




BOTANAS

Chalupas poblanas \$120.00
Salsa roja y verde, carne de res
deshebrada, cebolla (6 pza)
Pág. 60, *Cocina Poblana Larousse*

 **Tlacoyos** \$150.00
De la sierra de Puebla, salsa verde
caliente, queso y cebolla (3 pza)
Pág. 99, *Cocina Poblana Larousse*

Flautas \$150.00
Pollo, res, papa y queso (4 pza)
Pág. 79, *Cocina Poblana Larousse*

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)
Pág. 63, *Cocina Poblana Larousse*

Tamal \$150.00
De pato con Mole Poblano,
queso cotija y crema (1 pza)
Pág. 176, *Cocina Poblana Larousse*

Tostadas \$120.00
Pata de res en escabeche,
salsa roja, aguacate (2 pza)
Pág. 80, *Cocina Poblana Larousse*

**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 \$150.00
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 Pág. 84, *Cocina Poblana Larousse*

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

 **Chileatole poblano,** elote asado, chochoyote, ceniza de totomoztle. \$120.00 Pág. 64, *Cocina Poblana Larousse*

 **Fideo seco,** chicharrón, crema, aguacate, chile morita, queso añejo. \$150.00

 **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)
Pág. 96, *Cocina Poblana Larousse*

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) \$550.00
Cremoso de aguacate Pág. 102, *Cocina Poblana Larousse*

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)
Pág. 150, *Cocina Poblana Larousse*

Costilla de cerdo + Pipián rojo \$250.00
Nopal asado, papa cambray (260 g)
Pág. 157, *Cocina Poblana Larousse*

Lechón confitado + Pipián verde \$480.00
Frijoles de la olla, verdolagas, arroz blanco (170 g)
Pág. 158, *Cocina Poblana Larousse*

Medallón de filete de res + Mole de chipotle quemado \$350.00
Papas a la mantequilla (180 g)
Pág. 142, *Cocina Poblana Larousse*

Costilla corta de res 36 horas + Adobo de chile ancho \$480.00
Lechuga orejona, rábanos, cebolla y aguacate (150 g)

OTROS FUERTES

Milanesa Augurio \$220.00
Rajas poblanas, guacamole (180 g)

Cecina a la plancha \$260.00
Ensalada de nopales y guacamole (160 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 \$350.00
Rajas poblanas, enchilada de Mole Poblano,
queso asado y guacamole (160 g)

Llévate el sabor de Augurio a casa. Mole en polvo 1/2 kilo - \$290

Los productos e ingredientes crudos son responsabilidad de quien los consume.
PRECIOS EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN IVA.
LOS GRAMAJES SON APROXIMADOS

Jefe de cocina de comidas, Alejandro Salas