



Menú típico

Precio: \$407.00

Menú típico

Entradas

- 2 chalupas y 1 guajolote
- 2 gorditas (una roja y una verde)
- 2 empanaditas (tinga, papa o requesón)
- 2 tlacoyos de chicharrón o frijol.
- 2 molotitos (tinga, papa o requesón)

Platos fuertes a elegir

- Mole poblano con pechuga
- Pipian verde o rojo con pechuga
- Adobo con pechuga
- Plato bandera (pipian, mole poblano y adobo)

Precio por persona: \$339. 00 Pesos.

- Pierna de cerdo en salsa de champiñon y flor de calabaza
- Pollo en salsa de chile poblano
- Pierna de cerdo al chipotle
- Pechuga de pollo cordon blue (rellenas de jamon y queso)

Precio por persona: \$344. 00 Pesos.

- Arrachera
- Cecina de la casita
- Mixiote de carnero.
- Filete a la tampiqueña.
- Cecina enchilada

Precio del menú por persona: \$407. 00 Pesos.

Guarniciones

Papita arriera
Papas fritas
Frijoles refritos
Rajas poblanas
Arroz a la mexicana
Pico de gallo
Guacamol

Postres:

Flan napolitano
Arroz con leche
Duraznos en almibar
Pastel de elote

Sopas y cremas

Sopa poblana
Crema de elote
Caldo de camarón
Crema poblana
Sopa de tortilla
Crema de champiñon