

• DESAYUNOS •

9:00 AM - 1:00 PM

Enfrijoladas (4)

Rellenas de pollo, servidas con crema, queso añejo, cebolla morada y aguacate

Tradicionales	\$80
Huevo estrellado	\$95
Chistorra	\$125
Cecina	\$140
Huevo adicional	+\$15

Huevos al gusto

Acompañados de frijoles refritos

Jamón o salchicha	\$60
Tocino	\$65
Longaniza	\$70
En salsa roja o verde	\$70

Sincronizadas (4)

Tortillas de harina o maiz acompañadas de guacamole

Jamón y queso	\$75
---------------	------



Molletes (2)

Servidos con frijoles refritos, queso gouda y pico de gallo

Jamón	\$70
Tocino	\$75
Chistorra	\$90
Cecina atlixquense	\$115

Chilaquiles

Rojos o verdes servidos con aguacate, crema, queso añejo y cebolla morada

Pollo, huevo o queso	\$75
Pechuga asada	\$110
Cecina	\$140
Huevo adicional	+\$15



Omelette

Acompañados de frijoles refritos

Quesillo	\$60
Champiñones y queso	\$65
Vegetales y queso	\$75

Memelitas (3)

Maíz con ayocote de la región, salsa roja y verde con crema, queso y cebolla

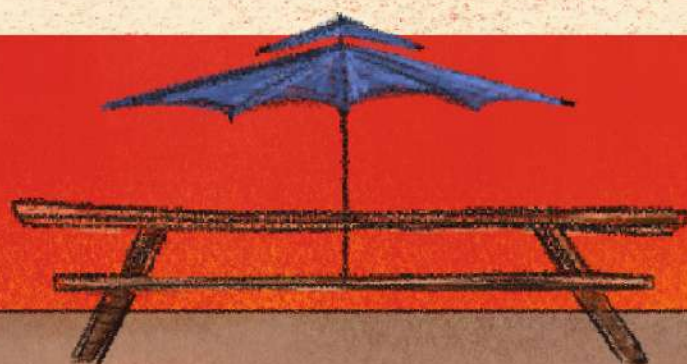
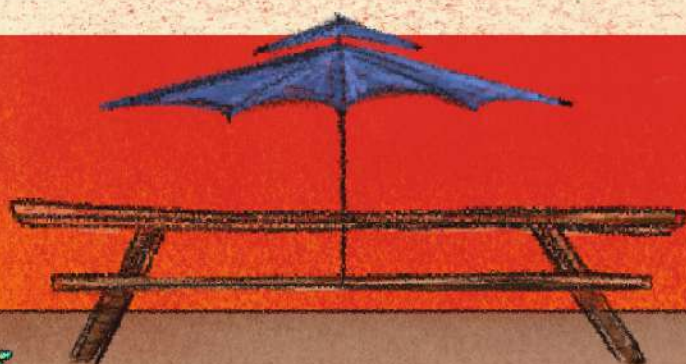
Sencillas	\$60
Pollo	\$75
Longaniza	\$80
Cecina atlixquense	\$115

Adicionales

Guacamole	\$35
Pico de gallo	\$35
Chiles toreados	\$15
Frijoles y totopos	\$15
Pan dulce o salado	\$10
Desechable	\$7

Complementa tu desayuno

Café de olla refill	\$35
Fruta con yogurt y granola	\$20
Jugo de naranja 10 oz	\$30



• PARA COMENZAR •

Consomé atlixquense

Consomé de pollo, aguacate, quesillo, pollo deshebrado, cilantro, cebolla, chile serrano, limón y pan de sal

\$55

Arroz rojo o a la jardinera

\$35



Molcajete de guacamole y chapulines

Guacamole recién hecho, chapulines y totopos

\$90

• **Sopes (3)**

Servidos con frijoles refritos, lechuga, crema, queso añejo, aguacate y salsa

Tinga \$140
Cecina y longaniza \$150

Tacos Dorados (3)

Con lechuga, crema, queso añejo y salsa

Pollo o quesillo \$45
Tinga \$75

Quesadillas (3)

Tortilla de maíz y quesillo acompañada de guacamole

\$60

Torta de Mole

Torta con pollo deshebrado bañado de mole poblano

Normal \$40
Ahogado \$50

• **Sopa de tortilla**

Tiritas de tortilla, aguacate, quesillo, crema, queso y chipotle frito

\$75

• **Platillo de antojitos**

1 tortita de mole poblano, 1 pambacito, 2 chalupas, 1 tostadita, 4 taquitos dorados

\$115

Chalupas (5)

