



La Casa del
Mendrugo

COCINA MESTIZA

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

ORDENES

Jamón Ibérico

Jabugo; Ibérico Español, Gran Reserva 36 meses, loncheado a cuchillo.

\$450

Quesos maduros ibéricos y regionales

Platón de 240g de Queso de Cabra, Manchego Español, Brie y Raclette, acompañado de crouton y frutos frescos

\$440

Queso Camembert con manzana caramelizada (p/5px)

Queso Camembert (160 gr.) empanizado con panko, acompañado de manzana caramelizada con mantequilla, decorado con perejil frito.

\$420

TAPAS Y MONTADITOS

Jamón Serrano

Baguette con pan tomata y jamón serrano de la casa.

\$55

Queso brie

Tapa de queso brie con mermelada de chabacano.

\$55

Tostas de gula salteadas al ajillo

Baguette dorado con gulas de surimi salteadas al ajillo.

\$55

Salmón Alaska

Tapa de salmón con aguacate y mezcla de ajonjolí.

\$55

Higo y arúgula

Tapa de mermelada de higo con vino tinto y arúgula baby.

\$55

Queso de cabra

Queso de cabra frito con reducción de vino tino.

\$55

Roast beef

Montadito de roast beef, cebolla caramelizada y tomate cherry fresco.

\$55

Queso roquefort

Tapa de pera pochada en vino cabernet y queso roquefort.

\$55

Olivas Kalamata

Maceradas en hierbas Provenza.

\$55



ENTRADAS

Tuétano mendrugo (2 pzas)

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

\$350

Chalupas poblanas (6 pzas)

Tradicionales chalupas poblanas con carne de cerdo y cebolla.

\$75

Guacamole con chapulines

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

\$120

Croquetas de jamón serrano (5 pzas)

Croquetas de jamón serrano acompañadas de alioli

\$95

Croquetas de Gambas (5 pzas)

Croqueta de camarón acompañado de una crema de mejillón ahumado

\$190

Patatas Riojana

Papa en cuadro, pochada y frita con aceite, paprika y chorizo español.

\$140

Carpaccio de Res

Hojuelas de filete de res cortado a cuchillo, acompañado con aceituna, aceite de oliva y croutones.

\$190

Portobello con queso y vegetales

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

\$145

Tortilla española

Típica tortilla española elaborada a la minute, servida con chistorra, cebolla, pimienta morrón y jamón serrano.

\$130

Carpaccio de salmón

Lonchas de salmón, eneldo seco, aceite de oliva, sal de grano, alcaparras y croutones.

\$220

Corazón de alcachofa a las brasas

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

\$120



Láminas de Portobello con eneldo

Lámina tibia de portobello con aceituna, echalot y eneldo fresco.

\$140



SOPAS Y CREMAS

-  **Caldo de Hongos** \$90
 Mezcla de hongos aromatizados con epazote y chile serrano.
- Sopa de Tortilla** \$90
 Caldo de jitomate rostizado, con tortillas fritas acompañado de aguacate, crema, queso panela y semillas de chile.
- Sopa de Fideo** \$90
 Pasta frita a la mantequilla, sazonada con un caldillo rojo, acompañado de crema, queso panela y aguacate.
-  **Sopa Castellana** \$90
 Láminas de ajo macho en caldo con pimentón y yema de huevo.
- Almejas en caldo verde** \$90
 Almejas salteadas con aceite de ajo y cebolla, con un toque de vino blanco y velouté con perejil.
- Crema de jitomate rostizado al humo del romero** \$90
 Crema de jitomate rostizado con especias, aromatizado con aceite de trufa y un ramito humeante de romero.
- Jugo de carne** \$90
 Jugo de puntas de filete de res rostizadas a fuego lento y con un toque de vino tinto.

ENSALADAS

-  **Ensalada de pera y queso brie** \$120
 Mezcla de lechugas en aderezo de queso azul y miel con segmentos de pera pochada en vino y nueces caramelizadas.
- Ensalada César con pollo** \$140
 Mezcla de lechugas en salsa de anchoas hecha en casa, queso parmesano, croutones de pan rústico y pechuga de pollo asada.
- Ensalada César con camarones** \$250
 Mezcla de lechugas en salsa de anchoas hecha en casa, queso parmesano, croutones y camarones al mojo de ajo.
-  **Ensalada de la Casa** \$90
 Mezcla de lechugas con jícama y zanahoria rallada, acompañada de aguacate, tomate cherry, oleaginosas secas y aderezo balsámico.
- Calabacines con queso parmesano** \$90
 Rodajas de calabaza y tomate cherry, horneadas con su aceite de hierbas provenzales y queso parmesano.
-  **Lechuga al Grill** \$110
 Hojas de lechuga asadas, enriquecidas con aceite de oliva y humo de encino, queso parmesano y croutones.
- Ensalada ibérica** \$110
 Mezcla de lechugas, jamón serrano de la casa, cacahuates tostados y aderezo de tamarindo.
-  **Ensalada tempo** \$110
 Mezcla de lechugas, uva verde, higo fresco, queso de cabra revolcado en ceniza y aderezo de mango con menta.



