

MENÚ

NUESTROS DESAYUNOS

INCLUYEN CAFÉ DE OLLA REFILL + JUGO O FRUTA

DE 9:00 AM A 1:00 PM

CHILAQUILES \$160

Totopos crujientes elaborados en casa, bañados en nuestra receta especial de salsa roja o verde. Servidos con pollo desmenuzado, crema, queso añejo, cebolla y aguacate.

- Quesillo 100g \$25
- Huevo 2pzas \$25
- Pechuga a la plancha 125g \$55
- Cecina atlixquense 100g \$75
- Sábana de arrachera 150g \$110
- CAMBIA POR MOLE POBLANO +\$20

ENFRIJOLADAS (4) \$160

Tortillas de maíz rellenas de pollo desmenuzado, bañadas en salsa de frijol pinto sazonado con hoja de aguacate, servidas con crema natural, queso añejo, cebolla y aguacate.

- Huevo 2 pzas \$25
- Longaniza 100g \$40
- Chistorra 120g \$55
- Cecina atlixquense 100g \$75
- Sábana de arrachera 150g \$110



HUEVOS AL GUSTO \$145

Tres huevos revueltos, acompañados de frijoles refritos, totopos y tortillas.

Guarniciones: Jamón 80g, salchicha 80g, tocino 80g o longaniza 50g.

☞ Bañados en salsa roja o verde + \$20

MEMELITAS (3) \$135

Hechas a mano, de maíz azul rellenas de ayocote de la región, bañadas en salsa roja y verde, servidas con crema natural, queso añejo y cebolla.

- Pollo o quesillo 100g \$25
- Longaniza 100g \$40
- Cecina atlixquense 100g \$75
- Sábana de arrachera 150g \$110

MOLLETES (2)

Baguette pre-tostado con mantequilla artesanal, servidos con frijoles refritos, queso gouda gratinado y pico de gallo.

- Jamón o tocino 80g \$155
- Chistorra 80g \$175
- Cecina atlixquense 100g \$195



OMELETTE \$145

Huevos batidos cocinados al momento, relleno de quesillo, acompañado de frijoles refritos.

- Jamón o tocino 80g \$30
- Champiñones \$35
- Vegetales a la plancha \$45



SINCRONIZADAS (4) \$145

Tortillas de harina o maíz doradas al comal, rellenas de quesillo y jamón, acompañadas de guacamole.

GUARNICIONES

- Orden de arroz \$40
- Chiles toreados \$20
- Chicharrón \$15
- Guacamole \$35
- Pico de gallo \$35
- Frijoles y totopos \$20
- Pan dulce o salado \$12

Todo desechable tiene costo adicional. Nuestros precios incluyen IVA. ☞ CONTIENE PICANTE



MENÚ

PARA COMENZAR

CONSOMÉ ATLIXQUENSE \$75

Consomé de pollo, aguacate, quesoillo, pollo desmenuzado, cilantro, cebolla, chile serrano, limón y pan de sal.

CHALUPAS

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

Mole poblano y ajonjolí	\$45
🍷 Salsa roja, salsa verde, cebolla y queso añejo	\$35
• Pollo o Quesillo	\$25
• Cecina atlixquense 100g	\$75
• Sábana de arrachera 150g	\$110

FLAUTAS (3) \$60

Rellenos de pollo desmenuzado o quesoillo, servidos con lechuga, crema natural y queso añejo.

• Guacamole	\$35
• Pico de gallo	\$35
• 🍷 Bañados en salsa roja o verde	\$20

GUACAMOLE Y CHAPULINES \$135

Guacamole recién hecho sazonado con limón, cebolla, cilantro, chile serrano, sal y especias, acompañado de chapulines tostados y totopos.



PAMBAZO ATLIXQUENSE \$55

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

QUESADILLAS (3) \$65

Tortilla de maíz y quesoillo acompañada de guacamole.

• Champiñones	\$20
• Chicharrón	\$15
• Longaniza 100g	\$40
• Chistorra 120g	\$55
• Cecina atlixquense 100g	\$75
• Sábana de arrachera 150g	\$110

PLATILLO DE ANTOJITOS ATLIXQUENSES \$155

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

🍷 SOPA DE TORTILLA \$95

Tiritas de tortilla, aguacate, quesoillo, crema, queso y chipotle frito.
• Pollo deshebrado \$20

SOPES (3)

Hechos a mano de maíz azul, servidos con frijoles refritos, lechuga italiana, crema natural, queso añejo, aguacate y salsas.

🍷 Tinga	\$145
Cecina y longaniza	\$155

🍷 TACOS DORADOS (3) \$90

Rellenos de tinga de pollo, servidos con lechuga, crema natural, queso añejo y salsas.

TLACOYOS ATLIXQUENSES (2) \$85

Fritos, con quesoillo gratinado, crema, queso añejo y salsa.

