



CERVEZA ARTESANAL DE LA CASA

Ambar Ale (355mL)	\$85.00
Triguera Ale (355mL)	\$85.00
Porter Ale (355mL)	\$85.00
IPA (Indian Pale Ale) (355mL)	\$85.00
Sampler Cervezas de la Casa (4 copas) (88mL c/u)	\$85.00

Heineken 0.0 (355mL)	\$75.00
Heineken (355mL)	\$75.00
Negra Modelo (355mL)	\$75.00
Modelo Especial (355mL)	\$75.00
Modelo de Trigo (355mL)	\$75.00
Corona (355mL)	\$75.00
Victoria (355mL)	\$75.00
Lager (355mL)	\$75.00

BEBIDAS

Jarra de Limonada Rosa (1.5 l)	\$300.00
Jarra Clericot (1.5 l)	\$290.00
Jarra de Limonada o Naranjada (1.5 l)	\$260.00
Agua Perrier (330mL)	\$95.00
Elixir (Agua natural con frutos Rojos y albahaca) (350mL)	\$95.00
Limonada Rosa (Frambuesa) (355mL)	\$75.00
Conga (350mL)	\$75.00
Agua Tónica (296mL)	\$75.00
Naranjada (350mL)	\$65.00
Limonada (350mL)	\$65.00
Refrescos (355mL)	\$75.00
Agua Embotellada (500mL)	\$35.00

MARTINIS

Martini Seco (236mL) \$130.00

Clásico Martini con Vermouth seco y ginebra

Martini Clásico Sucio (236mL) \$130.00

Clásico Martini con Vermouth seco, salmuera, de aceitunas y ginebra.

Martini Mandarina (236mL) \$110.00

Toques cítricos resaltando el sabor de la mandarina.

Martini Cosmopolitan (236mL) \$110.00

Uno de los martinis más famosos con notas cítricas.

Manhattan (236mL) \$110.00

Whisky de centeno y Vermouth Rosso.

Martini Clásico Dulce (236mL) \$110.00

Clásico Martini con Vermouth Rosso y ginebra.

Martini 43 (236mL) \$130.00

Cinzano, ginebra y Licor 43.

Aperol Splitz (230mL) \$110.00

Aperol y Prosecco.

CÓCTELES DE AUTOR

El Mezcalito (350mL) \$110.00

Mezcal y tamarindo endulzado con miel de chile guajillo y escarchado con sal de gusano.

Jazz Berry (350mL) \$110.00

Elaborado con ron añejo, zarzamoras, gajos de naranja y refresco de lima limón, decorado con menta.

Mendrugó's Bull (350mL) \$150.00

Cóctel a base de vodka, jugo de durazno con cerveza de la casa.

Club de Jazz (350mL) \$110.00

Mezcla de ron blanco, Malibú, hoja de albahaca y jugo de piña.



"Todos nuestros precios incluyen iva"

COCTELERÍA CLÁSICA

Bombón (355 mL) Clásica preparación a base de Licor 43 y una extracción de café expreso.	\$150.00
Niño de Oro (355 mL) Preparado con Licor 43 y leche evaporada.	\$120.00
Sangría Natural (355 mL) Preparada con vino tinto de la casa.	\$110.00
Sangría Preparada (355 mL) Preparada con vino tinto y vodka, jugo de limón, agua mineral y endulzada con jarabe natural.	\$110.00
Mojito (355 mL) El tradicional de La Bodeguita del Medio: ron blanco, gajos de limón, azúcar, menta y agua mineral.	\$110.00
Caipirinha (355 mL) El clásico cóctel brasileño con cachaça, jugo de limón, azúcar y agua mineral.	\$110.00
Midori Colado (355 mL) Preparado con jugo de piña, crema de coco y licor de melón.	\$110.00
Piña Colada (355 mL) Preparada con jugo de piña, crema de coco y ron blanco.	\$110.00
Piñada (355 mL) (Sin alcohol)	\$95.00
Clamato Preparado (Vodka o Tequila) (355 mL) Clamato y mix de salsas, escarchado con sal y limón.	\$110.00
Clamato Natural (355 mL) (Sin alcohol)	\$95.00
Margarita Premium (355 mL) (Fresa, Mango, Limón, Frutos Rojos y Tamarindo) Tradicional margarita preparada con tequila, jugo de limón y licor de naranja.	\$110.00



