

BEBIDAS

Frias

Capuchino Frappe 12 oz	\$75
Moka Frappe 12 oz	\$75
Chocolate Frappe 12 oz	\$65
Smoothies (varios sabores) 12 oz	\$75
Refresco	\$60
Café Irlandes	\$155

Calientes

Expresso 1.5 oz	\$40
Expresso cortado machiatto 2.5 oz	\$45
Expresso doble 3 oz	\$75
Americano 6.5 oz	\$45
Café Latte 6.5 oz	\$55
Capuchino 8.5 oz	\$55
Lechero 12 oz	\$55
Chocolate 6.5 oz	\$55
Chai 6.5 oz	\$55
Moka	\$55
Tizanas	\$75

POSTRES

Tarta Santiago

Tarta de almendra molida.

\$75

Tarta Tatin de manzana

Pasta hojaldre con manzana caramelizada.

\$75

Crema Catalana

Crema catalana tradicional, caramelizada, y perfumada con vainilla.

\$65

Brownie

Biscocho de chocolate y nuez acompañado de azúcar glass.

\$75

Strudel de manzana

Tradicional strudel de manzana acompañado de azúcar glass y almendras tostadas.

\$75

Helado de la Casa

Helado de la casa sabor a elegir (vainilla o chocolate) 2 bolas.

\$75

Tarta del Mendrugo

Cheesecake con costra de galleta acompañada de mermelada de chabacano y frutos rojos.

\$75

Plátanos Foster

Plátanos tabasco con frutos secos salteados y caramelizados.

\$65

Pastel de chocolate

\$75

(Bola de helado extra)


\$40



DEL COMAL


Tlacoyos Campesinos (3) Chicharrón, frijol, alverjón. Masa rellena de chicharrón, frijol y alverjón con salsa, queso fresco, cebolla y crema ácida.	\$75
Quesadillas (3) Chicharrón, flor de calabaza y huitlacoche con rajas poblanas.	\$50
Chalupas tradicionales (5) Tortillas chaluperas bañadas en salsa verde y roja con carne de cerdo deshebrada.	\$60
Tostadas (3) Tortilla chalupera frita con frijoles, pollo, crema, lechuga y salsa verde o roja.	\$50
Chanclas (2) Chanclas rellenas de pollo deshebrado, aguacate, lechuga y cebolla, bañadas en adobo poblano.	\$50
Pelona (1) Pan frito relleno de carne de cerdo deshebrado, lechuga, cebolla, frijoles, crema y salsa verde.	\$50

TORTAS COMPUESTAS

Jamón serrano Gran reserva del Mendrugo 24 meses.	\$95
Milanesa Milanesa de pollo, jitomate, cebolla, lechuga y quesillo, acompañada de frijoles de la casa.	\$55
Pierna al Horno Acompañada de frijoles, quesillo, lechuga, cebolla y aguacate.	\$50
Pierna Adobada Carne de cerdo bañada en adobo, acompañada de frijoles, lechuga, jitomate, cebolla y quesillo.	\$50
 Chipotle relleno de Queso Torta de chipotle relleno de queso panela, acompañado de frijoles, mayonesa y aguacate.	\$50
Mole Poblano Pollo en mole poblano de la receta de Chuchita acompañado de frijoles y aguacate.	\$65
Jamón de Pierna Torta de jamón de pierna, lechuga, jitomate, cebolla, frijoles, quesillo y mayonesa.	\$50
Pollo Torta de pollo deshebrado acompañado de lechuga, jitomate, cebolla, mayonesa y aguacate.	\$55
Tenera Torta de ternera horneada, acompañada de frijoles, quesillo, mayonesa, lechuga, cebolla y aguacate.	\$110



ÓRDENES

Jamón Ibérico de Atlixco (100g) Tradición andaluza, criado en Atlixco, curado en Puebla y loncheado a cuchillo. Gran reserva.	\$690
Charcutería de la casa (100g) Platón de Jamón Serrano, lomo embuchado y lomo cumbreño.	\$320
 Quesos maduros ibéricos y regionales (240g) Platón de 240g o media orden de queso de Cabra, Oveja, Flor de Atlixco y Raclette, acompañado de pan y frutos rojos.	\$390

MOLES DE PUEBLA

Mole poblano Media pechuga, pierna o muslo de pollo cocida en su jugo, bañada con mole poblano artesanal de la receta familiar y arroz casero.	\$190
Pipián verde Media pechuga o muslo de pollo cocida en su jugo, bañada en pipián verde y arroz casero.	\$190
Adobo poblano Media pechuga, pierna o muslo de pollo en tradicional adobo poblano con cebolla, aguacate, lechuga y arroz casero.	\$190
Dúo poblano: con mole y pipián verde Media pechuga de pollo o pierna y muslo, bañada en mole poblano, pipián verde y arroz casero.	\$190
Enchiladas al gusto (3 pz) Tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo desmenuzado, bañadas en salsa de su elección (mole poblano, pipián, salsa de cacahuate, adobo) con hojas de lechuga y ajonjolí tostado.	\$180

MENÚ INFANTIL

(incluye libro para colorear)

Deliciosas verduras con vinagreta de Grand'ma Brócoli, coliflor, zanahoria al vapor y vinagreta estilo francés a la mostaza.	\$105
Momias con papas a la francesa Salchichas de pavo revolcadas con orly acompañadas con papas a la francesa.	\$135
Mini enfrijoladas 3 mini tortillas rellenas de pollo y bañadas con salsa de frijol.	\$135
Pechuga asada con espagueti	\$135
Papas a la francesa	\$105
Milanesa con papas gajo Milanesa empanizada de pollo o cerdo y papa gajo.	\$135

