

# ESPECIALES

**Tostada de atún**, reducción de frijol, jengibre, cremoso de aguacate, limón eureka, chile serrano, salsa macha (1 pieza) \$120<sup>00</sup>

**Mollejas de ternera con mole blanco**, escamoles a la mantequilla, chile serrano, epazote (100 g) \$250<sup>00</sup>

**Molotes de huitlacoche**, requesón y pasta de frijol (2 piezas) \$90<sup>00</sup>

## BOTANAS

**Chalupas poblanas** \$120<sup>00</sup>  
Salsa roja y verde, carne de res deshebrada, cebolla (6 piezas)

 **Tlacoyos** \$110<sup>00</sup>  
De la sierra de Puebla, salsa verde caliente, queso y cebolla (3 piezas)

**Memelas Augurio** \$110<sup>00</sup>  
Masa azul, frijoles con hoja de aguacate, chorro frito, salsa roja, salsa verde, queso cotija (2 piezas)

**Trilogía de sopas** \$180<sup>00</sup>  
Pulpo adobado, lengua de res, mollejas de ternera, puré de ayocote, requesón, salsa molcajeteadada (3 piezas)

 **Molotitos** \$110<sup>00</sup>  
Tinga, requesón, papa, salsa verde, salsa roja, crema de rancho (3 piezas)

**Flautas** \$150<sup>00</sup>  
Pollo, res, papa y queso (4 piezas)

**Chancla poblana** \$100<sup>00</sup>  
Pan de chancla rellena de aguacate y cebolla fileteada, ahogada en adobo de chile guajillo, molida de cerdo, chorizo y longaniza (1 pieza)

**Tamal** \$120<sup>00</sup>  
De pato con Mole Poblano, queso cotija y crema (1 pieza)

**Guajolote** \$100<sup>00</sup>  
Pan de chancla frito, carne de res, salsa, crema y aguacate (1 pieza)

**Tostadas** \$120<sup>00</sup>  
Pata de res en escabeche, salsa roja, aguacate (2 piezas)

## TORTAS

**De chalupas** \$100<sup>00</sup>  
Chalupas verdes y rojas (1 pieza)

**De bacalao** \$150<sup>00</sup>  
Bacalao a la vizcaína, chile güero, frijoles (1 pieza)

**De milanesa** \$120<sup>00</sup>  
Milanesa de res, queso fresco, frijoles y rajitas de chile poblano (1 pieza)

**De pierna** \$120<sup>00</sup>  
Pierna adobada, frijoles, aguacate (1 pieza)

## TACOS

**De cochinita** \$120<sup>00</sup>  
Xnipec, salsa de habanero (4 piezas)

**De chorro** \$120<sup>00</sup>  
Ayocotes, nopal, cebolla cambray, salsa borracha (2 piezas)

**De cecina** \$120<sup>00</sup>  
Cecina, chicharrón en polvo, guacamole, salsa de cacahuete y chiltepín (2 piezas)

## DEL HUERTO

**Ensalada campesina** \$140<sup>00</sup>  
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** \$140<sup>00</sup>   
Ravioli crujiente de huitlacoche, queso fresco, elotito baby, aguacate, vinagreta de salsa verde

## SOPAS (300 ml).

 **Sopa de tortilla**, chipotle, queso, crema, aguacate tatemado. \$120<sup>00</sup>

 **Caldo de habas**, nopales, chiltepín, huevo de codorniz. \$120<sup>00</sup>

 **Sopa poblana**, aguacate, queso. \$120<sup>00</sup>

 **Chileatole poblano**, elote asado, chochoyote, ceniza de totemoztle. \$120<sup>00</sup>

**Fideo seco**, chicharrón, crema, aguacate, chile morita, queso añejo. \$120<sup>00</sup>

 **Arroz rojo con Mole Poblano**. \$100<sup>00</sup>

 **Platillo vegetariano**

## PRIMEROS

### **Salpicón de pato** \$270<sup>00</sup>

Cebolla en escabeche, orégano, jitomate, aguacate, queso fresco

### **Huazontle** \$135<sup>00</sup>

Queso fresco de cabra en mole de chile pasilla (2 piezas)

### **Betabel rostizado y ahumado con mole rosa** \$150<sup>00</sup>

Betabel, chocolate blanco, chipotle, pasas rubias (200 g)

### **Tuétano** (500 g) **y mollejas de ternera** (100 g) \$280<sup>00</sup>

Esquites tatemados, mayonesa de ajo rostizado

### **Tártara de cecina de Atlixco** \$135<sup>00</sup>

Cebolla en escabeche, rábano, queso fresco, aceite de jalapeño (80 g)

### **Coliflor rostizada** \$135<sup>00</sup>

Salsa de berenjena tatemada, espuma de queso de cabra y aceite de chiltepín

### **Croqueta de plátano macho** \$150<sup>00</sup>

Queso fresco, Mole Poblano, ajonjolí y aromas de canela (4 piezas)

## LOS GRANDES MOLES DE PUEBLA

### **Mole poblano** \$250<sup>00</sup>

Muslo o pechuga de pollo con arroz rojo (200 g)

### **Pipián rojo + Costilla de cerdo** \$250<sup>00</sup>

Nopal asado, papa cambray (260 g)

### **Pipián verde + Lechón confitado** \$400<sup>00</sup>

Frijoles de la olla, verdolagas, arroz blanco (170 g)

### **Adobo de chile ancho + Costilla corta de res 36 horas** \$390<sup>00</sup>

Lechuga orejona, rábanos, cebolla y aguacate (150 g)

### **Mole de chipotle quemado + Medallón de filete de res** \$320<sup>00</sup>

Papas a la mantequilla (180 g)

### **Adobo de chile ancho + Pulpo** (230 g) \$380<sup>00</sup>

### **Robalo con salsa de epazote** \$375<sup>00</sup>

Puré de elote tatemado (150 g)

### **Mole de olla** \$280<sup>00</sup>

Cordero braseado y prensado, chachoyote (150 g)

## OTROS FUERTES

### **Milanesa Augurio** \$220<sup>00</sup>

Rajas poblanas, guacamole (180 g)

### **Cecina a la plancha** \$220<sup>00</sup>

Ensalada de nopales y guacamole (200 g)

### **Lengua de res** \$330<sup>00</sup>

Salsa verde tatemada, ayocote, arroz blanco (120g)

### **Enchiladas de pollo** \$220<sup>00</sup>

Mole Poblano, pipián rojo, pipián verde (3 piezas)

### **Tampiqueña de filete** \$250<sup>00</sup>

Rajas poblanas, enchilada de Mole Poblano, queso asado y guacamole (120g)

### **Mixiote de pollo** \$200<sup>00</sup>

Muslo de pollo, salsa verde, rábano, frijoles de olla (200 g)

**Llévate el sabor de Augurio a casa.** Mole en polvo 1 kilo - \$400 • 1/2 kilo - \$200

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