“Todos nuestros precios incluyen iva”

DESTILADOS & LICORES

Ron

Zacapa Centenario 23 (45 ml.)	\$280.00
Matusalém 18 Años (45 ml.)	\$190.00
Flor de Caña 12 años (45 ml.)	\$190.00
Havana 7 años (45 ml.)	\$120.00
Appleton Estate (45 ml.)	\$110.00
Matusalem Clásico (45 ml.)	\$110.00
Malibú (45 ml.)	\$110.00
Bacardí Blanco (45 ml.)	\$110.00
Matusalem Platino (45 ml.)	\$110.00

Brandis

Torres 20 (45 ml.)	\$295.00
Carlos I (45 ml.) (reserva)	\$250.00
Torres 15 (45 ml.)	\$190.00
Torres 10 (45 ml.)	\$120.00
Magno (45 ml.)	\$120.00

Anís

Sambuca Vaccari Negro (45 ml.)	\$110.00
Anís Cadenas (45 ml.)	\$110.00
Sambuca Vaccari (45 ml.)	\$110.00
Anís Chinchón Seco (45 ml.)	\$110.00
Anís Chinchón Dulce (45 ml.)	\$110.00

Whisky

Buchanan's 18 Años (45 ml.)	\$490.00
Chivas Regal 18 Años (45 ml.)	\$375.00
Macallan 12 Años (45 ml.)	\$450.00
Buchanan's Master (45 ml.)	\$290.00
Glend fiddich 12 (45 ml.)	\$290.00
Johnny Walker Etiqueta Negra (45 ml.)	\$195.00
Buchanan's 12 Años (45 ml.)	\$195.00
Chivas Regal 12 Años (45 ml.)	\$195.00
Old Parr 12 Años (45 ml.)	\$195.00
Jack Daniel's (Borbón) (45 ml.)	\$140.00
Johnny Walker Etiqueta Roja (45 ml.)	\$110.00

Ginebra/Gin

Hendrick's (45 ml.)	\$230.00
Beefeater (45 ml.)	\$140.00
Mombasa (45 ml.)	\$130.00
Bombay Sapphire (45 ml.)	\$130.00

Vodka

Grey Goose (45 ml.)	\$175.00
Stolichnaya (45 ml.)	\$120.00
Absolut Mandarin (45 ml.)	\$120.00
Absolut Citron (45 ml.)	\$120.00
Absolut Blue (45 ml.)	\$120.00
Smirnoff (45 ml.)	\$110.00

DESCORCHE POR BOTELLA DE 750 ML: \$350.00

Incluye 4 mezcladores de 355 ml



"Todos nuestros precios incluyen iva"

DESTILADOS & LICORES

Tequila

1800 Cristalino (45 ml.)	\$220.00
Don Julio 70 Aniversario (45 ml.)	\$220.00
Herradura Ultra (45 ml.)	\$220.00
1800 Reposado Añejo (45 ml.)	\$190.00
Herradura Reposado (45 ml.)	\$190.00
Don Julio Reposado (45 ml.)	\$170.00
Don Julio Blanco (45 ml.)	\$150.00
Centenario Añejo (45 ml.)	\$160.00
Maestro Tequilero Blanco (45 ml.)	\$160.00
Herradura Blanco (45 ml.)	\$190.00
1800 Reposado (45 ml.)	\$150.00
3 Generaciones Reposado (45 ml.)	\$190.00
Centenario Plata (45 ml.)	\$110.00
Cuervo Tradicional (45 ml.)	\$110.00

Mezcal

Amarás Premium (Oaxaca) (45 ml.)	\$450.00
Amores Logia Premium (Oaxaca) (45 ml.)	\$320.00
Amores Joven (Oaxaca) (45 ml.)	\$160.00
Montelobos Ensamble (Puebla) (45 ml.)	\$250.00
Entregozos 12 Años (Puebla) (45 ml.)	\$295.00
Entregozos 10 Años (Puebla) (45 ml.)	\$275.00
Entregozos 8 Años (Puebla) (45 ml.)	\$195.00
Santo Deseo (Poblano) (45 ml.)	\$180.00
Edición Nogada (Los Fuertes) Puebla (45 ml.)	\$295.00
Maguey Papalometl (Los Fuertes) Puebla (45 ml.)	\$295.00
400 Lustros Cucharillo (45 ml.)	\$275.00
400 Lustros Mexican Sierrudo (45 ml.)	\$250.00

