



MENÚ

PARA COMENZAR EL DÍA



NUESTRA TRADICIÓN

TLACOYITOS 🍴🍴🍴

Delicioso platillo elaborado a base de masa azul rellena de ayocotes, cocinado en manteca de cerdo bañado por nuestras deliciosas salsas de molcajete, guarnecido con queso fresco y cebolla.

PELONAS 🍴🍴

Pan tradicional de la región, relleno de frijoles refritos, carne de res, crema, lechuga y queso fresco, acompañado por alguna de nuestras deliciosas salsas.

CREPAS POBLANAS 🍴

Rellenas de un estupendo guiso (elaborado a base de pollo, cebolla, grano de elote y champiñones,) bañadas en salsa de chile poblano y finalmente cubiertas por una costra de queso manchego



DEL GALLINERO A LA MESA

HUEVOS CAZUELA CON JAMÓN SERRANO Y PIPIÁN ROJO

Pan artesanal relleno con un delicado guiso de papa y jamón serrano acompañados por un tradicional pipián rojo.

HUEVOS MOTULEÑOS

Sopes cubiertos ligeramente con frijoles de la olla, huevos poche, plátano macho y guisantes bañados con salsa verde.

ENCHILADAS DE NOPAL 🍴🍴🍴

Deliciosos rollos de nopal rellenos de queso panela asado, sobre un espejo de adobo.

HUEVOS FRITOS O REVUELTOS

Con tocino o jamón

HUEVOS DIVORCIADOS 🍴🍴

Huevos poche servidos sobre tortilla de maíz, bañados con salsa roja y verde.

HUEVOS BENEDICTOS

Tradicionales huevos poche, servidos sobre pan bísquet, acompañados con jamón de pavo a la plancha y bañados con nuestra salsa holandesa.

NOTA: Todos acompañados por ensalada mexicana.

OMELETTES

DIETÉTICO

De clara de huevo relleno de vegetales y queso panela.

TRADICIONAL

Relleno de jamón de pavo y queso manchego.

CAMPESINO

Relleno de champiñón, cebolla y queso manchego.

HOT CAKES

TRADICIONALES

Mermelada, miel y mantequilla.
(Con frutas de la estación, con chispas de chocolate o tocino)

FRUTAS Y MÁS...

PLATO DE FRUTAS

Fruta de la estación servida sobre cáscara de melón acompañado por yogurt y granola.

COPA REFRESCANTE

PRECIO DE NUESTROS DESAYUNOS: \$130

PRECIO DE NUESTROS DESAYUNOS: \$130

Todos nuestros desayunos incluyen café o té, pan tostado con mantequilla y mermelada, jugo de naranja o fruta.





ANATOMÍA
DE UNA
Cemita

COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS

QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA\$45

Delicioso platillo llevado a la cocina contemporánea moderna conservando el sabor tradicional.

CEMITAS.....\$50

Pan artesanal miniatura relleno de pata, milanesa de res o queso fresco.

🍴🍴🍴 CHANCLAS.....\$55

Platillo típico a base de un adobo elaborado con chorizo y acompañado con pan artesanal.

🍴🍴 CHALUPAS.....\$70

Tradicional platillo poblano elaborado con tortilla de maíz, salsa roja y verde, cebolla y carne de res.

CHIPOTLES CAPEADOS.....\$75

Deliciosos chiles chipotles rellenos de queso fresco acompañado por guacamole.

SOPAS

CHILEATOLE.....\$75

Platillo prehispánico llevado a la cocina moderna donde el ingrediente principal es el maíz, su inigualable salsa de maza y epazote imprime una combinación perfecta de sabores.

ESQUITES.....\$70

Sopa de maíz servida con un consome clarificado el cual es aromatizado con epazote y chile jalapeño, acompañado con queso fresco y un toque de mayonesa.



COMIDAS Y CENAS

PLATOS FUERTES

FILETE AZTECA.....\$190

Corazón de filete relleno de cuitlacoche en salsa de chipotle asado acompañado con chicharrón de frijol y queso.

PIPIÁN ROJO O VERDE.....\$170

Deliciosos guisos que pueden ir acompañados con pollo o con cerdo bañados con salsa de cacahuete o pepita verde guarnecidos con arroz.

🌶️🌶️🌶️ MIXIOTE DE BORREGO.....\$185

Deliciosa carne de borrego cocinada de manera tradicional acompañado por arroz.

DESCONSTRUCCIÓN DE POLLO CON MOLE.....\$180

Platillo tradicional, llevado a la modernidad a través de una de las nuevas tendencias gastronómicas en la cual se muestran los elementos separados que en su combinación reflejarán el sabor del mole poblano.

Nivel de Picante

-  Picoso
-  Medio picoso
-  Muy picoso

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO	\$30.00
JUGO DE NARANJA	\$25.00
JUGO VERDE	\$35.00
JUGO DE FRUTAS.....	\$35.00
CHOCOLATE CALIENTE	\$30.00
CHOCOLATE FRÍO	\$30.00
LECHE FRÍA	\$30.00
LECHE CALIENTE	\$30.00
TÉ	\$30.00

