



# BOTANAS

## **CHALUPAS POBLANAS \$120.00**

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

## **TLACOYOS \$110.00**

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

## **MEMELAS AUGURIO \$110.00**

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

## **TRILOGÍA DE SOPES \$180.00**

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

## **MOLOTITOS \$110.00**

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

## **FLAUTAS \$150.00**

Pollo, res, papa y queso (4 piezas)

## **CHANCLA POBLANA \$100.00**

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

## **TAMAL \$120.00**

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

## **GUAJOLOTE \$100.00**

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

## **TOSTADAS \$120.00**

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



Platillo vegetariano

# TORTAS

## **DE CHALUPAS \$100.00**

Chalupas verdes y rojas (1 pieza)

## **DE BACALAO \$150.00**

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

## **DE MILANESA \$120.00**

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

## **DE PIERNA \$120.00**

Pierna adobada, frijoles, aguacate (1 pieza)

# TACOS

## **DE COCHINITA \$120.00**

Xnipec, salsa de habanero (4 piezas)

## **DE CHAMORRO \$120.00**

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

## **DE CECINA \$120.00**

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

# SOPAS

## **DE TORTILLA \$120.00**

Chipotle, queso, crema, cremoso de aguacate

## **CALDO DE HABAS \$120.00**

Nopales, chiltepín, huevo de codorníz

## **SOPA POBLANA \$120.00**

Aguacate, queso

## **CHILEATOLE POBLANO \$120.00**

Elote asado, chochoyote, ceniza de totemoztle

## **FIDEO SECO \$120.00**

Chicharrón, crema, aguacate, chile morita, queso añejo

## **ARROZ \$100.00**

Rojo con mole poblano

## ESPECIALES

### **ESCAMOLES SOBRE AGUACATE TATEMADO \$430.00**

Cebolla morada en escabeche con un toque de aceite de epazote (100 gr)

### **TORTITAS DE CAMARÓN \$250.00**

En mole poblano con romeritos (2 piezas)

### **DOBLADITAS DE CAZÓN \$200.00**

Con guacamole y salsa de chiltepín (2 piezas)

### **TRUCHA SALMONADA A LA PLANCHA \$350.00**

Mole verde y puré de huitlacoche (150 gr)

## DEL HUERTO

### **ENSALADA CAMPESINA \$140.00**

Mix de lechugas, espinaca baby, tomates cherry, cebolla morada, queso de vaca, pera salada, cacahuate garapiñado, vinagreta de pepita

### **ENSALADA DE BERROS VERDOLAGAS Y QUINTONILES \$140.00**

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

## PRIMEROS

### **SALPICÓN DE PATO \$270.00**

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

### **HUAZONTLE RELLENO \$135.00**

De 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 gr)

### **TÁRTARA DE CECINA DE ATLIXCO \$135.00**

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

### **COLIFLOR ROSTIZADA \$135.00**

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

### **CROQUETA DE PÁTANO MACHO \$120.00**

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

### **TUÉTANO (500 g) Y MOLLEJAS DE TERNERA (100 g) \$280**

Esquites tatemados, mayonesa de ajo rostizado

# LOS GRANDES MOLES DE PUEBLA

## **MOLE POBLANO \$250.00**

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

## **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

## **ADOBO DE CHILE ANCHO + COSTILLA CORTA DE RES 36 HORAS \$390.00**

Lechuga orejona, rábanos, cebolla y aguacate.

## **MOLE DE CHIPOTLE QUEMADO + MEDALLÓN DE FILETE DE RES \$320.00**

Papas a la mantequilla (180g)

## **ADOBO DE CHILE ANCHO + PULPO (230 g) \$380.00**

## **ROBALO CON SALSA DE EPAZOTE \$375.00**

Puré de elote tatemado (150 gr)

## 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 (120 g)

### **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, guacamole (120 g)

### **MIXIOTE DE POLLO \$200.00**

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

### **CORDERO BRASEADO \$280.00**

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

# POSTRES \$120

TRADICIONAL CREMITA POBLANA

FLAN DE CHOCOLATE

MERENGÓN CON CURD DE JAMAICA Y LIMÓN

+ Sorbete de guanábana

PANACOTTA DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS

VARIEDAD DE HELADOS

TAMAL DE CHOCOLATE CON CARDAMOMO

Con helado de vainilla

LLÉVATE EL SABOR DE AUGURIO A CASA *Mole en polvo 1/2 kilo - \$200 • 1 kilo - \$400*