



ENTRADAS

TRILOGÍA DE CHALUPAS (9 Pzas)

3 rojas, 3 verdes y 3 de mole con carne de pollo deshebrado con cebolla.

GUACAMOLE EVANGELINA (250 gr)

Guacamole acompañado con chicharrón, totopos y queso rallado.

QUESO FUNDIDO AL TEQUILA (150 gr)

Manchego y Oaxaca, cocinados con jitomate, cebolla y chile serrano flameado con tequila.

TLACOYOS HIDALGO (3 pzas)

Tlacoyos de chicharrón con salsa roja y salsa verde, queso, crema y cebolla.



CEMITAS

CEMITA DE MILANESA (1 pza)

Milanesa de cerdo y/o pollo, aguacate, quesillo, pápalo, cebolla, chipotles o rajas.

CEMITA DE MOLE POBLANO (1 pza)

Pollo y quesillo bañado en mole.

DE PIPIÁN ROJO / VERDE (1 pza)

Pollo deshebrado con Pipián Rojo y / o Verde, acompañada de quesillo.

CEMITA DE PATA (1 pza)

Pata en escabeche, aguacate, quesillo, pápalo, cebolla, chipotles o rajas.



TACOS

PLACEROS (1 pza)

Arroz, Frijoles, papas fritas, quesillo y a elegir: Bistec / Longaniza / Milanesa de Pollo.

DE NUESTRO CHEF ROBERT (3 pzas)

A elegir: Cochinita Pibil / Arrachera con. Frijoles refritos, costra de queso, guacamole y cebolla morada.

DE LA PLAZA DE TOROS (3 pzas)

Cecina, chicharrón y chorizo servidos con salsa borracha.



SOPAS

CONSOMÉ DE POLLO

Pollo desmenuzado con arroz y aguacate.

CALDO TLALPEÑO

Arroz, pollo desmenuzado, aguacate, queso oaxaca y chile chipotle.

SOPA DE TORTILLA

Juliana de tortillas, queso, aguacate, chile guajillo, chicharrón y crema.





EMPÓZOLATE

A PARTIR DE LAS 5:00 A 8:00 P.M. POZOLE DE REFIL

DEL JAGUAR (280 gr)

Con la receta de Acapulco Guerrero a base de tomates verdes, epazote y pepita de calabaza.

ABUELITA CRUZ CRUZ (280 gr)

Con la receta secreta de Doña Cruz, Pozole Blanco con cabeza de puerco y hoja santa.

DOÑA GUILLE (280 gr)

Con la receta de Guadalajara Jalisco a base de chile ancho, guajillo y pollo.

DEL COMPA BETO (280 gr)

Con la receta de Tepic Nayarit caldo de camarón picoso con camarones y maíz pozolero.





PLATOS FUERTES

CECINA DE ATLIXCO (250 gr)

Acompañada con chilaquiles rojos, nopal, queso asado y cebolla cambray.

COCHINITA PIBIL (250 gr)

Carne de cerdo cocinada con achiote y condimentos de la región, acompañada con arroz, nopal, xnipec y salsa verde.

MIXIOTE DE CARNERO (250 gr)

Carnero cocinado en especias y mezcla de chiles, acompañado con arroz, nopal, cebolla cambray y salsa verde.

ARRACHERA A LA POBLANA (250 gr)

Marinada y cocida en la plancha acompañada con 2 chalupas, guacamole, frijoles refritos y 1 envuelto de mole.

PECHUGA EVANGELINA (200 gr) Empanizada y/o asada, bañada con salsa roja, gratinada con queso, acompañada con papas a la francesa, ensalada y guacamole.

ALAMBRE (200 gr)

De res y/o pollo con cebolla, pimientos y queso gratinado, acompañada con guacamole y frijoles refritos.

CAMARONES AL GUSTO* (8 pzas)

Al ajillo, al mojo de ajo o empanizados. Servidos con arroz blanco y ensalada fresca.

CAMARONES AL COCO* (8 pzas)

Empanizados al coco, con ensalada mixta, arroz y aderezo de mango picoso. Tiempo de preparación: 25 min.



SAZÓN POBLANO

CHANCLAS POBLANAS (2 Pzas)

2 panes bañados con salsa de adobo acompañada de chorizo, lechuga, aguacate y cebolla.

MOLE POBLANO (400 gr)

Con la receta de Evangelina, pierna y muslo acompañado con arroz.

TRILOGÍA POBLANA (3 pzas)

Tortilla pochada rellena de de pollo y/o queso, bañado con pipián rojo, pipián verde y mole poblano acompañado con arroz.

CHILE EN NOGADA (450 gr)

En temporada o no, una delicia.





POSTRES

REMITAS

DURAZNOS CON ROMPOPE

PASTEL DE LA CASA

CHOCOFLAN

CREPAS CON CAJETA

CREPAS SUZETTE

FRESAS JUBILEE

HELADOS

LIMÓN / CHOCOLATE

/ FRESA / VAINILLA

NIEVE FLOTANTE

TINTO DE VERANO