

ESPECIALES

Chile en Nogada, Chile poblano capeado, relleno de fruta de temporada de la región bañado de salsa de nuez de castilla, granada, perejil. \$480⁰⁰

Enchiladas Agustinas, con relleno de Chiles en Nogada, bañadas en Mole Poblano. \$280⁰⁰

Trilogía de Gemitas, pipián verde con pollo; chipotle relleno de queso con aguacate; tradicional, aguacate, tomillo, aceite de olivo, queso de cabra, chicharrón. \$120⁰⁰

Mollete Poblano, Postre conventual, pan brioche relleno de crema de coco cubierto de dulce de pepita, sorbete de granada. \$130⁰⁰

BOTANAS

Chalupas poblanas \$120⁰⁰
Salsa roja y verde, carne de res deshebrada, cebolla (6 piezas)

 **Tlacoyos** \$110⁰⁰
De la sierra de Puebla, salsa verde caliente, queso y cebolla (3 piezas)

Memelas Augurio \$110⁰⁰
Masa azul, frijoles con hoja de aguacate, chamorro frito, salsa roja, salsa verde, queso cotija (2 piezas)

Trilogía de sopas \$180⁰⁰
Pulpo adobado, lengua de res, mollejas de ternera, puré de ayocote, requesón, salsa molcajeteadada (3 piezas)

 **Molotitos** \$110⁰⁰
Tinga, requesón, papa, salsa verde, salsa roja, crema de rancho (3 piezas)

Flautas \$150⁰⁰
Pollo, res, papa y queso (4 piezas)

Chancla poblana \$100⁰⁰
Pan de chancla rellena de aguacate y cebolla fileteada, ahogada en adobo de chile guajillo, molida de cerdo, chorizo y longaniza (1 pieza)

Tamal \$120⁰⁰
De pato con Mole Poblano, queso cotija y crema (1 pieza)

Tostadas \$120⁰⁰
Pata de res en escabeche, salsa roja, aguacate (2 piezas)

TACOS

De cochinita \$120⁰⁰
Xnipec, salsa de habanero (4 piezas)

De chamorro \$120⁰⁰
Ayocotes, nopal, cebolla cambray, salsa borracha (2 piezas)

De cecina \$120⁰⁰
Cecina, chicharrón en polvo, guacamole, salsa de cacahuete y chiltepín (2 piezas)

De lengua de res \$180⁰⁰
Ayocote, salsa verde tatemada, aguacate, cebolla y cilantro (2 piezas)

Quesachancla \$140⁰⁰
Rellenas de nuestro tradicional adobo de Chancla Poblana, queso fundido, aguacate, cilantro y cebolla (2 piezas)

DEL HUERTO

Ensalada campesina \$140⁰⁰
Mix de lechugas, espinaca baby, tomates cherry, cebolla morada,, queso de vaca, pera asada, cacahuete garapiñado, vinagreta de pepita

Ensalada de berros,  **verdolagas y quintoniles** \$140⁰⁰
Ravioli crujiente de huitlacoche, queso fresco, elotito baby, aguacate, vinagreta de salsa verde

SOPAS (300 ml).

 **Sopa de tortilla**, chipotle, queso, crema, aguacate tatemado. \$120⁰⁰

 **Caldo de habas**, nopales, chiltepín, huevo de codorniz. \$120⁰⁰

 **Sopa poblana**, aguacate, queso. \$120⁰⁰

 **Chileatole poblano**, elote asado, chochoyote, ceniza de totemoztle. \$120⁰⁰

Fideo seco, chicharrón, crema, aguacate, chile morita, queso añejo. \$120⁰⁰

 **Arroz rojo con Mole Poblano**. \$100⁰⁰

 **Platillo vegetariano**

PRIMEROS

Salpicón de pato \$270.00
Cebolla en escabeche, orégano,
jitomate, aguacate, queso fresco

 **Huazontle relleno** \$135.00
Queso fresco de cabra en mole de chile pasilla (1 pieza)

 **Betabel rostizado y
ahumado con mole rosa** \$150.00
Betabel, chocolate blanco, chipotle, pasas rubias (200 g)

Tuétano (500 g) y
mollejas de ternera (100 g) \$280.00
Esquites tatemados, mayonesa de ajo rostizado

Tártara de cecina de Atlixco \$135.00
Cebolla en escabeche, rábano, queso fresco,
aceite de jalapeño (80 g)

Coliflor rostizada \$135.00 
Salsa de berenjena tatemada, espuma
de queso de cabra y aceite de chiltepín

**Croqueta de
plátano macho** \$150.00 
Queso fresco, Mole Poblano, ajonjolí
y aromas de canela (4 piezas)

Tostada de atún \$120.00
Reducción de frijol, jengibre, cremoso de aguacate,
limón eureka, chile serrano, salsa macha (1 pieza)

LOS GRANDES MOLES DE PUEBLA

Mole poblano \$250.00
Muslo o pechuga de pollo con arroz rojo (200 g)

Pipián rojo + Costilla de cerdo \$250.00
Nopal asado, papa cambray (260 g)

Pipián verde + Lechón confitado \$400.00
Frijoles de la olla, verdolagas, arroz blanco (170 g)

Adobo de chile ancho + Costilla corta de res 36 horas \$390.00
Lechuga orejona, rábanos, cebolla y aguacate (150 g)

Mole de chipotle quemado + Medallón de filete de res \$320.00
Papas a la mantequilla (180 g)

Adobo de chile ancho + Pulpo (230 g) \$380.00

Mole Blanco + Mollejas de ternera \$250.00
Escamoles a la mantequilla, chile serrano, epazote (100 g)

OTROS FUERTES

Milanesa Augurio \$220.00
Rajas poblanas, guacamole (180 g)

Cecina a la plancha \$220.00
Ensalada de nopales y guacamole (200 g)

Lengua de res \$330.00
Salsa verde tatemada, ayocote, arroz blanco (120g)

Enchiladas de pollo \$220.00
Mole Poblano, pipián rojo, pipián verde (3 piezas)

Tampiqueña de filete \$240.00
Rajas poblanas, enchilada de Mole Poblano,
queso asado y guacamole (120g)

Llévate el sabor de Augurio a casa. Mole en polvo 1/2 kilo - \$200

Los productos e ingredientes crudos son responsabilidad de quien los consume.
PRECIOS EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN IVA.