Licores

Chartreuse Verde (45 ml.)	\$370.00
Chartreuse Amarillo (45 ml.)	\$340.00
Orujo de Hierbas Condes de Albarei (45 ml.)	\$250.00
Strega (45 ml.)	\$185.00
Licor 43 (45 ml.)	\$120.00
Amaretto Disaronno (45 ml.)	\$125.00
Campari (45 ml.)	\$120.00
Frangelico (45 ml.)	\$130.00
Bailey's Original (45 ml.)	\$110.00
Cinzano Rosso (45 ml.)	\$110.00
Rompope (45 ml.)	\$75.00
Grand Marnier (45 ml.)	\$195.00

Aperitivos / Digestivos (Copeo)

Tío Pepe (45 ml.)	\$100.00
Oporto Ferreira (45 ml.)	\$110.00
Vermut Blanco Fernando de Castilla (45 ml.)	\$110.00
Fernando de Castilla Pedro Ximénez (45 ml.)	\$175.00
Dry Sack (45 ml.)	\$110.00
Aperol (45 ml.)	\$110.00

Champagne & Espumosos

Moët Brut Imperial (Francia) (750 ml.)	\$2400.00
Mimos Pétalos de Rosa (Italia) Moscato (750 ml.)	\$890.00
Geniza Rosado Brut (México, Puebla) (750 ml.)	\$890.00
Tacuche Rose Brut (México) Pino Noir (750 ml.)	\$690.00
Flor de Raim Brut (España) (750 ml.)	\$690.00

DESCORCHE POR BOTELLA DE 750 ML: \$350.00

Incluye 4 mezcladores de 355 ml



"Todos nuestros precios incluyen iva"

COCINA MESTIZA

Nuestra cocina es el resultado de la fusión de tradiciones europeas e indígenas que dieron pie a la famosa cultura culinaria Poblana

VEGETARIANO

ENTRADAS

Orden de pimiento baby (150 grs) \$90.00

Pimientos baby salteados en aceite de oliva y sal de grano.

Chalupas poblanas (6 pzas) \$90.00

Tradicionales chalupas poblanas con carne de cerdo y cebolla.

Moles enchalupados (6 pzas) \$190.00

Chalupas bañadas en mole poblano, pipián y encacahuatado, servidas con carne de pato desmenuzado (30 grs).

Tuétano mendrugo (2 pzas) \$290.00

Dos trozos de fémur de res con su tuétano, esquites, chile serrano y tortillas de maíz azul.

Guacamole con chapulines \$130.00

Guacamole fresco enriquecido con cebolla, cilantro y un toque de limón, acompañado de chapulines (5 grs) tostados y totopos.

Croquetas de jamón serrano (5 pzas) \$95.00

Croquetas de jamón serrano (15 grs) acompañadas de alioli.

Croquetas de rabo de toro (5 pzas) \$95.00

Croqueta de carne (15 grs) de res, alioli y salsa brava.

Portobello con queso

y vegetales \$230.00

Hongo portobello horneado con especias, relleno de vegetales, salsa de tomate, cacahuete tostado y queso gouda.

Tortilla española \$190.00

Típica tortilla española, elaborada al momento, servida con chistorra (120 g), cebolla, pimiento morrón y jamón serrano (10 g).

Carpaccio de salmón \$260.00

Lonjas de salmón (110 g), eneldo seco, aceite de oliva, sal de grano, alcaparras y croutones.

Hojas de alcachofa a las brasas \$290.00

Hojas de alcachofa a las brasas rellenas de brócoli, pimientos, calabaza, tomate cherry, salsa verde y queso gratinado. Aderezo a elegir: chiles toreados o vinagreta de mostaza.

Sopes de guacamole con escamoles (3 pzas) \$350.00

Sopes de masa azul acompañados con guacamole y escamoles (30 g) (huevo de hormiga) al mojo de ajo.

Carpaccio de jícama \$120.00

Rebanadas de jícama con una vinagreta de balsámico y limón, acompañada de una ensalada de jitomate, aguacate, cebolla morada y mandarina.

