

• MENÚ •

**NUESTROS
DESAYUNOS**
9:00 AM - 1:00 PM

Enfrijoladas (4)

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

Tradicionales	\$85
+Huevo estrellado	+\$15
+Chistorra	+\$55
+Cecina Atlixquense	+\$65

Huevos al gusto

Acompañados de frijoles refritos

Jamón o salchicha	\$70
Tocino	\$75
Longaniza	\$80
En salsa roja o verde	\$85

Sincronizadas (4)

Tortillas de harina o maíz acompañadas de guacamole

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



Molletes (2)

Servidos con frijoles refritos, queso gouda y pico de gallo

Jamón	\$75
Tocino	\$80
Chistorra	\$100
Cecina Atlixquense	\$120

*Complementa
tu platillo*

Café de olla refill	\$35
Fruta con yogurt y granola	\$35
Jugo de temporada	\$35

Chilaquiles

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

Pollo, huevo o quesillo	\$85
Pechuga asada	\$115
Cecina Atlixquense	\$145
Huevo adicional	+\$15
De Mole Poblano	+\$20



Omelette

Acompañado de frijoles refritos, ensalada y queso fresco

Quesillo	\$75
Champiñones y queso	\$85
Vegetales y queso	\$95

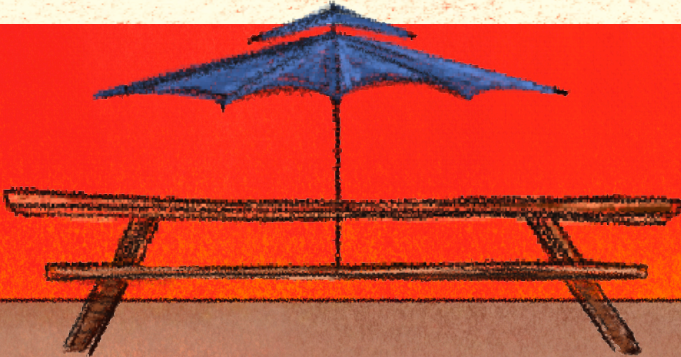
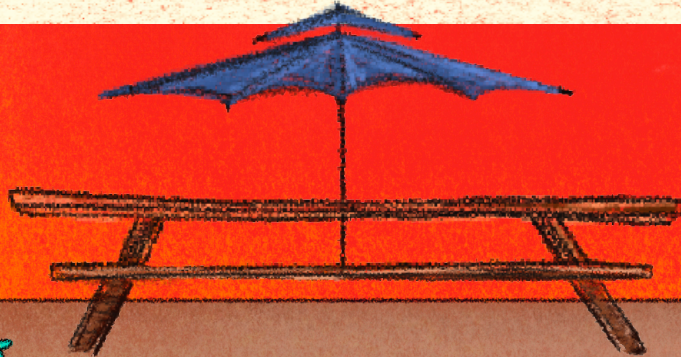
Memelitas (3)

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

Sencillas	\$65
Pollo	\$80
Longaniza	\$85
Cecina Atlixquense	\$120

Adicionales

Guacamole	\$35
Pico de gallo	\$35
Chiles toreados	\$20
Frijoles y totopos	\$20
Pan dulce o salado	\$10
Desechable	\$10



• MENÚ •

• PARA COMENZAR •

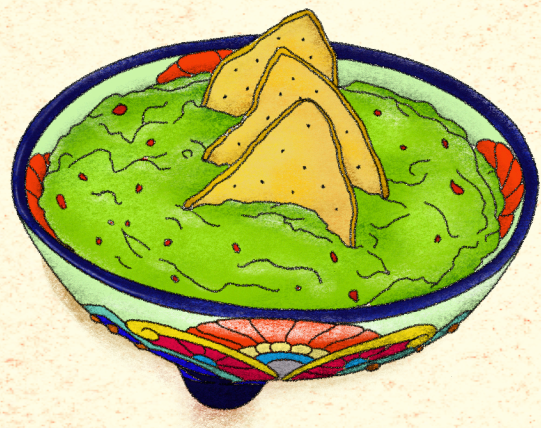
Consomé Atlixquense

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

\$60

Arroz rojo o a la jardinera

\$40



Molcajete de guacamole y chapulines

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

\$95

Agrega chicharrón +\$15

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	\$50
Tinga	\$80

Quesadillas (3)

Tortilla de maíz y quesillo acompañada de guacamole

\$65

Agrega champiñones +\$20
Agrega chicharrón +\$15

Torta de Mole

Torta con pollo deshebrado bañado de mole poblano

Normal	\$45
Ahogado	\$55

🕒 *Sopa de tortilla*

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

\$85

Platillo de antojitos

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

\$130

Chalupas (5)

Salsa roja, salsa verde, cebolla y queso añejo	\$35
Mole poblano y ajonjolí	\$45

Agrega pollo deshebrado o quesillo +\$20
Agrega cecina Atlixquense +\$65
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

