



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) \$ 150.00

Pág. 80

TOSTADA DE ATÚN

Reducción de frijol, jengibre, guacamole, limón eureka, chile serrano, salsa macha

(1 pza) \$ 170.00



TLACOYOS

De la sierra de Puebla, salsa verde caliente, queso añejo y cebolla (3 pzas) \$ 170.00

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) \$ 120.00

Pág. 63

TAMAL DE PATO

Con Mole Poblano, queso añejo y crema de rancho

(1 pza) \$ 160.00

Pág. 176

TACOS FRITOS DE POLLO, RES, PAPA & QUESO

Salsa roja, salsa verde, lechuga, crema de rancho, queso añejo (4 pzas) \$ 160.00

Pág. 79

GUACAMOLE

con chapulines (180g) \$ 200.00

CHALUPAS POBLANAS

Salsa roja y verde, carne de res deshebrada, cebolla picada (6 pzas) \$ 140.00

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) \$ 190.00

TORTITAS DE HUAZONTLES

Rellenas de queso fresco de cabra, capeadas, en mole de chile pasilla (2 pzas) \$ 180.00

CROQUETAS DE PLÁTANO MACHO

Rellenas de queso fresco, Mole Poblano, ajonjolí y aromas de canela (4 pzas) \$ 200.00

COLIFLOR ROSTIZADA

Salsa de berenjena tatemada, espuma de queso de cabra y aceite de chiltepín (200 g) \$ 180.00

TUÉTANO ROSTIZADO (1 pza) Y MOLLEJA DE TERNERA (100 g)

Esquites tatemados, mayonesa de ajo rostizado, cremoso de aguacate \$ 320.00

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 \$ 290.00

ENSALADA DE BERROS, VERDOLAGAS Y QUINTONILES

Ravioli crujiente de huitlacoche, queso fresco, elote baby, cremoso de aguacate, vinagreta de salsa verde \$ 150.00

ENSALADA CAMPESINA

Mix de lechugas, espinaca baby, tomates cherry, cebolla morada, queso de vaca, pera asada, cacahuete garapiñado, vinagreta de pepita \$ 150.00

ENSALADA DE JITOMATE BOLA Y QUESO FRESCO

Cebollas en escabeche, mix de lechugas y quelites, vinagreta de limón amarillo y orégano \$ 160.00

SOPAS (300 ml)

FIDEO SECO DE LA TÍA CHALA

Chicharrón, crema de rancho, cremoso de aguacate, chile morita, queso añejo \$ 160.00



CHILEATOLE POBLANO *Pág. 64*

Elote asado, chochoyote, ceniza de totomoztle \$ 130.00



SOPA POBLANA

Consomé de pollo, rajas poblanas, calabacita, granos de elote, champiñones, flor de calabaza, epazote, aguacate, queso fresco \$ 130.00



CALDO DE HABAS *Pág. 84*

Nopales, salsa macha, huevo de codorniz \$ 130.00

CONSOMÉ DE POLLO

Zanahoria, apio, arroz blanco, pollo deshebrado, aguacate, chile verde, cebolla, cilantro \$ 130.00



SOPA DE TORTILLA

Caldo de jitomate y chile guajillo, chipotle frito, queso fresco, crema de rancho, aguacate tatemado \$ 130.00



ARROZ ROJO

con Mole Poblano \$ 160.00

TACOS

DE CHAMORRO (100 g)

Ayocotes, nopal, cebolla cambray, salsa borracha (2 pzas) \$ 160.00

CECINA DE ATLIXCO (100 g)

Chicharrón en polvo, cremoso de aguacate, pico de gallo y salsa de cacahuete y chiltepín (2 pzas) \$ 160.00

DE COCHINITA PIBIL (100 g)

Xnipec, salsa de habanero (2 pzas) \$ 160.00

QUESACHANCLA

Rellenas de nuestro tradicional adobo de Chancla Poblana, queso fundido, aguacate, cilantro y cebolla (2 pzas) \$ 160.00

DE LENGUA DE RES (100 g)

Ayocote, salsa verde tatemada, aguacate, cebolla y cilantro (2 pzas) \$ 260.00



LOS
ESPECIALES...

ESPECIALES

CANELONES

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

\$ 250.00

CALDO DE AYOCOTE

Tosta de chipotle navideño,
gremolata y aguacate (300 ml)

\$ 180.00

CHIPOTLES CAPEADOS

Rellenos de queso de cabra,
con guacamole y ayocotes (2 piezas)

\$ 200.00

TOSTAS DE BACALAO A LA VIZCAÍNA

Aceitunas, alcaparras, almendras, acompañado
de chiles güeros y aguacate (2 piezas)

\$ 280.00

TORTITAS DE CAMARÓN

en Mole Poblano y romeritos (2 piezas)

\$ 240.00

Pág. 91 del libro Cocina Poblana de Angel Vázquez

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

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) \$ 310.00 *Pág. 150*

BETABEL ROSTIZADO Y AHUMADO + MOLE ROSA

Betabel, piñones, almendras, platano macho, chipotle, pasas rubias, chocolate blanco (200 g) \$ 250.00 *Pág. 152*

COLIFLOR ROSTIZADA (200 g) + MOLE BLANCO

Ajonjolí, avellanas, almendras, pasas, plátano macho, chiles güeros, chocolate blanco \$ 250.00 *Pág. 141*

PULPO + ADOBO DE CHILE ANCHO

Chile ancho, cominos, orégano, canela, hoja de aguacate + cremoso de aguacate, papa cambray (230 g) \$ 580.00 *Pág. 102*

COSTILLA DE CERDO + PIPIÁN ROJO

Pepita de ajonjolí, chile serrano, jitomate + nopal asado, papa cambray (260 g) \$ 270.00 *Pág. 157*

LECHÓN CONFITADO + PIPIÁN VERDE

Pepita y ajonjolí, tomatillo, chile serrano fresco + frijoles de la olla, verdolagas, arroz blanco (170 g) \$ 500.00 *Pág. 157*

MEDALLÓN DE FILETE DE RES + MOLE DE CHIPOTLE QUEMADO

Chipotle tatemado, ajo, jitomate + papas a la mantequilla (180 g) \$ 380.00 *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) \$ 520.00

ENMOLADAS DE POLLO EN TRILOGÍA DE MOLES O TRADICIONALES

Rellenas de pollo deshebrado con Mole Poblano, pipián rojo, pipián verde (3 pzas) \$ 260.00

DEGUSTACIÓN DE MOLES DE AUGURIO

5 moles de la casa + 2 tamales tontos \$ 250.00

OTROS FUERTES

ALBÓNDIGAS DE MOLIDA DE RES Y CERDO

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

\$ 240.00

Pág. 104

LENGUA DE RES

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

\$ 380.00

TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES

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

\$ 380.00

MILANESA AUGURIO

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

\$ 280.00

CECINA A LA PLANCHA

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

\$ 280.00