

## • Tortas Compuestas poblanas

Frías o planchadas y por \$15 acompaña tu torta con unas chips de papa o camote con nuestras salsas Boruka

<b>Jamón Serrano</b> <i>Gran reserva del Mendrugo 24 meses</i>	\$65
<b>Charcutería del Mendrugo</b> <i>Lomo embuchado, Chorizo Maduro, Lomito Cumbreño</i>	\$65
<b>Milanesa</b> <i>Empanizada en casa</i>	\$45
<b>Pierna al horno</b> <i>Pierna de cerdo horneada en casa</i>	\$45
<b>Pierna adobada</b> <i>Pierna de cerdo horneada y adobada en casa</i>	\$45
<b>Chipotle poblano capeado</b> <i>Relleno de queso</i>	\$45
<b>Mole Poblano</b> <i>Pollo en Mole poblano de la receta de Chuchita</i>	\$45
<b>Jamón de pierna</b> <i>Jamón York como se hacía antes</i>	\$45
<b>Pollo</b> <i>De granja cocido y deshebrado</i>	\$45
<b>Ternera</b> <i>Horneada y a la vinagreta con hierbas de olor</i>	\$45

## • Platos y órdenes

<b>Jamón Ibérico 100g</b> <i>De nuestra producción de cerdos Ibéricos de Atlixco, curado mínimo 24 meses y loncheado a cuchillo</i>	\$395
<b>Charcutería de la Casa 100g</b> <i>Delgadas lonchas de chorizo maduro, lomo embuchado y lomito cumbreño</i>	\$250
<b>Quesos maduros 100g</b> <i>Del IPODERAC (Niños y jóvenes vulnerables) Raclette, Flor de Atlixco, de Oveja y Brie</i>	\$330
<b>Quesos y Charcutería 100g</b> <i>Combinación de 2 medias órdenes</i>	\$320
<b>Pelona</b> <i>Pan frito relleno de deshebrada de cerdo, lechuga, frijoles, aguacate, crema y salsa</i>	\$50
<b>Chanclas (2)</b> <i>Pambacito relleno con aguacate, lechuga, cebolla y cerdo desmenuzado bañado con adobo</i>	\$50
<b>Tlacoyos Campesinos (3)</b> <b>Chicharrón, frijol, alberjón</b> <i>Masa de maíz azul rellena de chicharrón, frijol y alberjón con salsa, queso fresco, cebolla y crema ácida</i>	\$50
<b>Quesadillas (3)</b> <i>Chicharrón, flor de calabaza y huitlacoche con rajas poblanas</i>	\$50
<b>Chalupas tradicionales (5)</b> <i>Tortillas chaluperas bañadas con salsa verde y roja y carne de cerdo deshebrada</i>	\$50
<b>Tostadas (3)</b> <i>Tortilla chalupera frita con frijoles, pollo, crema, lechuga y salsa verde o roja</i>	\$50
<b>Platón poblano</b> (16 pz de deliciosos antojitos) <i>2 pelonas, 3 tlacoyos campesinos, 3 mini tostadas, 6 chalupas, 2 minitortas de mole</i>	\$290

## • Menos Calorías

<b>Ensalada de la Casa</b>	\$55
<b>Ensalada de pera, queso brie y aderezo roquefort</b>	\$65
<b>Ensalada César con pollo</b>	\$70
<b>Lechuga al grill con aderezo César y queso parmesano</b>	\$50

## • Menú poblano del día

\$ 95

Sopa del día

Arroz casero o Ensalada de la Casa

**Plato poblano:** Mole poblano o Pipián Verde o Adobo (pierna y muslo de pollo)

o Ricas enchiladas (con la salsa que prefieras)

o Tacos (3 de cecina de Atlixco)

Postre del día

## • Moles de la Casa

<b>Mole Poblano</b> <i>Pechuga de pollo bañada por nuestro delicioso mole poblano</i>	\$160
<b>Adobo Poblano</b> <i>Pechuga de pollo bañado por tradicional adobo poblano</i>	\$160
<b>Pipián Verde</b> <i>Pechuga de pollo en salsa de pepita y ajonjolí</i>	\$180
<b>Duo Poblano</b> <i>Pechuga de pollo y dos de las tres salsas poblanas anteriores</i>	\$180

## • Carnes a la Parrilla

<b>Cecina de Atlixco</b> 250 grs <i>Cecina de Res acompañada con pico de gallo, frijoles refritos, crema, nopal asado y queso panela.</i>	\$150
<b>Tampiqueña de Solomillo</b> 250 grs <i>Filete de cerdo a la tampiqueña acompañado con pico de gallo, frijoles refritos, nopal y queso panela</i>	\$150
<b>Tuétanos del Mendrugo</b> <i>Preparados con una deliciosa receta de esquites</i>	\$95

## • Postres

<b>Tarta del Mendrugo</b> <i>con mermelada de chabacano</i>	\$65
<b>Strudel de Manzana</b>	\$60
<b>Budín de Mendrugos</b> <i>el tradicional para los colegas de San Jerónimo</i>	\$40
<b>Brownie</b>	\$45

Por \$ 15 añade una bola de helado de la casa en tu postre de tu elección

<b>Helado de la Casa (3 bolas)</b>	\$40
------------------------------------	------