• Longaniza 100g	\$40
• Chistorra 120g	\$55
• Cecina atlixquense 100g	\$75
• Sábana de arrachera 150g	\$110

TORTA DE MOLE \$55

Bolillo tradicional con pollo desmenuzado bañado de mole poblano.

TOSTADA \$55

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

Pollo, quesoillo o tinga de pollo.

GUARNICIONES

Orden de arroz	\$40
Chiles toreados	\$20
Chicharrón	\$15
Guacamole	\$35
Pico de gallo	\$35
Frijoles y totopos	\$20
Pan dulce o salado	\$12

MENÚ

TRADICIÓN ATLIXQUENSE

ENCHILADAS ROJAS, VERDES O ENMOLADAS

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

1.TAMAÑO

Chicas 4pzas \$85
Grandes 5pzas \$95

Elige tortilla frita o tradicional.

2.RELLENO

Pollo desmenuzado o quesillo.

3.SALSA

Salsa roja, verde o mole poblano.

4.¿CON TODO?

Aguacate, cebolla, lechuga, rábano, crema natural y queso añejo.

5.COMPLEMENTO

Sábana de arrachera 150g \$110
Cecina atlixquense 100g \$75
Pechuga a la plancha 100g \$55
Quesillo, huevo o pollo desmenuzado 100g \$25



ESPECIALIDADES

MOLE POBLANO \$175

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



PECHUGA ASADA \$95

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



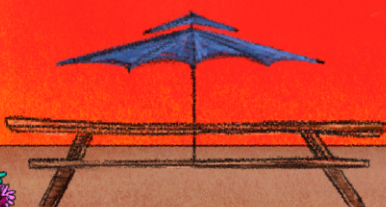
CECINA ATLIXQUENSE \$215

Exquisita cecina atlixquense acompañada de guacamole, pico de gallo, frijoles refritos, queso fresco, tiacoyos de ayocote, chalupitas de mole, chicharrón, tortillas y salsas.

Cambia a arrachera por \$45
+ Chistorra \$55



Todo desechable tiene costo adicional. Nuestros precios incluyen IVA. **CONTIENE PICANTE**



MENÚ

BEBIDAS

AGUAS

Agua de sabor 420ml	\$35
Jarra de agua 2L	\$125
Agua Botella 500ml	\$20
Agua mineral Peñafiel 355ml	\$35

CHOCOLATE

Chocolate caliente 300ml	\$55
Chocomilk 350ml	\$55
Leche deslactosada +\$10	

TÉS

Té herbal o frutal 300ml	\$30
Tisana 250ml	\$55

CAFÉ

Americano 200ml	\$40
Affogato	\$80
Espresso y helado artesanal de vainilla	
Café de olla 300ml	\$40
Capuccino 200ml	\$55
Espresso 90ml	\$35
Horchata latte 300ml	\$65
Latte 200ml	\$55
Latte frío leche condensada 400ml	\$75
Espresso, leche condensada, leche y hielos	
Latte frío avellanas 400ml	\$75
Espresso, crema de avellana, leche y hielos	
Moka 200ml	\$65
Taro latte 400ml	\$75

Agrega baileys o rompo a tu café +\$15
Leche deslactosada +\$10

REFRESCOS

Refresco Zacatlán 355ml	\$40
Coca cola 355ml	\$40
Jumex 355ml	\$30
Sidral/sprite 355ml	\$35
Te helado peñafiel 473ml	\$35

ESPECIALES

Flotante nieve de limón 235ml	\$50
Flotante helado de vainilla 235ml	\$75
Naranja / limonada 420ml	\$40
Jarra de Naranja / limonada 2L	\$145
Piña 350ml	\$55

POSTRES

CAKE JAR \$85

CHOCOAVELLANA 🍷

Bizcocho de chocolate de mantequilla troceado, relleno ganache de chocolate con avellanas.

COCO MARACUYÁ 🍷

Cremoso de pulpa de maracuyá, con cremoso de coco y un toque de mermelada de maracuyá, base de galleta crujiente a base de mantequilla y polvo de almendra.

QUESO CON ZARZAMORA 🍷

Mousse de queso con zarzamora y compota de zarzamora, base de galleta crujiente a base de mantequilla y polvo de almendra.

TIRAMISÚ 🍷

Bizcocho de soletilla humedecido con jarabe de café, crema de vainilla artesanal y cocoa extra bruta.

Agrega una bola de helado + \$20

TAMAL DE JERIPA \$45 DÚO \$75 🍷

Esponjoso tamal estilo canario, elaborado con mantequilla y harina de arroz, relleno de jeripa: un dulce típico tradicional de Atlixco de las Flores.

PAY DE ELOTE ARTESANAL 🍷 \$60



COPA CON HELADO DE VAINILLA 🍷 \$70

🍷 HUEVO 🍷 LÁCTEO 🍷 NUECES



MARIA DOLORES
salsas artesanales

ORGULLOSAMENTE
HECHO EN ATLIXCO