

ESPECIALES

Tostada de atún, reducción de frijol, jengibre, cremoso de aguacate, limón eureka, chile serrano, salsa macha (1 pieza) \$120⁰⁰

Mollejas de ternera con mole blanco, escamoles a la mantequilla, chile serrano, epazote (100 g) \$250⁰⁰

Molotes de huitlacoche, requesón y pasta de frijol (2 piezas) \$90⁰⁰

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, chorro 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 molcajeteadas (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)

Guajolote \$100⁰⁰
Pan de chancla frito, carne de res, salsa, crema y aguacate (1 pieza)

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

TORTAS

De chalupas \$100⁰⁰
Chalupas verdes y rojas (1 pieza)

De bacalao \$150⁰⁰
Bacalao a la vizcaína, chile güero, frijoles (1 pieza)

De milanesa \$120⁰⁰
Milanesa de res, queso fresco, frijoles y rajitas de chile poblano (1 pieza)

De pierna \$120⁰⁰
Pierna adobada, frijoles, aguacate (1 pieza)

TACOS


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

De chorizo \$120⁰⁰
Ayocotes, nopales, cebolla cambray, salsa borracha (2 piezas)

De cecina \$120⁰⁰
Cecina, chicharrón en polvo, guacamole, salsa de cacahuete y chiltepín (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 \$270⁰⁰

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

Huazontle \$135⁰⁰

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

Betabel rostizado y ahumado con mole rosa \$150⁰⁰

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

Tuétano (500 g) **y mollejas de ternera** (100 g) \$280⁰⁰

Esquites tatemados, mayonesa de ajo rostizado

Tártara de cecina de Atlixco \$135⁰⁰

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

Coliflor rostizada \$135⁰⁰

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

Croqueta de plátano macho \$150⁰⁰

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

LOS GRANDES MOLES DE PUEBLA

Mole poblano \$250⁰⁰

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

Pipián rojo + Costilla de cerdo \$250⁰⁰

Nopal asado, papa cambray (260 g)

Pipián verde + Lechón confitado \$400⁰⁰

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

Adobo de chile ancho + Costilla corta de res 36 horas \$390⁰⁰

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

Mole de chipotle quemado + Medallón de filete de res \$320⁰⁰

Papas a la mantequilla (180 g)

Adobo de chile ancho + Pulpo (230 g) \$380⁰⁰

Robalo con salsa de epazote \$375⁰⁰

Puré de elote tatemado (150 g)

Mole de olla \$280⁰⁰

Cordero braseado y prensado, chachoyote (150 g)

OTROS FUERTES

Milanesa Augurio \$220⁰⁰

Rajas poblanas, guacamole (180 g)

Cecina a la plancha \$220⁰⁰

Ensalada de nopales y guacamole (200 g)

Lengua de res \$330⁰⁰

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

Enchiladas de pollo \$220⁰⁰

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

Tampiqueña de filete \$250⁰⁰

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

Mixiote de pollo \$200⁰⁰

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.