ÓRDENES

Jamón Ibérico (100 grs) \$590.00

Jabugo; ibérico español, Gran Reserva 36 meses, loncheado a cuchillo.

Quesos maduros ibéricos y regionales \$490.00

Platón de 240g de queso de cabra, manchego español, brie y raclette, acompañado de croutones y frutos frescos.

TAPAS Y MONTADITOS

Jamón Serrano \$90.00

Pan rústico de la casa, pan tomate y jamón serrano (10 grs) de la casa.

Queso Brie \$90.00

Pan rústico de la casa y queso Brie (20 grs) con mermelada de chabacano.

Salmón \$90.00

Pan rústico de la casa y salmón (15 grs) acompañado de surimi, pepino y mayonesa.

Pimiento Morrón confitado \$90.00

Pan rústico de la casa con pimiento morrón en aceite de oliva acompañada con olivas, queso y ajo rostizado.

Higo y Arúgula \$90.00

Pan rústico de la casa con mermelada de higo, arúgula baby y reducción de vino tinto.

Queso de cabra \$90.00

Pan rústico de la casa, queso de cabra y reducción de vino tinto.

Roast beef \$90.00

Pan rústico de la casa con roast beef, cebolla caramelizada y tomate cherry fresco.

Queso roquefort \$90.00

Pan rústico de la casa con pera pochada en vino cabernet y queso roquefort.

Mix de aceitunas y pepinillos \$90.00

Pepinillos y aceitunas en salmuera perfectas como aperitivo.



"Todos nuestros precios incluyen iva"

VEGETARIANO

SOPAS Y CREMAS

Gazpacho Andaluz (180 ml) \$120.00

Sopa fría elaborada con pimientos, ajo, pepino, aceite de oliva con un toque de vinagre y pan.

Sopa de tortilla (180 ml) \$120.00

Caldo de jitomate rostizado con tortillas fritas, acompañado de aguacate, crema, queso panela y semillas de chile.

Sopa de cebolla (180 ml) \$120.00

Cebolla fileteada en caldo francés acompañado de croton gratinado con queso parmesano.

Crema de jitomate rostizado (180 ml) \$120.00

Crema de jitomate rostizado con especias, aromatizado con aceite de trufa y un ramito humeante de romero.

Jugo de Carne (180 ml) \$120.00

Jugo de puntas de filete de res rostizadas a fuego lento y con un toque de vino tinto.

Crema de pimiento morrón y queso de cabra (180 ml) \$120.00

Crema de pimiento morrón acompañada con tropezos de queso de cabra y olivas.

ENSALADAS

Ensalada de pera y queso brie (160 grs) \$150.00

Mezcla de lechugas en aderezo de queso azul y miel con segmentos de pera pochada en vino y nueces caramelizadas.

Ensalada César con pollo (200grs) \$140.00

Mezcla de lechugas en salsa de anchoas hecha en casa, queso parmesano, crotones de pan rústico y pechuga de pollo asada (100 grs).

Ensalada César con camarones (250 grs) \$250.00

Mezcla de lechugas en salsa de anchoas hecha en casa, queso parmesano, crotones y camarones al mojo de ajo.

Ensalada MENDRUGO (250 grs) \$190.00

Mezcla de lechugas acompañadas con salmón, queso feta, nuez, fresas y vinagreta de frutos rojos.

Ensalada Inglesa (200 grs) \$190.00

Mezcla de lechugas, higo, cherries, roast beef, queso de cabra, ajonjolí tostado y aderezo de balsámico.

Lechuga al Grill (150 grs) \$120.00

Hojas de lechuga asadas, enriquecidas con aceite de oliva y humo de encino, queso parmesano y crotones.

Ensalada ibérica (220 grs) \$140.00

Mezcla de lechugas, jamón serrano de la casa, cacahuates tostados y aderezo de tamarindo.

Ensalada tempo (180 grs) \$120.00

Mezcla de lechugas, uva verde, higo fresco, queso de cabra revolcado en ceniza y aderezo de mango con menta.

VEGETARIANO

PASTAS

Espagueti al horno (350 grs) \$220.00

Pasta corta en salsa blanca, fajitas de pollo, granos de elote, ajo y queso parmesano.