Salsa roja, salsa verde, cebolla y queso añejo \$30

Mole poblano y ajonjolí \$45

Agrega pollo deshebrado o quesillo +\$15

Agrega cecina atlixquense +\$60

Convierte en tortalupa +\$15

Para los peques 5 Chalupas de frijol, pollo y queso añejo \$50

• **Tlacoyos Atlixquenses (2)**

Fritos, con quesillo gratinado, crema, queso añejo y salsa

\$70

Pambazos

Pambazo enharinado, con carne molida y longaniza en chile rojo, acompañado de lechuga, aguacate y cebolla

Normal \$40
Ahogado \$45

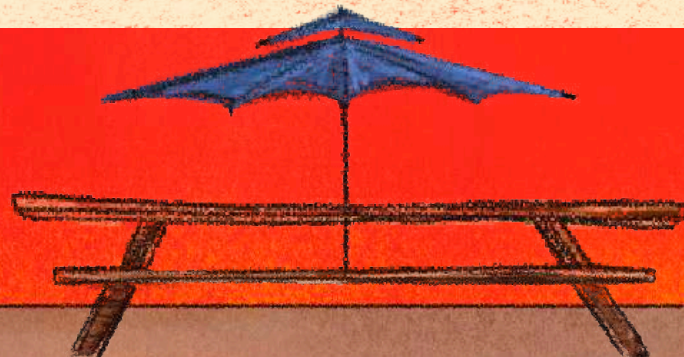
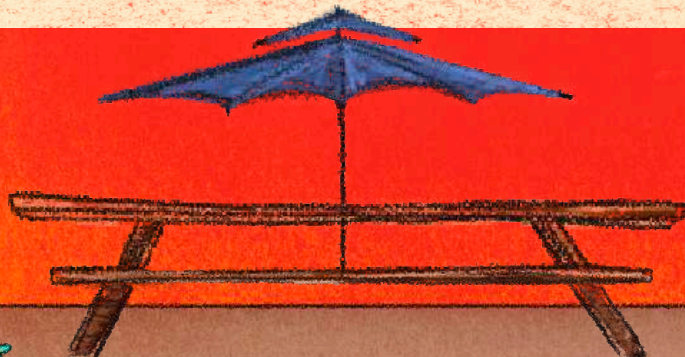
Tostadas

Con frijoles, lechuga, crema, queso añejo, aguacate y salsa roja o verde

Pollo o quesillo \$35
Tinga \$45

Adicionales

Guacamole \$35
Pico de gallo \$35
Chiles toreados \$15
Frijoles y totopos \$15
Pan dulce o salado \$10
Desechable \$7



• **TRADICIÓN DE LA CASA** •

Enchiladas atlixquenses: Rojas, verdes o enmoladas

Tortillas hechas a mano, bañadas en salsa de su elección, acompañadas de lechuga, cebolla, rábano, crema, queso añejo y aguacate

Pollo, quesillo o huevo

Chicas (4 piezas) \$65
Grandes (5 piezas) \$75
Huevo adicional +15

Pechuga a la plancha

Chicas (4 piezas) \$90
Grandes (5 piezas) \$105

Cecina Atlixquense

Chicas (4 piezas) \$110
Grandes (5 piezas) \$135

Rellena tus tortillas con pollo deshebrado o quesillo

Chicas +\$20
Grandes +\$25

Ingrediente extra

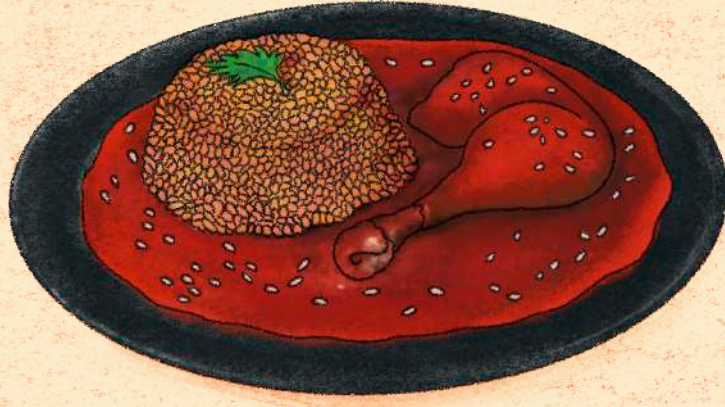
(Aguacate, crema o queso)
+\$10

Tortillas fritas

+\$10



• **ESPECIALIDADES** •



Mole Poblano Lolita

Receta tradicional de la abuela Lolita, servido con pierna y muslo acompañado de arroz rojo, tortillas o pan

