## COMIDAS



## ABRIMOS LOS 365 DÍAS DEL AÑO

	Entradas	
	Chalupas Poblanas (orden de 4) (80 g)	\$59
	Chalupas Poblanas (orden de 4) (80 g) De res con salsa verde y roja. Guacamole	\$64 rón
	Plato botanero (140 g) Dos chalupas, dos picaditas y dos taquitos cochinita.	\$99 de
	Queso fundido natural	. \$87
	Queso fundido con chorizo, (50 g)rajas o champiñones.	. \$89
100	Para Empezar	
	Ensalada César con pollo (75 g) Pollo, crotones y queso parmesano. Bañada con aderezo César.	\$97
	Ensalada de la Casa (75 g)	\$94
	Caldo Tlalpeño (30 g)	\$72
	Caldo Tlalpeño (30 g)	axaca,
	Caldo Tlalpeño chico (15 g) Con pechuga de pollo deshebrada, quesillo, aguacate, arroz y verduras.	\$33
	Birria (100 d)	.5125
	Mole de panza (150 g)	\$99
	Sopa de tortilla (150 g) Acompañada de queso, aguacate, crema y cl pasilla.	\$67 hile
	Sopa poblana (30 g)	\$72 npiñón
	Ordenes Extra	
	Extra arrachera (75 g)	\$47
	Extra de cecina (60 g)	\$55
	Extra pechuga (75 g)	\$47
	Huevo estrellado (1pza)	
	Orden extra aguacate (40 g)	
	Orden extra arroz (90 g)	\$24
	Orden extra crema natural (60 g)	\$17
	Orden extra de jamón (60 g)	
	Orden extra de tocino (20 g)	\$30
	Orden extra frijoles refritos (90 g) Orden extra guacamole (90 g)	, c34
	Papas a la francesa (150 g)	\$36
	- apas a la lialicesa (130 d/ miniminiminiminimi	

- Orden extra de camarones (90 g).......\$59 - Orden extra de nata (40 g)......\$39 Orden extra de queso manchego (50 g)..... \$30

- Orden de pollo cocido (60 g).......\$47 - Vaso de leche fría (250 ml) ......\$23

102	Pozoles	
	Pozole blanco o rojo (90 g) De pollo, maciza, mixto o cabeza. Acompañado de tostadas, verdura, orégano y chile de árbol.	79
	Tostadas	
	Tostada de pata (80 g)\$	59
	Tostada de tinga (80 g)\$	
	Tostada de pollo (80 g)\$	
	Tostada de res (60 g)\$	
	Tostada de quesillo (60 g)\$	
	Tostada de cabeza (80 g)\$	
	Tostada de cochinita pibil (60 g)\$	
	Enchiladas tradicionales (90 g) Verdes o roias, rellenas de pollo, servidas con	\$89
	crema, queso y cebolla.  Enchiladas Suizas (90 g)  Verdes o rojas.	
	Tacos de cochinita pibil (orden de 3) (90 g)	
	Tacos de birria (orden de 3) (60 g)	
	Tacos de arrachera (150 g)\$ Acompañados de guacamole y salsa de la casa	02
	Taco placero (75 g)	
	Taco plaza México (120 g)	29 os
	Tacos gobernador (orden de 3 pzas.) (150 g)\$ Camarón a la plancha, tortilla de harina, frijol, mayochipotle y queso gratinado.	139
	Huarache de arrachera (150 g)	99 y
	Huarache de cochinita (150 g)\$	109

- Huarache de chicharrón (150 g)...... \$89

<b>103</b>	Carnes y Aves	
	Chamorro entero pa'taquear (500 g) (Para 2 personas)	
	Chamorro adobado (500 g)o con mole poblano (Para 2 personas)	
	Tampiqueña de arrachera (150 g)Acompañada de frijoles, rajas poblanas y un enmolada.	
	Pechuga de pollo a la plancha (150 g) Acompañada de frijoles, rajas poblanas y un enmolada.	\$129 a
	Milanesa de pollo (150 g)Acompañada de papas a la francesa, guacan 1 picadita.	
	Milanesa de cerdo (120 g) Acompañada de papas a la francesa, guacan 1 picadita.	
	Cecina de Atlixco (120 g) Acompañada de chilaquiles rojos, nopales a y una picadita.	\$149 sados
	Molcajete de arrachera (200 g)(para 2 personas)	
	Molcajete de pollo (200 g)(para 2 personas)	\$199
	Molcajete de cecina (200 g)(para 2 personas)	
	Molcajete mar y tierra (200 g)(para 2 personas)	
	Carne asada (120 g) Bistec de res acompañado con guacamole, frijoles, cebollitas,nopal y longaniza.	\$139
	Fajitas de res (120 g). Bistec de res, pimientos, cebolla y queso gratinado.	\$123
	Cocina Poblana	
	Mole Poblano (150 g) Pierna y muslo o pechuga, servido con arroz	\$139 rojo.
	Enmoladas Poblanas (90 g) Tres tortillas rellenas de pollo, bañadas en m poblano y acompañadas con arroz rojo.	\$99 iole
		\$79

Cemita de milanesa (150 g)......\$119 Milanesa de pollo, quesillo, cebolla, aguacate y chipotle dulce.

- Cemita de cabeza (150 g)......\$79