



CERVEZA ARTESANAL DE LA CASA

Amber Ale 12 oz.	\$80
Triguera Ale 12 oz.	\$80
Porter Ale 12 oz.	\$80
IPA (Indian Pale Ale) 12 oz.	\$80
Sampler Cervezas de la Casa (4 copas) 3 oz. c/u	\$80

Heineken 0.0 355 ml	\$70
Heineken 355 ml	\$70
Negra Modelo 355 ml	\$70
Modelo Especial 355 ml	\$70
Modelo de Trigo 355 ml	\$70
Corona 355 ml	\$70
Victoria 355 ml	\$70
Lager 355 ml	\$70

BEBIDAS

Jarra Clericot 1.5 l	\$290
Jarra de Limonada Rosa	\$300
Jarra de Limonada o Naranja	\$260
Agua Perrier 330 ml	\$105
Elixir (Frutos Rojos y Albahaca) 350 ml	\$95
Naranja 350 ml	\$60
Limonada 350 ml	\$60
Agua Tónica 355 ml	\$70
Conga 350 ml	\$75
Refrescos 355 ml	\$60
Limonada Rosa (Frambuesa) 355 ml	\$95
Agua Embotellada 500 ml	\$35

MARTINIS

Martini Seco \$130	Clásico Martini con Vermouth seco y ginebra.
Martini Clásico Sucio \$130	Clásico Martini con Vermouth seco, salmuera, de aceitunas y ginebra.
Martini Mandarina \$110	Toques cítricos resaltando el sabor de la mandarina.
Martini Cosmopolitan \$110	Uno de los martinis más famosos con notas cítricas.
Manhattan \$110	Whisky de centeno y Vermouth Rosso.
Martini Clásico Dulce \$110	Clásico Martini con Vermouth Rosso y ginebra.
Martini 43 \$110	Cinzano, ginebra y Licor 43.

CÓCTELES DE AUTOR

El Mezcalito \$110	Mezcal y tamarindo endulzado con miel de chile guajillo y escarchado con sal de gusano.
Jazz Berry \$110	Elaborado con ron añejo, zarzamoras, gajos de naranja y refresco de lima limón, decorado con menta.
Mendrugos Bull \$110	Cóctel a base de vodka, jugo de durazno con cerveza de la casa.
Club de Jazz \$110	Mezcla de ron blanco, Malibú, hojas de albahaca y jugo de piña.



COCTELERÍA CLÁSICA

Bombón

Clásica preparación a base de Licor 43 y una extracción de café expresso.

\$120

Niño de Oro

Preparada con Licor 43 y leche evaporada.

\$120

Sangría Natural

Preparada con vino tinto de la casa.

\$110

Sangría Preparada

Preparada con vino tinto y vodka, jugo de limón, agua mineral y endulzada con jarabe natural.

\$110

Mojito

El tradicional de La Bodeguita del Medio, ron blanco, gajos de limón, azúcar, menta y agua mineral.

\$110

Caipirinha

El clásico cóctel brasileño con cachaça, jugo de limón, azúcar y agua mineral.

\$110

Midori Colado

Preparada con jugo de piña, crema de coco y licor de melón.

\$110

Piña Colada

Preparada con jugo de piña, crema de coco y ron blanco.

\$110

Clamato Preparado (Vodka o Tequila)

Clamato y mix de salsas, escarchado con sal y limón.

\$110

Margarita Premium

(Fresa, Mango, Limón, Frutos Rojos y Tamarindo)

Tradicional margarita preparada con tequila, jugo de limón y licor de naranja.

\$110

Piñada (Sin alcohol)

\$95

Clamato Natural (Sin alcohol)

\$95



DESTILADOS & LICORES

Ron

Zacapa Centenario 23	\$280
Matusalém 18 Años	\$190
Flor de Caña 12 Años	\$165
Havana 7 Años	\$120
Appleton Estate	\$110
Matusalém Clásico	\$110
Malibú	\$110
Bacardi Blanco	\$110
Matusalém Platino	\$110

Brandis

Torres 20	\$290
Carlos 1	\$250
Torres 15	\$150
Torres 10	\$120
Magno	\$120

Anís

Sambuca Vaccari Negro	\$110
Anís Cadenas	\$110
Sambuca Vaccari	\$110
Anís Chinchón Seco	\$110
Anís Chinchón Dulce	\$110

