



## BOTANAS

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

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

 **Tlacoyos** \$150.00  
*De la sierra de Puebla, salsa verde caliente, queso y cebolla* (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** \$150.00  
*De pato con Mole Poblano, queso cotija y crema* (1 pza)

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

**Guacamole con chapulines** \$180  
(180g)

## TACOS

**De cochinita** \$150.00  
*Xnipec, salsa de habanero* (3 pza)

**De chamorro** \$150.00  
*Ayocotes, nopal, cebolla cambray, salsa borracha* (2 pza)

**De cecina** \$140.00  
*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** \$150.00  
*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** \$120.00  
*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**. \$140.00

 **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** \$150.00  
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** \$160.00  
Reducción de frijol, jengibre, cremoso de aguacate,  
limón eureka, chile serrano, salsa macha (1 pza)

## LOS GRANDES MOLES DE PUEBLA

**Pulpo + Adobo de chile ancho** (230 g) \$380.00  
Cremoso de aguacate

**Mollejas de ternera** (100 g) + **Chicatana tostada** (5g) + **Mole Blanco** \$300.00  
Chile serrano, epazote

**Pollo + Mole poblano** \$250.00  
Muslo o pechuga de pollo con arroz rojo (200 g)

**Costilla de cerdo + Pipián rojo** \$250.00  
Nopal asado, papa cambray (260 g)

**Lechón confitado + Pipián verde** \$400.00  
Frijoles de la olla, verdolagas, arroz blanco (170 g)

**Medallón de filete de res + Mole de chipotle quemado** \$320.00  
Papas a la mantequilla (180 g)

**Costilla corta de res 36 horas + Adobo de chile ancho** \$390.00  
Lechuga orejona, rábanos, cebolla y aguacate (150 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** \$240.00  
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