ESTE MENÚ SABE A MEMORIAS...

PARA MÍ, LA COCINA POBLANA NO ES SOLO HERENCIA, ES HISTORIA VIVA CONTADA EN CADA RECETA QUE ESCUCHÉ EN CASA, QUE PROBÉ EN LOS ZAGUANES, QUE ME ACOMPAÑARON DESDE NIÑO, Y QUE HOY **cocino con** ***alma adulta.***

AQUÍ SERVIMOS LAS RECETAS COMO LAS RECUERDO: ***CON RESPETO, CON CARIÑO, CON SABOR A CASA,*** Y LAS COMPARTO CONTIGO CADA PÁGINA DEL LIBRO *Cocina Poblana de* **Angel Vázquez.**

LAS BOTANAS

TOSTADAS DE PATA DE RES
En escabeche, salsa roja, crema de rancho, aguacate
(2 pzas) **$120.00**
Pág. 80

TOSTADA DE ATÚN
Reducción de frijol, jengibre, guacamole,
limón eureka, chile serrano, salsa macha
(1 pza) **$160.00**

TLACOYOS
De la sierra de Puebla, salsa verde caliente,
queso añejo y cebolla (3 pzas) **$150.00**
Pág. 99

CHANCLA POBLANA
Pan de chancla rellena de aguacate y cebolla fileteada,
ahogada en adobo de chile guajillo, molida de cerdo,
chorizo y longaniza
(1 pza) **$100.00**
Pág. 63

TAMAL DE PATO
Con Mole Poblano, queso añejo y crema de rancho
(1 pza) **$150.00**
Pág. 176

TACOS FRITOS DE POLLO, RES, PAPA & QUESO
Salsa roja, salsa verde, lechuga, crema de rancho,
queso añejo (4 pzas) **$150.00**
Pág. 79

GUACAMOLE
con chapulines (180g) **$180.00**

CHALUPAS POBLANAS
Salsa roja y verde, carne de res deshebrada,
cebolla picada (6 pzas) **$120.00**
Pág. 60

VEGETARIANO

PRIMEROS

CARNE TÁRTARA DE CECINA DE ATLIXCO *Pág. 96*
Cecina picada en crudo, cebolla en escabeche, rábano, queso fresco, aceite de jalapeño cremoso de aguacate (80 g) $150.00

TORTITAS DE HUAZONTLES
Rellenas de queso fresco de cabra, capeadas, en mole de chile pasilla (2 pzas) $155.00

CROQUETAS DE PLÁTANO MACHO
Rellenas de queso fresco, Mole Poblano, ajonjolí y aromas de canela (4 pzas) $170.00

COLIFLOR ROSTIZADA
Salsa de berenjena tatemada, espuma de queso de cabra y aceite de chiltepín (200 g) $135.00

TUÉTANO ROSTIZADO (1 pza) Y MOLLEJA DE TERNERA (100 g)
Esquites tatemados, mayonesa de ajo rostizado, cremoso de aguacate $280.00

ENSALADAS DEL HUERTO

SALPICÓN DE PATO
Carne deshebrada de pato rostizado (60 g), vinagreta de chipotle, cebolla en escabeche, lechuga romana, orégano, jitomate, cremoso de aguacate, queso fresco $270.00

ENSALADA DE BERROS, VERDOLAGAS Y QUINTONILES
Ravioli crujiente de huitlacoche, queso fresco, elote baby, cremoso de aguacate, vinagreta de salsa verde $140.00

ENSALADA CAMPESINA
Mix de lechugas, espinaca baby, tomates cherry, cebolla morada, queso de vaca, pera asada, cacahuate garapiñado, vinagreta de pepita $140.00

ENSALADA DE JITOMATE BOLA Y QUESO FRESCO
Cebollas en escabeche, mix de lechugas y quelites, vinagreta de limón amarillo y orégano $150.00

SOPAS (300 ml)

FIDEO SECO DE LA TÍA CHALA
Chicharrón, crema de rancho, cremoso de aguacate, chile morita, queso añejo $150.00

CHILEATOLE POBLANO *Pág. 64*
Elote asado, chochoyote, ceniza de totomoztle $120.00

SOPA POBLANA
Consomé de pollo, rajas poblanas, calabacita, granos de elote, champiñones, flor de calabaza, epazote, aguacate, queso fresco $120.00

CALDO DE HABAS *Pág. 84*
Nopales, salsa macha, huevo de codorniz $120.00

CONSOMÉ DE POLLO
Zanahoria, apio, arroz blanco, pollo deshebrado, aguacate, chile verde, cebolla, cilantro $110

SOPA DE TORTILLA
Caldo de jitomate y chile guajillo, chipotle frito, queso fresco, crema de rancho, aguacate tatemado $120.00

ARROZ ROJO
con Mole Poblano $140.00

TACOS

DE CHAMORRO (100 g)
Ayocotes, nopal, cebolla cambray, salsa borracha (2 pzas) $150.00

CECINA DE ATLIXCO (100 g)
Chicharrón en polvo, cremoso de aguacate, salsa de cacahuate y chiltepín (2 pzas) $150.00

DE COCHINITA PIBIL (100 g)
Xnipec, salsa de habanero (3 pzas) $150.00

QUESACHANCLA
Rellenas de nuestro tradicional adobo de Chancla Poblana, queso fundido, aguacate, cilantro y cebolla (2 pzas) $150.00

DE LENGUA DE RES (100 g)
Ayocote, salsa verde tatemada, aguacate, cebolla y cilantro (2 pzas) $240.00

ESPECIALES DE

NaVIDaD

CELEBRA CON TRADICIÓN

ESPECIALES

CANELONES
Rellenos de acelga, jamón y paté gratinados,
en salsa de tomate y queso cotija (2 piezas)
$250.00