Cognac

Hennessy Vsop	\$350
Courvoisier Vs	\$260
Hennessy Vs	\$250

Whisky

Buchanan's 18 Años	\$390
Chivas Regal 18 Años	\$320
Macallan 12 Años	\$305
Buchanan's Master	\$260
Glend Fiddich 12	\$240
Johnny Walker E. Negra	\$195
Buchanan's 12 Años	\$195
Chivas Regal 12 años	\$195
Old Parr 12 Años	\$170
Jack Daniel's (Borbón)	\$140
Johnny Walker E. Roja	\$110

Ginebra/Gin

Hendricks	\$190
Beefeater	\$140
Mombasa	\$130
Bombay Sapphire	\$130

Vodka

Grey Goose	\$175
Stolichnaya	\$120
Absolut Mandarin	\$120
Absolut Citron	\$120
Absolut Blue	\$120
Smirnoff	\$110

DESCORCHE POR BOTELLA \$350



DESTILADOS & LICORES

Tequila

Don Julio 70	\$220
1800 Cristalino	\$220
1800 Reposado Añejo	\$190
Herradura Ultra	\$190
Don Julio Reposado	\$170
Herradura Reposado	\$160
Herradura Blanca	\$160
Centenario Añejo	\$160
Maestro Tequilero Blanco	\$160
Don Julio Blanco	\$150
3 Generaciones Reposado	\$150
1800 Reposado	\$150
Cuervo Tradicional	\$110
Centenario Plata	\$110

Mezcal

Amarás Premium	\$390
Amores Logia Premium	\$320
Los Fuertes Edición Nogada	\$280
Alegría Jabalí	\$260
Montelobos Ensamble	\$240
Entregozos 12 Años	\$230
Los Fuertes Papalometl	\$220
Entregozos 10 Años	\$210
Alegría Coyote	\$210
Alegría Cempasúchil	\$210
Alegría Espadín	\$190
Amores Cupreata	\$190
Entregozos 8 Años	\$180
Santo Deseo	\$180
Amores Joven	\$160

Licores

Chartreuse Verde	\$290
Chartreuse Amarillo	\$280
Grand Marnier	\$195
Orujo Conde de Alberi	\$185
Strega	\$185
Frangelico	\$130
Amaretto Disaronno	\$125
Licor 43	\$120
Bailey's Original	\$110
Pedro Ximénez Sherry	\$110
Rompope	\$75

Aperitivos

Campari	\$120
Tío Pepe	\$110
Oporto Ferreira	\$110
Vermut Blanco Fernando de Castilla	\$110
Vermut Jerez Fernando de Castilla	\$110
Dry Sack	\$110
Aperol Spritz	\$110
Cinzano Rosso	\$110

Champagne & Espumosos

Moët Brut Imperial (<i>Francia</i>)	\$2400
Mimos Pétalos de Rosa (<i>Italia</i>) Moscato	\$890
Flor de Raim Brut (<i>España</i>)	\$690
Tacuche Rose Brut (<i>México</i>) Pino Noir	\$690
Ceniza Rosado Brut (<i>México, Puebla</i>)	\$690

DESCORCHE POR BOTELLA \$350



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

Tuétano MENDRUGO (2 pzas) \$260

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

Chalupas Poblanas (6 pzas) \$75

Tradicionales chalupas poblanas con carne de cerdo y cebolla.

Guacamole con Chapulines \$130

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

Croquetas de Jamón Serrano (5 pzas) \$95

Croquetas de jamón serrano acompañadas de alioli

Croquetas de Rabo de Toro (5 pzas) \$95

Croqueta de carne de res alioli y salsa brava.

Croquetas de Sepia en su Tinta (5 pzas) \$140

Croquetas de sepia en su tinta acompañadas de salsa brava y alioli.

Rabas de Calamar \$160

Trocitos de calamar empanizados acompañado de aderezo alioli o salsa ponzu.

Portobello con Queso y Vegetales \$190

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

Tortilla Española \$190

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

Carpaccio de Salmón \$260

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

Hojas de Alcachofa a las Brasas \$190

Hojas 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.

Alcachofa confitada en Papada Ibérica \$190

Alcachofa confitada rellena de champiñón pimienta morrón, jamón serrano, cebolla morada y queso parmesano.

ÓRDENES

Jamón Ibérico \$490

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

Quesos Maduros Ibéricos & Regionales \$490

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

TAPAS Y MONTADITOS

Jamón Serrano \$55

Pan rústico de la casa, pan tomata y jamón serrano de la casa.

Queso Brie \$55

Pan rústico de la casa y queso brie con mermelada de chabacano.

