

# ESPECIALES

**Tostada de robalo**, tostadita de robalo maduro, guacamole, cilantro recio, puré de ciruela \$120.00 (1 pza)

**Tetela de filete**, rellena de filete de res cubierta con pipián de chiles secos \$120.00 (1 pza)

**Pork belly**, acompañada de adobo de ceniza de chiles, puré de poro, zanahoria baby \$260.00 (180g)

**Camote nixtamalizado**, tierra de chile ancho, helado de pinole \$130.00 (1 pza)

## BOTANAS

**Chalupas poblanas** \$120.00  
Salsa roja y verde, carne de res deshebrada, cebolla (6 pza)

 **Tlacoyos** \$110.00  
De la sierra de Puebla, salsa verde caliente, queso y cebolla (3 pza)

**Memelas Augurio** \$110.00  
Masa azul, frijoles con hoja de aguacate, chomorro frito, salsa roja, salsa verde, queso cotija (2 pza)

**Trilogía de sopas** \$180.00  
Pulpo adobado, lengua de res, mollejas de ternera, puré de ayocote, requesón, salsa molcajetada (3 pza)

 **Molotitos** \$110.00  
Tinga, requesón, papa, salsa verde, salsa roja, crema de rancho (3 pza)

**Flautas** \$150.00  
Pollo, res, papa y queso (4 pza)

**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 pza)

**Tamal** \$120.00  
De pato con Mole Poblano, queso cotija y crema (1 pza)

**Tostadas** \$120.00  
Pata de res en escabeche, salsa roja, aguacate (2 pza)

## TACOS

**De cochinita** \$120.00  
Xnipec, salsa de habanero (4 pza)

**De chomorro** \$120.00  
Ayocotes, nopal, cebolla cambray, salsa borracha (2 pza)

**De cecina** \$120.00  
Cecina, chicharrón en polvo, guacamole, salsa de cacahuete y chiltepín (2 pza)

**De lengua de res** \$180.00  
Ayocote, salsa verde tatemada, aguacate, cebolla y cilantro (2 pza)

**Quesachancla** \$140.00  
Rellenas de nuestro tradicional adobo de Chancla Poblana, queso fundido, aguacate, cilantro y cebolla (2 pza)

## TORTA

**De bacalao** \$150.00  
Bacalao a la vizcaína, chile güero, frijoles (1 pza)

**De milanesa** \$120.00  
Milanesa de res, queso fresco, frijoles y rajas de chile poblano (1 pza)

**De chalupas** \$100.00  
Chalupas verdes y rojas (1 pza)

**De pierna** \$120.00  
Pierna adobada, frijoles, aguacate (1 pza)

## DEL HUERTO

**Ensalada campesina** \$140.00  
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** \$140.00  
Ravioli crujiente de huitlacoche, queso fresco, elotito baby, aguacate, vinagreta de salsa verde

## SOPAS (300 ml)

 **Sopa de tortilla**, chipotle, queso, crema, aguacate tatemado. \$120.00

 **Caldo de habas**, nopales, chiltepín, huevo de codorniz. \$120.00

 **Sopa poblana**, aguacate, queso. \$120.00

 **Chileatole poblano**, elote asado, chochoyote, ceniza de totemoztle. \$120.00

**Fideo seco**, chicharrón, crema, aguacate, chile morita, queso añejo. \$120.00

 **Arroz rojo con Mole Poblano**. \$100.00

 **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 pza)

 **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 pza)

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

# 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 (120 g)

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

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

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.  
LOS GRAMAJES SON APROXIMADOS