



VEGETARIANO

TORTAS COMPUESTAS

Jamón serrano

Gran reserva del Mendrugo 24 meses.

\$65

Milanesa

Milanesa de pollo, jitomate, cebolla, lechuga y queso, acompañada de frijoles de la casa.

\$55

Pierna al Horno

Acompañada de frijoles, queso, lechuga, cebolla y aguacate.

\$50

Pierna Adobada

Carne de cerdo bañada en adobo, acompañada de frijoles, lechuga, jitomate, cebolla y queso.

\$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.

\$50

Jamón de Pierna

Torta de jamón de pierna, lechuga, jitomate, cebolla, frijoles, queso y mayonesa.

\$50

Pollo

Torta de pollo deshebrado acompañado de lechuga, jitomate, cebolla, mayonesa y aguacate.

\$50

Ternera

Torta de ternera horneada, acompañada de frijoles, queso, mayonesa, lechuga, cebolla y aguacate.

\$65

DEL COMAL

Tlacoyos Campesinos (3)

Chicharrón, frijol, alverjón. Masa rellena de chicharrón, frijol y alverjón con salsa, queso fresco, cebolla y crema ácida.

\$50

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

Platón Poblano (para compartir)

Contiene 2 chalupas, 2 chanclas, 2 tostadas, 2 tlacoyos, 1 pelona y 2 tortitas de mole.

\$180

ÓRDENES

Jamón Ibérico de Atlixco (100g)

Tradición andaluza, criado en Atlixco, curado en Puebla y loncheado a cuchillo.
Gran reserva.

\$490

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.

\$320



VEGETARIANO

MENOS CALORÍAS

Ensalada de pera y queso brie Mezcla de lechugas en un aderezo de queso azul y miel, con segmentos de pera pochada en vino y nueces caramelizadas.	\$90
Ensalada César con pollo Mezcla de lechugas con aderezo de César hecho en casa, queso parmesano, crotones de pan rústico y pechuga de pollo asada.	\$90
Ensalada César con camarones Mezcla de lechugas con aderezo César hecho en casa, queso parmesano, crotones y camarones al mojo de ajo.	\$195
 Ensalada de la Casa Mezcla de lechugas, frutos rojos, crotones, tomatillo cherry, supremas de naranja con aderezo de cítricos.	\$80
 Lechuga al Grill Hojas de lechuga asadas, enriquecidas con aceite de oliva y humo de encino, queso parmesano y crotones.	\$70
Ensalada ibérica Mezcla de lechugas, acelga baby roja, jamón serrano de la casa, cacahuates tostados y aderezo de tamarindo.	\$85
 Ensalada tempo Mezcla de lechugas, uva verde, higo fresco, queso de cabra revolcado en ceniza y aderezo de mango con menta.	\$95

POSTRES

Tarta dulce quetzal Tarta de chocolate especiada, con un toque de brandy.	\$65
Crema catalana Crema catalán tradicional, caramelizada, y perfumada con vainilla.	\$65
Brownie Biscocho de chocolate y nuez acompañado de azúcar glass.	\$65
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).	\$65
Tarta del Mendrugo Cheesecake con costra de galleta acompañada de mermelada de chabacano y frutos rojos.	\$75
Pipope Camote horneado, aromatizado con canela y leche condensada.	\$65
Pastel de chocolate	\$75
(Helado extra)	\$20