\$75

Agrega cecina Atlixquense +\$65
Agrega chistorra +\$55

🕒 *Pambazos*

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

Normal	\$45
Ahogado	\$55

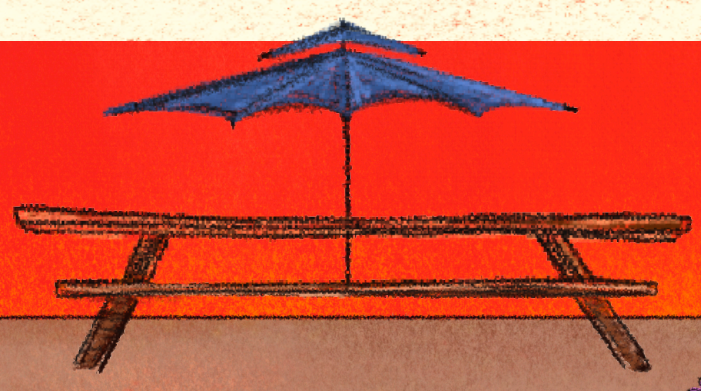
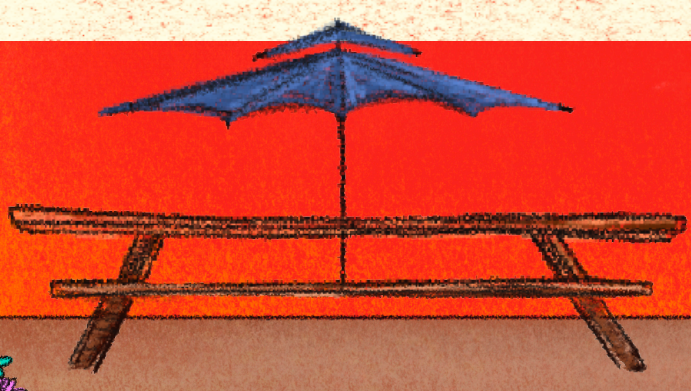
Tostadas

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

Pollo o quesillo	\$40
Tinga	\$50

Adicionales

Guacamole	\$35
Pico de gallo	\$35
Chiles toreados	\$20
Frijoles y totopos	\$20
Pan dulce o salado	\$10
Desechable	\$10



• MENÚ •

• 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) \$75
Grandes (5 piezas) \$85
Huevo adicional +15

Pechuga a la plancha

Chicas (4 piezas) \$100
Grandes (5 piezas) \$115

Cecina Atlixquense

Chicas (4 piezas) \$120
Grandes (5 piezas) \$145

Rellena tus tortillas con pollo deshebrado o quesillo

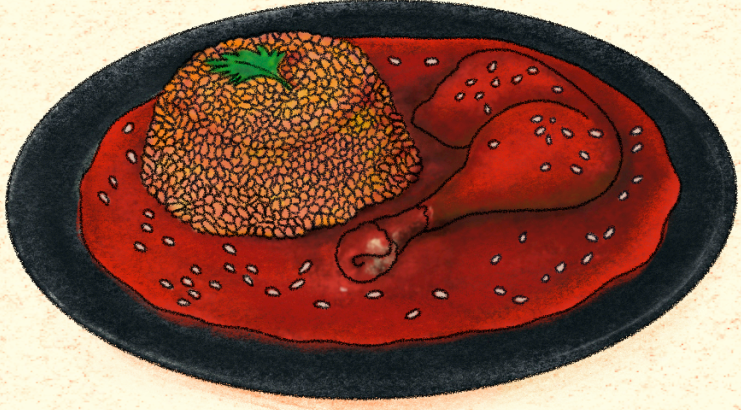
Chicas +\$20
Grandes +\$25

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
\$135



Cecina Atlixquense

Exquisita cecina Atlixquense acompañada de guacamole, pico de gallo, frijoles refritos, queso fresco, tlacoyos de ayocote, chalupitas de mole, chicharrón, tortillas y salsas
\$205
Agrega chistorra +\$55



¡LA FAVORITA!

Pechuga Asada

Acompañada de ensalada fresca, aderezo de su elección, frijoles refritos, tortillas y salsa
\$95



• BEBIDAS •

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	\$35
Jarra de Naranjada / limonada 2L	\$120

Aguas

Agua de sabor 420ml	\$25
Jarra de agua 2L	\$90
Agua mineral Peñafiel 355ml	\$30
Agua embotellada 500ml	\$15

Chocolate

Chocolate caliente 300ml	\$45
Chocomilk 350ml	\$45

*Leche deslactosada por +\$10

Tés

Tisana 250ml	\$45
Té herbal/frutal 300ml	\$25

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	
Latte frío avellana 400ml	\$75
Espresso, crema de avellana, leche y hielos	
Affogato	\$75
Espresso y helado artesanal de vainilla	

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

*Cambia a leche deslactosada por \$10

Refrescos

Coca cola 355ml	\$35
Sidral / Sprite 355ml	\$30
Te helado peñafiel 473ml	\$30
Jumex 355ml	\$27



• POSTRES •

- CAKE JAR -

\$85

Chocolate semi amargo

Bizcocho de chocolate de mantequilla troceado, relleno ganache de chocolate semi amargo

Tiramisú

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

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

Agrega una bola de helado por \$20

Copa de helado de vainilla

\$65

Pay de elote artesanal

\$55

Palanqueta artesanal

Crujiente palanqueta artesanal elaborada con miel, semillas y granos del Valle de Atlixco, contiene amaranto, cacahuete, pepita de calabaza y pasas, coronada con arándano, nuez o almendra

\$45

Malanga artesanal

Snack healthy, rico en nutrientes, alto en fibra, bajo en azúcar y grasa. Chips de malanga horneadas, sabor Habanero, Pizza, Churrumaiz, Fuego y Especias

\$55



Huevo



Lácteo



Nueces

¡DESCUBRE Y PRUEBA!

MARÍA DOLORES
salsas artesanales

Salsas Machas y de Habanero
ORGULLOSAMENTE ATLIXQUENSES

