

BOTANAS

CHALUPAS POBLANAS \$100.00

Salsa roja y verde, carne de res deshebrada, cebolla (6 piezas)



TLACOYOS \$90.00

De la sierra de Puebla, salsa verde caliente, queso y cebolla (3 piezas)

MEMELAS AUGURIO \$90.00

Masa Azul, Frijoles con hoja de aguacate, chamorro frito, salsa roja, salsa verde, queso Cotija (2 piezas)

TRILOGÍA DE SOPES \$150.00

Pulpo adobado, lengua de res, mollejas de ternera, puré de lentejas, requesón, salsa molcajetada (3 piezas)



MOLOTITOS \$90.00

Tinga, requesón, papa, salsa verde, salsa roja, crema de rancho (3 piezas)

FLAUTAS \$120.00

Pollo, res, papa y queso (4 piezas)

CHANCLA POBLANA \$90.00

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

TAMAL \$90.00

De pato con mole poblano, queso cotija y crema (1 pza)

GUAJOLOTE \$85.00

Pan de chancla frito,
carne de res, salsa, crema y aguacate

TOSTADAS \$90.00

Pata de res en escabeche,
salsa roja, aguacate (2 pzas)

TORTAS

DE CHALUPAS \$70.00

Chalupas verdes y rojas (1 pieza)

DE BACALAO \$90.00

Bacalao a la vizcaína, chile güero, frijoles (1 pieza)

DE MILANESA \$80.00

Milanesa de res, queso fresco, frijoles y rajas de chile poblano (1 pieza)

DE PIERNA \$80.00

Pierna adobada, frijoles, aguacate (1 pieza)

TACOS

DE COCHINITA \$110.00

Xnipec, salsa de habanero (4 piezas)

DE CHAMORRO \$110.00

Ayocotes, nopal, cebolla cambray, salsa borracha (2 piezas)

DE CECINA \$110.00

Cecina, chicharrón en polvo, guacamole,
salsa de cacahuete y chiltepín (2 piezas)



Platillo vegetariano

ESPECIALES

MOLE DE CADERAS \$590.00

ESPINAZOS FRITOS \$590.00

Con guacamole

DULCE DE CALABAZA \$120.00

Con helado de yogurt

Maridaje sugerido

Vino: D.O. Toro, España **Gravedad Roble** C.\$160 B.\$800

Cerveza: **Imperio de Maltas** IPA \$80

SOPAS (300 ml).

SOPA DE TORTILLA \$100.00

Chipotle, queso, crema, cremoso de aguacate



CALDO DE HABAS \$90.00

Nopales, chiltepín, huevo de codorniz



SOPA POBLANA \$90.00

Aguacate, queso



CHILEATOLE POBLANO \$100.00

Elote asado, chochoyote, ceniza de tomatillo

FIDEO SECO \$90.00

Chicharrón, crema, aguacate, chile morita, queso añejo



ARROZ \$85.00

Rojo con mole poblano

DEL HUERTO



ENSALADA CAMPESINA \$135.00

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 \$135.00

Ravioli crujiente de huitlacoche, queso fresco, elotito baby, aguacate, vinagreta de salsa verde

Los productos e ingredientes crudos son responsabilidad de quien los consume.

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN IVA.

PRIMEROS



HUAZONTLE RELLENO \$135.00

de queso fresco de cabra en mole de chile pasilla (1 pieza)



BETABEL ROSTIZADO Y AHUMADO CON MOLE ROSA \$120.00

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

TÁRTARA DE CECINA DE ATLIXCO \$120.00

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



COLIFLOR ROSTIZADA \$120.00

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



CROQUETA DE PLÁTANO MACHO \$115.00

Queso fresco, mole poblano, ajonjolí y aromas de canela (4 piezas)

TUÉTANO (500 g) Y MOLLEJAS DE TERNERA (100 g) \$250.00

Esquites tatemados, mayonesa de ajo rostizado

LOS GRANDES MOLES DE PUEBLA

MOLE POBLANO \$200.00

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

PIPIÁN ROJO + COSTILLA DE CERDO \$200.00

Nopal asado, papa cambray (260 g)

PIPIÁN VERDE + LECHÓN CONFITADO \$350.00

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 \$290.00

Papas a la mantequilla (180 g)

ADOBO DE CHILE ANCHO + PULPO \$290.00

OTROS FUERTES

MILANESA AUGURIO \$190.00

Rajas poblanas, guacamole (180 g)

CECINA A LA PLANCHA \$220.00

Ensalada de nopales y guacamole (200 g)

LENGUA DE RES \$300.00

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

ENCHILADAS DE POLLO \$200.00

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

TAMPIQUEÑA DE FILETE \$240.00

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

MIXIOTE DE POLLO \$200.00

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

CORDERO BRASEADO \$300.00

En mole de epazote, verduras del huerto, chochoyotas. (150 g)