Fetuccini Frutti di Mare (450 grs) \$250.00

Pasta al dente salteada con salsa pomodoro y mariscos con vino blanco.

Espagueti a la boloñesa (390 grs) \$220.00

Pasta al dente salteada a la mantequilla con boloñesa con un toque italiano y queso parmesano.

Rotini al pesto (300 grs) \$220.00

Pasta al dente salteada con salsa pesto acompañada de escalopas de pollo.

Fetuccini en salsa de langostino con camarones (350 grs) \$220.00

Pasta salteada en salsa de langostinos y camarones U16 a la plancha.

Fetuccini en salsa Alfredo con sábana de pollo (350 grs) \$220.00

Pasta larga en salsa cremosa, queso parmesano, ajo y yemas de huevo.

MENÚ INFANTIL

(Incluye libro para colorear)

Consomé de pollo (150grs) \$140.00

Consomé de verduras y pollo desmenuzado.

Sopa de Fideo (110 grs) \$140.00

Pasta frita a la mantequilla, sazónada con un caldillo rojo, acompañado de crema, queso panela y aguacate.

Mini enfrijoladas (210grs) \$155.00

3 mini tortillas rellenas de pollo y bañadas con salsa de frijol.

Pechuga asada con espagueti (200 grs) \$155.00

Pechuga asada con espagueti Alfredo.

Milanesa con papas a la francesa (220grs) \$155.00

Milanesa de pollo y papas a la francesa

Papas a la francesa (200 grs) \$95.00

Papas gajo (200 grs) \$120.00

“Todos nuestros precios incluyen iva”

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón en salsa de quesos \$490

Salmón (180 g) a la parrilla bañado en salsa de quesos, acompañado de papa gratinada y vegetales salteados de temporada.

Camarones al Coco \$590

Camarón U10 (150 g) rebozado con coco y empanizado, acompañado con arroz salvaje y salsa de mango.

Camarones Mendrugo \$590

Camarones U10 (150 g) rellenos de queso de cabra acompañados de salsa de maracuyá y un timbal de arroz salvaje.

Camarones al Gusto \$390

Camarones U16/20 (170 g) cocinados en 3 opciones: al mojo de ajo, a la diablo o adobados, acompañados con arroz casero y verduras salteadas.

Pulpo a la Gallega \$390

Pulpo (170 g) pasado al grill acompañado de papa y aderezado con aceite de olivo y paprika, decorando con brote de betabel.

Pulpo Adobado a las brasas \$390

Pulpo (170 g) pasado al grill adobado, acompañado con papa frita y guacamole.

Estofado Catalana (450 ml) \$290

Estofado con pescado blanco, almendra, aceite de oliva, perejil y fumet de mariscos.

MOLES DE PUEBLA

Mole poblano \$250

Media pechuga o pierna y muslo de pollo o costilla de cerdo (180 g) cocida en su jugo, bañada con mole poblano artesanal de la receta familiar y arroz casero.

Pipián verde \$250

Media pechuga o pierna y muslo de pollo o costilla de cerdo (180 g) cocida en su jugo, bañada en pipián verde y arroz casero.

Adobo poblano \$250

Pollo en tradicional adobo poblano (180 g) con cebolla, aguacate, lechuga y arroz casero.

Dúo poblano con mole y pipián verde \$250

Media pechuga de pollo o pierna y muslo (180 g), bañada en mole poblano, pipián verde y arroz casero.

Enchiladas al gusto (3 pz) \$230

Tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo deshebrado (170 g), bañadas en mole poblano, pipián, salsa de cacahuete o adobo; hojas de lechuga y ajonjolí tostado.

Encacahuatadas \$230

Tortilla frita rellena de pollo deshebrado (170 g) bañado en una salsa de cacahuete con chipotle, decorado con cacahuete tostado.



“Todos nuestros precios incluyen iva”

CARNES

Punta de Filete \$275.00

Varias opciones (cerdo, 250g)

- Punta de Filete a la Tampiqueña servido con pico de gallo, frijoles refritos, guacamole y una enmolada.
- Punta de Filete a las brasas, verduras salteadas y puré de papa.

