

COMIDAS

ABRIMOS LOS 365 DÍAS DEL AÑO

Entradas

- Chalupas Poblanas (orden de 4) (80 g) \$ 54
De res con salsa verde y roja.
- Guacamole (20 g) \$ 59
Acompañado de chicharrón, queso panela y totopos.
- Plato botanero (140 g) \$ 95
Dos chalupas, dos picaditas y dos taquitos de cochinita.
- Queso fundido natural.....\$84
- Queso fundido con chorizo, (50 g)\$84
rajas o champiñones

Para Empezar

- Ensalada César con pollo (75 g) \$89
Pollo, crotones y queso parmesano.
Bañada con aderezo césar.
- Ensalada de la Casa (75 g) \$89
- Caldo Tlalpeño (30 g) \$69
Con pechuga de pollo deshebrada, queso Oaxaca, aguacate, arroz, verduras y chipotle.
- Birria (100 g) \$99
- Mole de panza (150 g) \$94
Acompañado de cebolla y cilantro.
- Sopa de tortilla (250 ml) \$64
Acompañada de queso, aguacate, crema y chile pasilla.

Ordenes Extra

- Extra arrachera (75 g) \$ 44
- Extra de cecina (60 g) \$ 47
- Extra pechuga (75 g) \$ 44
- Huevo estrellado (1 pza) \$ 15
- orden de pollo cocido (60 g) \$ 44
- Orden extra aguacate (40 g) \$ 31
- Orden extra arroz (90 g) \$ 21
- Orden extra crema natural (60 ml)..... \$ 14
- Orden extra de tocino (20 g)..... \$ 27
- Orden extra frijoles refritos (90 g)..... \$ 14
- Orden extra guacamole (90 g) \$ 31
- Papas a la francesa (150 g) \$ 33

Pozoles

- Pozole blanco o rojo (90 g) \$ 74
De pollo, maciza, mixto o cabeza.
Acompañado de tostadas, verdura, orégano y chile de árbol.

Tostadas

- Tostada de pata (80 g) \$ 55
- Tostada de tinga (80 g) \$ 64
- Tostada de pollo (80 g) \$ 64
- Tostada de res (60 g) \$ 74
- Tostada de quesillo (60 g) \$ 54
- Tostada de cabeza (80 g) \$ 54
- Tostada de cochinita pibil (60 g) \$ 66

Lo Mexicano

- Enchiladas tradicionales (90 g) \$ 85
Verdes o rojas, rellenas de pollo. Servidas con crema, queso y cebolla.
- Enchiladas Suizas (90 g) \$ 95
Rellenas de pollo, bañadas en salsa con queso gratinado.
- Tacos de cochinita pibil (orden de 3) 90 g) \$ 84
- Tacos de birria (orden de 3) (60 g) \$ 75
- Tacos de arrachera (150 g) \$ 97
Acompañados de guacamole y salsa de la casa.
- Taco placero (75 g) \$ 97
Milanesa, aguacate, papas a la francesa, arroz, frijol y chile.
- Taco plaza México (120 g) \$ 97
De cecina, longaniza y chicharrón, acompañados de guacamole y salsa tatemada.
- Huarache de arrachera (120 g) \$ 94
Con frijoles, nopal asado, chorizo, salsa, crema y queso.
- Huarache de cochinita (150 g) \$ 87
- Huarache de chicharrón (150 g) \$ 87

Carnes y Aves

- Chorro entero pa' taquear \$195
(500 g)
- Chorro adobado o con mole poblano..... \$195
(500 g)
- Tampiqueña de arrachera (150 g) \$ 135
Acompañada de frijoles, rajas poblanas y una enmolada.
- Pechuga de pollo a la plancha (150 g) \$ 125
Acompañada de frijoles, rajas poblanas y una enmolada.
- Milanesa de pollo (150 g) \$ 133
Acompañada papas a la francesa, guacamole
- Milanesa de cerdo (120 g) \$ 125
- Cecina de Atlixco (120 g)..... \$ 145
Acompañada de chilaquiles rojos, nopales asados y una picadita.
- Molcajete de arrachera (200 g)..... \$ 225
(para 2 personas)
- Molcajete de pollo (200 g)..... \$ 195
(para 2 personas)
- Molcajete de cecina (200 g)..... \$ 235
(para 2 personas)

Cocina Poblana

- Mole Poblano (150 g) \$125
Pierna y muslo o pechuga, servido con arroz rojo.
- Enmoladas Poblanas (90 g) \$ 95
Tres tortillas rellenas de pollo, bañadas en mole poblano.
- Chancla (100 g) \$ 64
Rellena de aguacate y lechuga, bañada con su típico caldillo rojo.
- Cemita de milanesa (150 g) \$105
Milanesa de pollo, queso Oaxaca, pápalo, cebolla, aguacate y chipotle.
- Cemita de milanesa de cerdo (120 g) \$ 99