chimichurri Choice	\$418 por kg
	Arrachera de Res Choice	\$438 por kg
	Arrachera de Res Argentina	\$448 por kg
	Arrachera de Res Sonora	\$698 por kg



NEW YORK / T- BONE

	T-Bone de Res Select	\$442 por kg
	New York Bife Chorizo Inspected	\$448 por kg
	T-Bone de Res Choice	\$498 por kg
	New York Bife Chorizo Steak Sonora	\$598 por kg
	New York Bife Chorizo Steak Argentina	\$678 por kg
	New York Bife Chorizo Choice	\$698 por kg
	New York Bife Chorizo Canadá	\$728 por kg
	New York Bife Chorizo Steak Prime	\$998 por kg

PICAÑA

	Picaña de Res Select	\$388 por kg		Picaña de Res Sonora	\$418 por kg
	Picaña de Res Canadá	\$408 por kg		Picaña de Res Steak Choice	\$418 por kg
	Picaña Res Choice	\$408 por kg		Picaña de Res Prime	\$458 por kg
	Picaña de Res Argentina	\$408 por kg		Picaña Res Steak Prime	\$468 por kg



VACÍO

	Vacío de Res Select	\$448 por kg
	Vacío de Res Certified Angus Beef ®	\$498 por kg
	Vacío de Res Prime	\$546 por kg



COSTILLA

	Costilla de Res Short Rib Inspected	\$338 por kg
	Asado de Tira Select	\$378 por kg
	Costilla de Res Short Rib	\$448 por kg
	Asado de Tira con Hueso de Res	\$458 por kg
	Asado de Tira sin Hueso de Res	\$598 por kg



BRISKET

	Brisket de Res Choice	\$278 por kg
	Brisket de Res Inspected	\$328 por kg

PARA UNA CENA PREMIUM



Lechón Tierno Entero
por Pieza

\$1,898



Rock Cornish 600g

\$118



Pato Entero

\$188 por Kg



Pechuga de Pato Magret

\$697 por Kg



New York de Wagyu F1 Japonés 200g

\$738



Ribeye de Wagyu F1 Japonés 200g

\$738



Láminas de Wagyu F1 Japonés 200g

\$878



Espaldilla de Cordero



Pierna de Cordero con Hueso



Rack de Cordero



Rack de Cordero Importado

SEAFOOD

SALMÓN



	Filete de Salmón Reserva Especial Camanchaca	\$398 por kg
	Filete de Salmón Atlántico con Piel	\$448 por kg
	Filete de Salmón Noruego con Piel	\$578 por kg

	Sashimi de Salmón 300g	\$168
	Porciones de Salmón Chilenos con Piel 680g	\$308
	Porciones de Salmón Chilenos sin Piel 680g	\$338
	Porciones de Salmón Noruego 540g	\$354

PESCADOS BLANCOS



Bacalao Desmigado
Gadus Morhua 500g

\$224



Filete de Robalo sin Piel 680g

\$398



Filete de Huachinango sin Piel 680g

\$398



Filete de Seabass con Piel 500g

\$268



Filete de Totoaba en Trozos 500g

\$298

Porciones de Totoaba con Piel 448g

\$398

Tips para...



FILETE DE SALMÓN AL CHIPOTLE

- 1. Salmón completamente cocido; solo necesita calentarse. Para mejores resultados, cocine en horno o airfryer precalentado a 225 °C (437 °F) durante 18–20 min.
- 2. Si está congelado, cocine a 160 °C (320 °F) por 35–45 min o hasta que esté bien caliente. El horno realza el dorado y carameliza el chipotle.
- 3. También puede calentarse en microondas a temperatura media por 10–12 min si está congelado, o a temperatura máxima por 3–4 min si está descongelado.



Filete de Salmón al Chipotle Fully Cooked \$598 por kg



Salmón Naranja Jengibre en tabla de Cedro 140g \$118



Salmón Dulce con Especias en tabla de Cedro 140g \$118

MARISCOS



Tenazas de Cangrejo Moro \$898 por kg



Patas de King Crab \$2,498 por kg



Cola de Langosta \$998 por Kg



Callos Media Luna 500g \$248



Almeja Chocolate 750g \$102



Pinzas y Brazos de Langosta Cocida 907g \$738



Carne de Langosta Cocida 454g \$898



CAMARONES JUMBO

Camarón Jumbo U15 454g	\$268
Camarón Jumbo U12 454g	\$285
Camarón Jumbo U10 454g	\$368
Camarón Jumbo U8 454g	\$398

POSTRES



Pay de Limón 700g

\$198



Pay de Manzana Clásico 1kg

\$288



New York Cheesecake 680g

\$294



Croissant para Hornear 4 Piezas

\$88



Volcán de Chocolate 4 piezas

\$188



Rollo de Hojaldre con Frutos Rojos 500g

\$188



Brownies Surtidos 9 piezas

\$238



Crumble de Manzana 2 Piezas

\$98



Crumble de Frutos Rojos 2 Piezas

\$98



Pastel Volteado de Piña 2 Piezas

\$128



Helados Häagen-Dazs 473 ml

\$203 C/U

ABARROTES



Sal

DESDE \$42



Jeringa para Pavo

\$54



Pan Tostado con Ajonjolí 200g

\$78



Salsa de Arándano 190g

\$158



Aceites y Vinagres

DESDE \$78

Sazonadores y Salsas

DESDE \$98





**TU TIENDA ESPECIALIZADA EN PROTEÍNAS
PARA ESTE FIN DE AÑO.**

**COMPRA
DESDE CASA**

**DESCARGA
LA APP**



COMPRA EN LÍNEA

wildfork.mx

PIDE POR WHATSAPP



55 3233 4880



@wildfork.mx

**SUCURSALES EN CDMX,
ÁREA METROPOLITANA, PUEBLA,
QUERÉTARO Y METEPEC**

UBÍCALAS AQUÍ →



**VISÍTANOS AHORA
EN METEPEC
Y QUERÉTARO**

Vigencia al 04 de enero 2026. Sujeto a disponibilidad en tienda. Precios sujetos a cambios sin previo aviso. Las imágenes son de carácter ilustrativo y pueden variar a la presentación final. (1) Consulta el precio final del producto en tienda. **ALIMÉNTATE SANAMENTE.**

