

Calientes

- Café Irlandés con Whisky Irlandés (75 ml) **\$180**
Capuchino con amaretto **\$180**
Capuchino con Baileys **\$180**
Capuchino con Rompope **\$150**
Capuchino con Licor 43 **\$180**
Expresso (45 ml) **\$65**
Expresso cortado machiatto (75 ml) **\$65**
Expresso doble (90 ml) **\$85**
Americano (195 ml) **\$60**
Café Latte (195 ml) **\$75**
Capuchino (255 ml) **\$75**
Lechero (360 ml) **\$75**
Chocolate (195 ml) **\$75**
Chai (195 ml) **\$75**
Moka **\$75**
Tizanas **\$95**
Flat White **\$95**

Frías

- Jarra Clericot (1.5 L) **\$290**
Jarra de Limonada Rosa (1.5 L) **\$300**
Jarra de Limonada
o Naranjada (Frambuesa/350 ml) **\$260**
Limonada Rosa (Frutos Rojos y Albahaca/350 ml) **\$75**
Elixir (330 ml) **\$95**
Agua Perrier (350 ml) **\$95**
Naranjada (350 ml) **\$65**
Limonada (355 ml) **\$65**
Agua Tónica (12 oz) **\$75**
Capuchino Frappé (12 oz) **\$85**
Moka Frappe (12 oz) **\$85**
Chocolate Frappé (12 oz) **\$85**
Smoothies (varios sabores/12 oz) **\$85**
Agua Embotellada (500 ml) **\$35**
Refrescos (355 ml) **\$75**

Cerveza

- Artesanal de la Casa **\$85**
Comercial **\$75**



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.



Loncherías Chuchita



Órdenes

Jamón Ibérico ^(100g) **\$590**
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.

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.

Del Comal

Tlacoyos Campesinos ^(3 pzas) **\$95**
Chicharrón, frijol, alberjón.
Masa rellena de chicharrón, frijol y alberjón con salsa, queso fresco, cebolla y crema.

Quesadillas ^(3 pzas) **\$95**
Chicharrón, flor de calabaza y huitlacoche con rajas poblanas.

Chalupas Poblanas ^(6 pzas) **\$90**
Tortillas chaluperas bañadas en salsa verde y roja con cebolla y carne de cerdo deshebrada.

Tostada ^(1 pzas) **\$60**
Tortilla mediana frita con frijoles, pollo, cerdo o pata, crema, lechuga y salsa verde o roja.

Chancas ^(2 pzas) **\$75**
Chancas rellenas de pollo deshebrado, aguacate, lechuga y cebolla, bañadas en adobo poblano.

Flautas ^(5 pzas) **\$95**
Tortilla rellenas de pollo o queso acompañadas de crema, queso, cebolla lechuga y salsa.

Tortas Compuestas

Jamón serrano \$95
Gran reserva del Mendrugo 24 meses.

Milanesa \$95
Milanesa de pollo, jitomate, cebolla, aguacate, lechuga y quesillo, acompañada de frijoles de la casa.

Pierna al Horno \$95
Acompañada de frijoles, quesillo, lechuga, cebolla y aguacate.

Pierna Adobada \$95
Carne de cerdo bañada en adobo, aguacate, acompañada de frijoles, lechuga, jitomate, cebolla y quesillo.

Chipotle relleno de Queso \$95
Torta de chipotle relleno de queso panela, acompañado de frijoles y aguacate.

Mole Poblano \$95
Pollo en mole poblano de la receta de Chuchita acompañado de frijoles y aguacate.

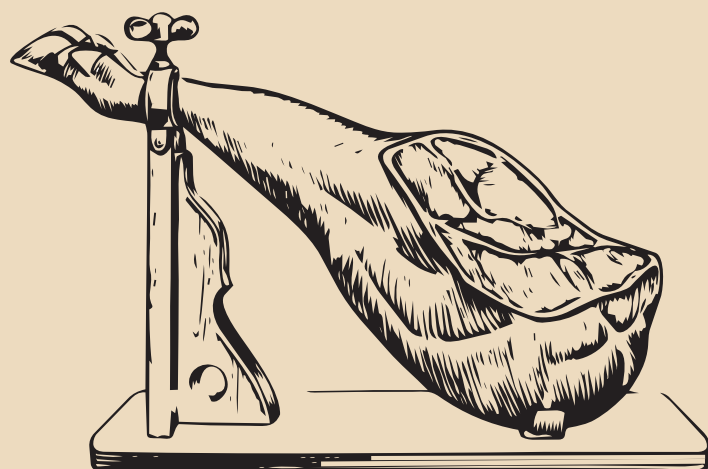
Jamón de Pierna \$95
Torta de jamón de pierna, aguacate, lechuga, jitomate, cebolla, frijoles, quesillo y mayonesa.

Pollo \$95
Torta de pollo deshebrado acompañado de lechuga, frijoles, aguacate, quesillo y mayonesa.

Ternera \$130
Torta de ternera horneada, acompañada de frijoles, quesillo, mayonesa, lechuga, cebolla y aguacate.

Pipián Verde con Cerdo \$95
Bañada con pipián verde acompañada de frijoles.

Vegetariana de Adobo \$95
Torta de soja adobada acompañada de frijoles refritos, aguacate, lechuga, jitomate y cebollla.



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.

 **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**