

**MENÚ**

**NUESTROS DESAYUNOS**

INCLUYEN CAFÉ DE OLLA REFILL • JUGO O FRUTA  
DE 9:00 AM A 1:00 PM

**CHILAQUILES \$185**

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

- Quesillo 100g \$25
  - Huevo 2pzas \$25
  - Pechuga a la plancha 125g \$65
  - Cecina atlixquense 100g \$85
  - Sábana de arrachera 150g \$145
- CAMBIA POR MOLE POBLANO -\$20

**ENFRIJOLADAS (4) \$175**

Tortillas de maíz rellenas de pollo deshebrado, 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 100g \$65
- Cecina atlixquense 100g \$85
- Sábana de arrachera 150g \$145



**HUEVOS AL GUSTO \$165**

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

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

• Bañados en salsa roja o verde - \$30

**MEMELITAS (3) \$155**

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 \$85
- Sábana de arrachera 150g \$145

**MOLLETES (2)**

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

- Jamón o tocino 80g \$170
- Chistorra 100g \$190
- Cecina atlixquense 100g \$215



**OMELETTE \$165**

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

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



**SINCRONIZADAS (4) \$160**

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

**GUARNICIONES**

- Orden de arroz \$45
- Chiles toreados \$25
- Chicharrón \$20
- Guacamole \$40
- Pico de gallo \$40
- Frijoles y totopos \$45
- Pan dulce o salado \$12

CONTIENE PICANTE

Todo desechable tiene costo adicional. Nuestros precios incluyen IVA.



3 poniente #304 A, Centro. Atlixco, Puebla.

**MENÚ**

**PARA COMENZAR**

**CONSUMÉ ATLIXQUENSE \$85**

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

- Pollo o quesillo 100g \$25
- Longaniza 100g \$40
- Cecina atlixquense 100g \$85
- Sábana de arrachera 150g \$145

**CHALUPAS (5)**

Para los pequeños 5 Chalupas de frijol, pollo y queso añejo. \$60

- Mole poblano y ajonjolí \$45
- Salsa roja, salsa verde, cebolla y queso añejo \$40
- Pollo o Quesillo \$25
- Cecina atlixquense 100g \$85
- Sábana de arrachera 150g \$145

**FLAUTAS (3) \$85**

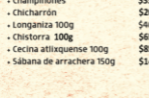
Rellenos de pollo deshebrado o queso, servidos con lechuga, crema natural y queso añejo.

- Guacamole \$40
- Pico de gallo \$40
- Bañados en salsa roja o verde \$30

**GUACAMOLE Y CHAPULINES \$145**

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

• Chicharrón \$20



**PAMBAZO ATLIXQUENSE \$65**

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

**QUESADILLAS (3) \$75**

Tortilla de maíz y queso acompañado de guacamole.

- Champiñones \$35
- Chicharrón \$20
- Longaniza 100g \$40
- Chistorra 100g \$65
- Cecina atlixquense 100g \$85
- Sábana de arrachera 150g \$145

**PLATILLO DE ANTOJITOS ATLIXQUENSES \$175**

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

**SOPA DE TORTILLA \$105**

Tiritas de tortilla, aguacate, queso, crema, queso y chiptote frito.

• Pollo deshebrado \$25

**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) \$105**

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

**TACOS DORADOS (3) \$105**

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

**TORTA DE MOLE \$65**

Bolillo tradicional con pollo desmenuzado bañado de mole poblano.

**TOSTADA \$65**

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

• Pollo, queso o tinga de pollo.

**GUARNICIONES**

- Orden de arroz \$45
- Chiles toreados \$25
- Chicharrón \$20
- Guacamole \$40
- Pico de gallo \$40
- Frijoles y totopos \$45
- Pan dulce o salado \$12

CONTIENE PICANTE

Todo desechable tiene costo adicional. Nuestros precios incluyen IVA.



3 poniente #304 A, Centro. Atlixco, Puebla.

**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 \$95
- Grandes 5pzas \$110

Elije tortilla frita o tradicional.

**2. RELLENO**

Pollo deshebrado o queso.

**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 \$145
- Cecina atlixquense 100g \$85
- Pechuga a la plancha 100g \$65
- Quesillo, huevo o pollo desmenuzado 100g \$25

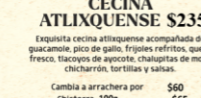
INGREDIENTE EXTRA:  
Crema, Queso, Aguacate -\$15



**ESPECIALIDADES**

**MOLE POBLANO \$195**

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



**PECHUGA ASADA \$115**

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



**CECINA ATLIXQUENSE \$235**

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

- Cambia a arrachera por \$60
- Chistorra 100g -\$65



**TAMALES OAXAQUEÑOS (2) \$145**

Emvueltos en hoja de plátano, dúo de Salsa Verde con Puerco y Mole Rojo con Pollo.



Todo desechable tiene costo adicional. Nuestros precios incluyen IVA.



3 poniente #304 A, Centro. Atlixco, Puebla.

**MENÚ**

**BEBIDAS**

**AGUAS**

- Agua de sabor 420ml \$40
- Jarra de agua 2L \$145
- Agua Botella 500ml \$25
- Agua mineral Peñafiel 355ml \$40

**CHOCOLATE**

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

**TÉS**

- Té herbal o frutal 300ml \$30
- Tisana 250ml \$65

**CAFÉ**

- Americano 200ml \$40
- Affogato Espresso y helado artesanal de vainilla \$85
- Café de olla Refill \$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 rompope a tu café \$25  
Leche deslactosada -\$10

**REFRESCOS**

- Refresco Zacatán 355ml \$45
- Coca cola 355ml \$45
- Jumex 355ml \$35
- Sidral/sprite 355ml \$40
- Te helado peñafiel 473ml \$40

**ESPECIALES**

- Flotante nieve de limón 235ml \$105
- Flotante helado de vainilla 235ml \$115
- Naranjada / limonada 420ml \$55
- Jarra de Naranjada / limonada 2L \$185
- Piñada 350ml \$85



Todo desechable tiene costo adicional. Nuestros precios incluyen IVA.

**POSTRES**

**TAMAL DE JERIPA (1) 45 ó (2) 90**

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



**CAKE JAR \$95**

Ganache de chocolate semiamargo con tierra de galleta de chocolate semiamargo, blanco y cacao.

**COCO MARACUYÁ**

Mousse de coco y maracuyá, con tierra de galleta de vainilla, mantequilla y nuez.

**CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS**

Base de galleta con nuez y mantequilla, queso crema con toque de limón y compota de frutos rojos aromatizada con jengibre y menta.

**TIRAMISÚ**

Bizcocho humedecido con espresso, crema de queso mascarpone, decorado con cacao.

**PAY DE ELOTE ARTESANAL \$85**



**COPA DE HELADO ARTESANAL \$115**

• HUEVO • LÁCTEO • NUECES



**MARIA DOLORES**  
salsas artesanales  
ORGANOLÓGICAMENTE HECHO EN ATLIXCO

Todo desechable tiene costo adicional. Nuestros precios incluyen IVA.



3 poniente #304 A, Centro. Atlixco, Puebla.