PASTAS

Rotini con mariscos en tinta de sepia	\$220
Pasta al dente, salteada con mariscos y tinta negra con un toque de vino blanco.	
Fetuccini en salsa de mejillón	\$230
Pasta al dente con sofrito de tomate acompañada de perlas de mariscos.	
Fetuccini Fruti di Mare	\$250
Pasta al dente salteada con salsa pomodoro y mariscos con vino blanco.	
Espagueti a la Boloñesa	\$250
Pasta al dente salteada a la mantequilla con boloñesa con un toque italiano y queso parmesano.	
Espagueti de Mole con Pollo	\$190
Pasta al dente salteada con mole poblano de la casa y pollo deshebrado acompañada con crema y ajonjolí.	
Rotini al pesto	\$120
Pasta al dente salteada con salsa pesto acompañada de escalopa de pollo.	
Fetuccini en salsa de langostino con camarones	\$250
Pasta salteada en salsa de langostinos y camarones U16 a la plancha.	

CARNES

Punta de Filete varias opciones (cerdo, 250g)	\$195
<ul style="list-style-type: none"> • A la Tampiqueña servido con pico de gallo, frijoles refritos, guacamole y una enmolada. • A las brasas, verduras salteadas y puré de papa. • En Adobo acompañada de arroz casero. 	
Filete de res al gusto (250g)	\$490
<ul style="list-style-type: none"> • A la parrilla en Salsa de Tuétano, granos de maíz azul a la mantequilla y papa gratinada. • En Salsa de Pimienta acompañada de papa parmesana. • En Salsa de Vino Tinto acompañada de vegetales salteados. 	
Cecina (250g)	\$290
Cecina de res con pico de gallo, frijoles refritos, nopal asado y guacamole.	
Arrachera al grill (250g)	\$390
Arrachera grado Choice acompañada de pico de gallo, frijoles refritos y una quesadilla.	
Rib Eye Steak (250g)	\$690
Rib Eye certificado USDA Choice a la parrilla con vegetales de temporada y papa gratinada.	
Pollito de leche en mancha manteles	\$350
Pollito horneado bañado con salsa mancha manteles acompañado con piña, manzana y plátano macho.	



Picaña (por peso) para 4 personas

\$/Kg 1,400

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

Hamburguesa de Cordero

\$220

Carne de cordero en pan brioche acompañado de papas gajo y aderezo de chiles toreados.

GUARNICIONES

- **Papa horno** \$60
- **Guacamole** \$60
- **Arroz casero** \$45
- **Verduras a la mantequilla** \$45
- **Chiles Treados** \$35
- **Frijoles** \$35

MOLES DE PUEBLA

Mole poblano

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

\$190

Pipián verde

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

\$190

Adobo poblano

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 deshebrado, bañadas en mole poblano, pipián o adobo, hojas de lechuga y ajonjolí tostado.

\$180

Encacahuatadas

Tortilla frita rellena de pollo deshebrado, bañada en una salsa de cacahuete con chipotle, decorado con cacahuete tostado.

\$220



PESCADOS Y MARISCOS

Salmón en salsa de quesos

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

\$460

Atún en tartar

Atún aleta amarilla, grado sushi, acompañado con salsa ponzu (aguacate, aceituna y alcaparra).

\$340

Camarones al Coco

Camarones U10 rebozados con coco y empanizados, acompañados con arroz salvaje y salsa de mango.

\$590

Camarones Mendrugo (U 10)

Camarones U10 rellenos de queso de cabra acompañados de salsa de maracuyá y un timbal de arroz salvaje.

\$590

Camarones al Gusto

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

\$390

Pulpo a la Gallega

Pulpo pasado al grill acompañado de papa y aderezado con aceite de olivo y paprika, decorado con brote de betabel.

\$290

Pulpo Adobado a las brasas

Pulpo pasado al grill adobado acompañado con papa frita y guacamole.

\$290

Estofado Catalana

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

\$290

MENÚ INFANTIL

(incluye libro para colorear)

Momias con papas a la francesa

Salchichas de pavo revolcadas con orly acompañadas con papas a la francesa.

\$130

Mini enfrijoladas

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

\$130

Pechuga asada con espagueti

Pechuga asada con espagueti Alfredo.

\$130

Milanesa con papas a la francesa

Milanesa de pollo y papas a la francesa.

\$130

Papas gajo (orden)

\$110

Papas a la francesa (orden)

\$80



POSTRES

Tarta Santiago

Tarta de almendra molida.

\$75

Tartatin de manzana

Pasta hojaldrada con relleno de manzana caramelizada.

\$75

Tarta Mendrugo

Cheesecake con costra de galleta acompañada de mermelada de chabacano y frutos rojos. \$75

Crema catalana

Crema catalana tradicional, caramelizada y perfumada con vainilla.

\$75

Brownie

Bizcocho de chocolate y nuez acompañado de azúcar glass.

\$75

Fresas al romero con helado

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

\$75

Leche Frita

Leche frita rebozada, revolcada con azúcar y canela, acompañada de un espejo de salsa inglesa decorada con frutos rojos.

\$65

Pastel de Chocolate

Bizcocho de chocolate, relleno con ganache, decorado con frambuesa.

\$75

Pastel de Plátano con Fresa

Bizcocho de plátano y fresas con azúcar glass.

\$75

Helado de la Casa

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

\$75

(Bola de helado extra)

\$40



 Google Arts & Culture

FUSIÓN ENTRE ARTE, MÚSICA Y GASTRONOMÍA

Visita nuestro museo en el primer piso. Entrada libre a comensales.



 326 80 60
232 51 48
4 Sur 304, Centro Histórico. Puebla, MX
casadelmendrugo.com


La Casa del
Mendrugo



RESTAURANTE MUSEO
GALERÍA CAFÉ MÚSICA