Lolita Enchiladas
TRADICIÓN ATLIXQUENSE · DESDE 1972

CHILES EN NOGADA

MENÚ *de temporada*

CHILE EN NOGADA

Considerado una de las grandes joyas de la gastronomía mexicana, el Chile en Nogada nació en Puebla en 1821 como un homenaje a la Independencia de México. Su combinación de ingredientes de temporada y los colores verde, blanco y rojo lo han convertido en un símbolo de identidad, tradición y orgullo nacional.

Este platillo forma parte de la riqueza de la cocina tradicional mexicana, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, y representa el encuentro entre la historia, la cultura y los sabores de nuestra tierra.

En Enchiladas Lolita lo preparamos respetando la receta tradicional, con ingredientes de productores locales, frutas frescas de temporada y una nogada elaborada con 100% nuez de Castilla, para ofrecerte una experiencia auténticamente poblana.

DISPONIBLE JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE

MENÚ *de temporada*

CHILE EN NOGADA $420

Nuestra experiencia de Chile en Nogada comienza con unas tradicionales chalupas de mole poblano como entrada.

El plato principal presenta un chile poblano relleno de un delicado picadillo artesanal de res y cerdo, preparado con manzana panochera, pera lechera, durazno criollo, plátano macho, almendra y especias. Bañado con nuestra nogada elaborada con 100% nuez de Castilla, queso crema y un sutil toque de jerez, decorado con granada fresca y perejil.

Para complementar sus sabores, se acompaña de un shot de mezcal de jamaica, elaborado en colaboración con La Atlixquense.

Un homenaje a la tradición poblana, preparado con ingredientes de productores locales y el sabor que ha distinguido a Enchiladas Lolita por más de cinco décadas.

LA ATLIXQUENSE

EDICIÓN ESPECIAL EN COLABORACIÓN CON MEZCAL LA ATLIXQUENSE

MENÚ *de temporada*

ENCHILADAS AGUSTINAS $230

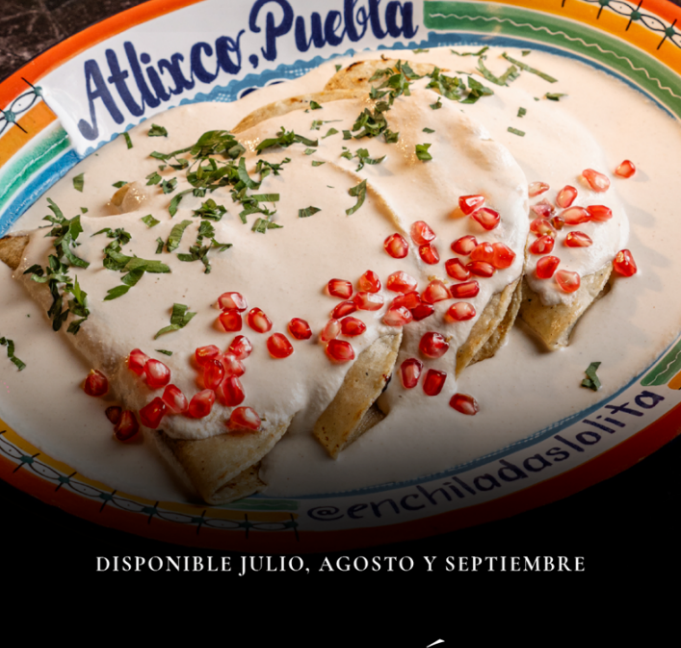
Cuatro tortillas hechas a mano, rellenas de picadillo artesanal de res y cerdo, preparado con manzana panochera, pera lechera, durazno criollo, plátano macho, almendra y especias. bañadas con la receta de mole poblano de la abuela Lolita. Decoradas con granada fresca, perejil y ajonjolí.
Una creación exclusiva que fusiona dos de los platillos más emblemáticos de la gastronomía poblana en un solo bocado.

DISPONIBLE JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE

MENÚ *de temporada*

ENNOGADAS $280

Porque las enchiladas son nuestra especialidad, creamos una nueva forma de disfrutar el sabor del Chile en Nogada. Cuatro tortillas hechas a mano, rellenas de picadillo artesanal de res y cerdo, preparado con manzana panochera, pera lechera, durazno criollo, plátano macho, almendra y especias, bañadas con nuestra nogada de 100% nuez de Castilla y terminadas con granada fresca y perejil. Tradición e innovación en un solo platillo.



DISPONIBLE JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE

MENÚ *de temporada*

DORADOS DE PICADILLO $175

Tres tacos dorados de maíz, rellenos de picadillo artesanal de res y cerdo, preparado con manzana panochera, pera lechera, durazno criollo, plátano macho, almendra y especias, bañados con una cremosa nogada elaborada con 100% nuez de Castilla y decorados con granada fresca y perejil. Una creación exclusiva de Enchiladas Lolita que reinventa los sabores del Chile en Nogada con una irresistible textura crujiente.

DISPONIBLE JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE

MENÚ *de temporada*

HELADO DE CHILE EN NOGADA $105

Una dulce interpretación del Chile en Nogada. Helado artesanal elaborado en colaboración con México Lindo Heladería Gourmet Mexicana, preparado con una cremosa base de nogada, frutas frescas de temporada como durazno, pera y manzana, y un sutil toque de chile poblano. Decorado con granada fresca, es el cierre perfecto para celebrar los sabores más emblemáticos de la gastronomía poblana.

México Lindo
HELADERÍA GOURMET MEXICANA

EDICIÓN ESPECIAL EN COLABORACIÓN CON MÉXICO LINDO HELADERÍA GOURMET MEXICANA