CHIPOTLES NAVIDEÑOS
Rellenos de queso de cabra, con guacamole y ayocotes (2 piezas)
$200.00

TORTITAS DE CAMARÓN
en Mole Poblano y romeritos (2 piezas)
$240.00
Pág. 91 del libro Cocina Poblana de Angel Vázquez

CALDO DE AYOCOTE
Tosta de chipotle navideño, gremolata y aguacate (300 ml)
$180.00

BACALAO A LA VIZCAÍNA
Aceitunas, alcaparras, almendras,
acompañado de chiles güeros y aguacate (200 g)
$420.00

LOMO DE CERDO
Relleno de almendra y ciruela, salsa de ciruela,
puré de camote amarillo (180 g)
$350.00

POSTRES
$180.00

MANZANA ENVINADA
Jamaica, puré de tamarindo, crumble especiado,
espuma de yogurt y polvo de jamaica

TARTA DE MANZANA
Cardamomo, crema de almendras, nueces garapiñadas, helado de vainilla

TAMAL DE ZARZAMORA
Atole de fresa, confeti de frambuesa, frutos rojos y almendras tostadas

LLEVA EL SABOR DE AUGURIO A TU CENA NAVIDEÑA O FIN DE AÑO

CANELONES
10 piezas
$1,100.00

CHIPOTLES NAVIDEÑOS
12 piezas $900.00 6 piezas $450.00

TORTITAS DE CAMARÓN
8 piezas
$800.00

BACALAO A LA VIZCAÍNA
1 kilo
$1,380.00

LOMO DE CERDO
1 kilo
$1,200.00

PIERNA HORNEADA
Natural o adobada
1 kilo
$1,100.00

AYOCOTES REFRITOS
1 kilo
$200.00

PONCHE
Guayaba, tejocote, caña de azúcar, ciruela, manzana y jamaica
1 litro
$230.00

HAZ TU PEDIDO

NAVIDAD
ANTES DEL 22 DE DICIEMBRE
Y RECÓGELO EL 24 DE 2 A 6 PM

AÑO NUEVO
ANTES DEL 29 DE DICIEMBRE
Y RECÓGELO EL 31 DE 2 A 6 PM

Disponibles solo para llevar con tu pedido por anticipado.
Haz tu pedido con nuestro personal de servicio o al
teléfono (222) 290 2378 o WA. (221)4178996

Aquí se cocinan los

Grandes MOLES

DE PUEBLA

CON LOS SABERES QUE SOLO LA PACIENCIA DA Y DE LOS QUE EL ALMA SE PRENDE Y NO OLVIDA.

HISTORIAS CONTADAS A FUEGO LENTO, DE ESAS QUE SE ESCRIBEN CON ORGULLO Y SE SIRVEN CON EL *CORAZÓN.*

PECHUGA O MUSLO DE POLLO + MOLE POBLANO
Los mejores chiles secos y especias, plátano macho, pasas, molido en seco en molino de piedra. + arroz rojo (200 g) **$250.00** *Pág. 150*

BETABEL ROSTIZADO Y AHUMADO + MOLE ROSA
Betabel, piñones, almendras, platano macho, chipotle, pasas rubias, chocolate blanco (200 g) **$210.00** *Pág. 152*

COLIFLOR ROSTIZADA (200 g) + MOLE BLANCO
Ajonjolí, avellanas, almendras, pasas, plátano macho, chiles güeros, chocolate blanco **$210.00** *Pág. 141*

PULPO + ADOBO DE CHILE ANCHO
Chile ancho, cominos, orégano, canela, hoja de aguacate + cremoso de aguacate, papa cambray (230 g) **$550.00** *Pág. 102*

COSTILLA DE CERDO + PIPIÁN ROJO
Pepita de ajonjolí, chile serrano, jitomate + nopal asado, papa cambray (260 g) **$250.00** *Pág. 157*

LECHÓN CONFITADO + PIPIÁN VERDE
Pepita y ajonjolí, tomatillo, chile serrano fresco + frijoles de la olla, verdolagas, arroz blanco (170 g) **$480.00** *Pág. 157*

MEDALLÓN DE FILETE DE RES + MOLE DE CHIPOTLE QUEMADO
Chipotle tatemado, ajo, jitomate + papas a la mantequilla

(180 g) **$350.00** *Pág. 142*

COSTILLA CORTA DE RES 36 HORAS + ADOBO DE CHILE ANCHO
Chile ancho, cominos, orégano, canela, hoja de aguacate + lechuga orejona, rábanos, cebolla y aguacate (150g) **$480.00**

ENMOLADAS DE POLLO EN TRILOGÍA DE MOLES O TRADICIONALES
Rellenas de pollo deshebrado con Mole Poblano, pipián rojo, pipián verde (3 pzas) **$240.00**

DEGUSTACIÓN DE MOLES DE AUGURIO
5 moles de la casa + 2 tamales tontos **$220.00**

OTROS FUERTES

ALBÓNDIGAS DE MOLIDA DE RES Y CERDO

Salsa de chipotle, huevo duro, chícharos (3 piezas)

$220.00

Pág. 104

LENGUA DE RES

Salsa verde tatemada, ayocote, arroz, aguacate tatemado (150 g)

$330.00

TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES

Rajas poblanas, enchilada de Mole Poblano, queso asado y guacamole (160 g)

$350.00

MILANESA AUGURIO

Carne de bola de res, empanizada, rajas poblanas, guacamole (180 g)

$220.00

CECINA A LA PLANCHA

Cecina de res de Atlixco, ensalada de nopales y guacamole (160 g)

$260.00