

COMIDAS

ABRIMOS LOS 365 DÍAS DEL AÑO

Entradas

- Chalupas Poblanas (orden de 4)(80 g)..... \$ 59
De res con salsa verde y roja.
- Picaditas surtidas (orden de 3)(90 g)..... \$ 89
De chicharrón, cochinita pibil y tinga de pollo.
Servidas con crema, queso y cebolla.
- Guacamole (20 g) \$ 69
Acompañado de chicharrón, queso panela y totopos.
- Plato botanero (140 g)..... \$ 99
Dos chalupas, dos picaditas y dos taquitos de cochinita.
- Queso fundido natural \$ 89
- Queso fundido con chorizo,(50 g) \$ 89
rajas o champiñones

Para Empezar

- Ensalada César con pollo (75 g)..... \$ 94
Pollo, crotones y queso parmesano.
Bañada con aderezo césar.
- Ensalada de la Casa (75 g)..... \$ 94
- Caldo Tlalpeño (30 g)..... \$ 74
Con pechuga de pollo deshebrada, queso Oaxaca, aguacate, arroz, verduras y chipotle.
- Birria (100 g) \$102
- Mole de panza (150 g)..... \$ 89
Acompañado de cebolla y cilantro.
- Sopa de tortilla (250 ml)..... \$ 69
Acompañada de queso, aguacate, crema y chile pasilla.

Ordenes Extra

- Papas a la francesa (150 g) \$ 35
- Extra arrachera (75 g)..... \$ 47
- Extra de cecina (60 g)..... \$ 49
- Extra pechuga (75 g)..... \$ 47
- Huevo estrellado (1 pza) \$ 17
- Orden de pollo cocido (60 g)..... \$ 47
- Orden extra aguacate (40 g)..... \$ 33

Pozoles

- Pozole blanco o rojo (90 g) \$ 79
De pollo, maciza, mixto o cabeza.
Acompañado de tostadas, verdura, orégano y chile de árbol.

Tostadas

- Tostada de pata (80 g) \$ 59
- Tostada de tinga (80 g) \$ 69
- Tostada de pollo (80 g) \$ 69
- Tostada de res (60 g) \$ 79
- Tostada de quesillo (60 g) \$ 57
- Tostada de cabeza (80 g) \$ 57
- Tostada de cochinita pibil (60 g) \$ 69

Lo Mexicano

- Enchiladas tradicionales (90 g)..... \$ 89
Verdes o rojas, rellenas de pollo. Servidas con crema, queso y cebolla
- Enchiladas Suizas (90 g)..... \$ 99
Rellenas de pollo, bañadas en salsa bechamel con queso gratinado
- Tacos de cochinita pibil (orden de 3)..... \$ 89
(90 g)
- Tacos de arrachera (150 g) \$102
Acompañados de guacamole y salsa de la casa.
- Taco placero (75 g) \$102
Milanesa, aguacate, papas a la francesa, arroz, frijol y chile.
- Huarache de arrachera (120 g)..... \$ 98
Con frijoles, nopal asado, chorizo, salsa, crema y queso
- Huarache de cochinita (150 g).....\$ 89
- Huarache de tinga (120 g) \$79
- Huarache de chicharrón (150 g).....\$ 89

- Orden extra arroz (90 g)..... \$ 23
- Orden extra crema natural (60 ml)..... \$ 16
- Orden extra de tocino (20 g)..... \$ 29
- Orden extra de jamón (60 g)..... \$ 29
- Orden extra frijoles refritos (90 g) \$ 16
- Orden extra guacamole (90 g)..... \$ 33

Carnes y Aves

- Chamorro entero pa' taquear \$199
(500 gr.)
- Chamorro adobado o con mole poblano..... \$199
(500 gr.)
- Tampiqueña de arrachera (150 g) \$139
Acompañada de frijoles, rajas poblanas y una enmolada
- Pechuga de pollo a la plancha (150 g)..... \$129
Acompañada de frijoles, rajas poblanas y una enmolada.
- Milanesa de cerdo(120 g)..... \$129
Acompañada papas a la francesa, guacamole
- Milanesa de pollo (150 g)..... \$135
Acompañada papas a la francesa, guacamole
- Cecina de Atlixco (120 g)..... \$149
Acompañada de chilaquiles rojos, nopales asados y una picadita.
- Molcajete de arrachera (200 g)..... \$229
(para 2 personas)
- Molcajete de pollo (200 g)..... \$199
(para 2 personas)
- Molcajete de cecina (200 g)..... \$239
(para 2 personas)

Cocina Poblana

- Mole Poblano (150 g)..... \$129
Pierna y muslo o pechuga, servido con arroz rojo.
- Enmoladas Poblanas (90 g)..... \$99
Tres tortillas rellenas de pollo, bañadas en mole poblano.
- Chancla (100 g)..... \$69
Rellena de aguacate y lechuga, bañada con su típico caldillo rojo.
- Cemita de milanesa (150 g) \$109
Milanesa de pollo, queso Oaxaca, pápalo, cebolla, aguacate y chipotle.
- Cemita de milanesa de cerdo(120 g)..... \$103

*EL GRAMAJE PRESENTADO EN EL MENÚ ÚNICAMENTE CORRESPONDE A LA PROTEÍNA CONTENIDA EN CADA PLATILLO.