Filete de Res al gusto (250g) \$440.00

- Filete de res a la parrilla en Salsa de Tuétano, granos de maíz azul a la mantequilla y papa gratinada.
- Filete de res en Salsa de Vino Tinto acompañada de vegetales salteados.
- Filete de res Mar y Tierra: filete de res con tiras de jamón serrano, camarones salteados, espárragos y puré de patata acompañados de reducción de Jamaica.

Cecina (250 grs.) \$330.00

Cecina de res con pico de gallo, frijoles refritos, nopal asado y guacamole.

Arrachera al Grill (250 grs.) \$390.00

Arrachera grado Choice acompañada de pico de gallo, frijoles refritos y una quesadilla.

Rib Eye Steak (250 grs.) \$690.00

Rib Eye certificado USDA Choice a la parrilla con vegetales de temporada y papa gratinada.

Magret de Pato (120 grs.) \$590.00

Pechuga de pato sellada a la parrilla, acompañada de puré de camote y peras en almíbar con frutos rojos.

Picaña (250 grs.) \$490.00

Picaña al grill acompañada de papa al horno y vegetales a la parrilla.

Hamburguesa de Cordero \$290.00

Carne de cordero en pan brioche acompañado de mermelada de tocino, champiñones con miel, pepinillos, papas gajo y aderezo de chiles toreados.

Tacos de Chicharrón de Rib Eye (165 grs.) \$495.00

Rib eye rebozado sobre tortillas, acompañado de guacamole y aderezo de chiles toreados.

GUARNICIONES

- | | |
|-----------------------------------|--|
| • Papa Horno (150 grs.) \$70.00 | • Verduras a la Mantequilla (150 grs.) \$60.00 |
| • Guacamole (150 grs.) \$70.00 | • Chiles Treados (120 grs.) \$50.00 |
| • Arroz Casero (150 grs.) \$60.00 | • Frijoles (150 grs.) \$50.00 |

POSTRES

Tarta Santiago (90 grs.) \$120.00

Tarta de almendra molida.

Delux (110grs.) \$120.00

Postre cremoso elaborado con chocolate amargo y un toque de expreso acompañado de una costra de galleta oreo.

Tarta MENDRUGO (120 grs.) \$120.00

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

Crème Brûlée (90 grs.) \$120.00

Crema catalana tradicional, caramelizada y perfumada con vainilla.

Brownie (90 grs.) \$120.00

Bizcocho de chocolate y nuez acompañado de azúcar glass.

Fresas al romero con helado (120grs.) \$90.00

Fresas salteadas al romero con un toque de licor, acompañado con helado artesanal.

Mousse de Rompope (90 grs.) \$90.00

Mousse de rompope de santa clara en una salsa de rompope ligera y frutos rojos.

(Bola de helado extra) (30 grs.) \$25.00

Helado de la Casa \$90.00

(2 bolas) (60 ml.)

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

Crepas Suzette (80 grs.) \$95.00

Crepas finas y delicadas, servidas con una salsa cítrica caramelizada y tradicionalmente flameadas con licor.

Crepa de Cajeta (80 grs.) \$95.00

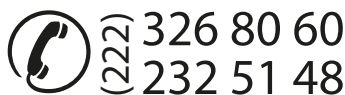
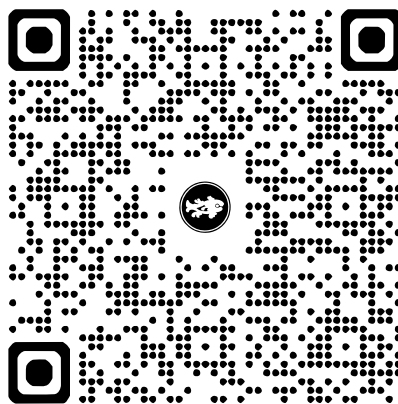
Delgadas crepas francesas rellenas y cubiertas con cajeta (dulce de leche de cabra), servida con nuez pecana tostada.

Bomba de Baileys (110 grs.) \$160.00

Chocolate Macizo flameado con Bailey's y ron.

Volcán de Chocolate (90 grs.) \$120.00

Bizcocho de chocolate relleno de chocolate derretido acompañado de una salsa de frutos rojos.



4 Sur 304, Centro Histórico. Puebla, MX
casadelmendrugocom



La Casa del
Mendrugo



RESTAURANTE MUSEO
GALERÍA CAFÉ MÚSICA

"Todos nuestros precios incluyen iva"