\$120



Cecina Atlixquense

Exquisita cecina atlixquense acompañada de guacamole, pico de gallo, frijoles refritos, queso fresco, tlacoyos de ayocote, tortillas y salsa

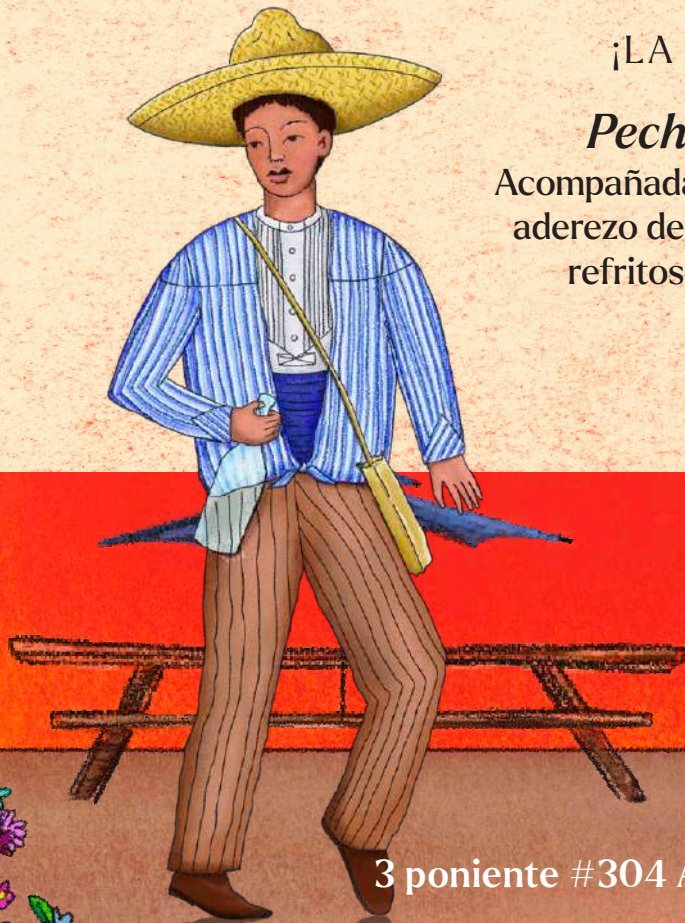
\$185

¡LA FAVORITA!

Pechuga Asada

Acompañada de ensalada fresca, aderezo de su elección, frijoles refritos, tortillas y salsa

\$85



• BEBIDAS •

Aguas

Agua de sabor 420ml	\$22
Agua de sabor 2L	\$85
Agua mineral Peñafiel 355ml	\$27
Agua embotellada 500ml	\$15

Refrescos

Coca cola 355ml	\$30
Sidral / Sprite 355ml	\$27
Te helado peñafiel 473ml	\$27
Jumex 355ml	\$27

Especiales

Piña colada sin alcohol 350ml	\$50
Flotante de nieve de limón 235ml	\$45
Flotante helado de vainilla y coca cola 235ml	\$70
Naranjada / limonada 420ml	\$30
Naranjada / limonada 2L	\$110

Chocolate

Chocolate caliente 400ml	\$45
Chocomilk 350ml	\$40

*Cambia a leche deslactosada por +\$10

Tés

Tisana 250ml	\$35
Té herbal/frutal 300ml	\$20

Café

Latte 200ml	\$40
Capuccino 200ml	\$40
Espresso 90ml	\$30
Americano 200ml	\$30
Café de olla refill 300ml	\$35
Latte frío leche condensada 400ml	\$75
Espresso, leche condensada, leche y hielos	\$75
Latte frío avellana 400ml	\$75
Espresso, crema de avellana, leche y hielos	\$75
Affogato	\$75
Espresso y helado artesanal de vainilla	

*Agrega baileys o rompopé a tu café por \$15

*Cambia a leche deslactosada por \$10



• POSTRES •

Copa de helado de vainilla

\$65

Pay de elote artesanal

\$45

Brownie cake jar

Bizcocho de chocolate con nuez, acompañado de suave betún de queso crema y perlas de chocolate

\$80

Cheesecake cake jar

Pastel americano de queso, con una base de galleta, acompañado de betún y jarabe de chocolate

\$80

Mousse coco maracuyá cake jar

Bizcocho de soletilla con jarabe de coco, cremoso de maracuya con mousse de coco y mermelada de maracuya

\$80

Tiramisú cake jar

Postre frío tradicional italiano, elaborado a partir de soletas de vainilla, humedecidas en café y suave crema de queso

\$80

Agrega una bola de helado por \$20