Salmón Alaska \$65

Pan rústico de la casa, salmón con aguacate y mezcla de ajonjolí.

Higo & Arúgula \$55

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

Queso de Cabra \$55

Pan rústico de la casa y queso de cabra frito con reducción de vino tino.

Roast Beef \$55

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

Queso Roquefort \$55

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

Olivas Kalamata \$65

Maceradas en hierbas Provenza.



VEGETARIANO

SOPAS Y CREMAS

Caldo de Hongos \$95

Mezcla de hongos aromatizados con epazote y chile serrano.

Sopa de Tortilla \$95

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

Sopa de Fideo \$95

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

Sopa de Cebolla \$95

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

Crema de Jitomate Rostizado al Humo del Romero \$95

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

Jugo de Carne \$95

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

VEGETARIANO

PASTAS

Espagueti al horno \$220

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

Fetuccini Fruti di Mare \$230

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.

Rotini al pesto \$190

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

Fetuccini en salsa de langostino con camarones \$190

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

Fetuccini en salsa Alfredo \$190

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

ENSALADAS

Ensalada de Pera y Queso Brie \$140

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.

Ensalada Capresse \$170

Rodajas de jitomate bola acompañada de queso mozzarella salsa pesto 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 \$140

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

Ensalada Tempo \$120

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

MENÚ INFANTIL

(Incluye libro para colorear)

Macarrones con Queso & Tocino Crispy \$140

Macarrones en salsa cremosa de queso y crispy de tocino.

Mini Enfrijoladas \$140

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

Pechuga Asada con Espagueti \$140

Pechuga asada con espagueti Alfredo.

Milanesa con Papas a la Francesa \$140

Milanesa de pollo y papas a la francesa.

Papas Gajo (orden) \$80

Papas a la Francesa (orden) \$110

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón en salsa de quesos \$490

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

Camarones al Coco \$490

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

Camarones Mendrugo (U 10) \$490

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

Camarones al Gusto \$390

Camarones U16/20 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 pasado al grill acompañado de papa y aderezado con aceite de olivo y paprika, decorado con brote de betabel.

Pulpo Adobado a las brasas \$390

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

Estofado Catalán \$290

Mezcla de mariscos acompañada de un filete de pescado en salsa de velouté y albahaca.

MOLES DE PUEBLA

Mole Poblano \$250

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.

Pipián Verde \$250

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

Adobo Poblano \$250

Pollo o cerdo en tradicional adobo poblano con cebolla, aguacate, lechuga y arroz casero.

Dúo Poblano: con Mole & Pipián Verde \$250

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

Enchiladas al gusto (3 pzs) \$230

Tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo deshebrado, bañadas en mole poblano, pipián o adobo, hojas de lechuga y ajonjolí tostado.

Encacahuatadas \$230

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



CARNES

Punta de Filete \$195

Varias opciones (cerdo, 250g)

- 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

- 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.

Magret de Pato (120g) \$760

Pechuga de pato ahumada y jugosa, acompañada de pure de camote y peras en almíbar con frutos rojos.

Estofado de Pato \$760

Carne de pato desmenuzada cocinada con patatas, zanahoria y cebolla, servida en cazuela de barro.

Picaña (250g) \$490

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

Hamburguesa de Cordero \$290

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

Tacos de Chicharrón de Rib Eye (165g) \$495

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

Tacos de Arrachera al Pastor (200g) \$350

Carne marinada en salsa al pastor, salsa tropical, guacamole y cebollas cambray asadas.

GUARNICIONES

- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| • Papa Horno \$60 | • Verduras a la Mantequilla \$45 |
| • Guacamole \$60 | • Chiles Treados \$35 |
| • Arroz Casero \$45 | • Frijoles \$35 |



POSTRES

Tarta Santiago \$90

Tarta de almendra molida.

Tartatin de Manzana \$90

Pasta hojaldrada con relleno de manzana caramelizada.

Tarta Mendrugo \$90

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

Crème Brûlée \$75

Crema catalana tradicional, caramelizada y perfumada con vainilla.

Brownie \$75

Bizcocho de chocolate y nuez acompañado de azúcar glass.

Fresas al romero con helado \$90

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

Pastel de Chocolate \$90

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

(Bola de helado extra) \$20

Helado de la Casa (2 bolas) \$65

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

Crepas Suzette \$75

Crepas con licor de naranja y azúcar.

Crepas de Cajeta \$75

Bomba de Baileys \$90

Esfera de chocolate, rellena y bañada en salsa de Baileys.



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