



## ANTOJOS

### Tlacoyos empedrados (3 piezas)

Masa de maíz con chile costeño y chícharos, bañados en salsa verde de chile serrano con aguacate, queso, crema y pollo asado.

### Quesadillas de requesón y quelite (4 piezas)

Con flor de calabaza y rajas toreadas.

### Cemitas de chalupa

El tradicional pan poblano en versión mini relleno de chalupas.

### Chalupas poblanas

Tortillas de maíz fritas en manteca, bañadas en salsa verde y roja con cebolla y carne de res deshebrada.

### Tamal

Comino con cerdo, mole con pato o verde con pollo.

### Tacos de chicharrón prensado

En salsa verde, acompañados de salsa martajada de chile morita, cebolla y cilantro.

### Pellizcadas (3 piezas)

Con chorizo, pollo y cecina.

### Quesadillas de mercado con tlalitos (3 piezas)

Con queso, calabacita, champiñón, flor de calabaza y tlalitos.

### Conchas con frijoles refritos (2 piezas)

## FRUTA Y DULCE

Plato de frutas con yogurt, granola y miel de la casa

Tamal dulce con crema o de elote

Conchas con nata de Chipilo (2 piezas)

Gorditas de nata (4 piezas)

Orden de nata de Chipilo

Pan dulce de La Flor de Puebla

Churros

## MENÚ INFANTIL

Jugo o fruta + cereal con leche o pan dulce y vaso de leche + huevo con jamón o salchicha

### Bebidas

Mimosa (150 ml.)

Cóctel de Moët & Chandon Imperial con jugo de naranja natural.

Jugos

Naranja, toronja, zanahoria, betabel, combinado, verde (apio, nopal, piña y naranja), frutas de temporada.

Cacao tradicional con agua (370 ml.)

Cacao menta con agua (370 ml.)

Cacao cardamomo con agua (370 ml.)

Cacao tradicional con leche (370 ml.)

Cacao menta con leche (370 ml.)

Cacao cardamomo con leche (370 ml.)

Champurrado

Pinole de San Mateo Ozolco, Puebla. Baluarte Slow Food.

Chocolate

### Café o Tés

Café de olla

Americano

Espresso

Espresso doble

Cappuccino

Lechero

Té negro english breakfast

Té verde de origen japonés (Sencha) saborizado con limón

Guayaba (con trozos de guayaba y canela)

Tisana herbal relajante (mezcla de 5 flores)

Almendras con canela (mezcla frutal con canela)

Tés del mercado (anís, hierbabuena, manzanilla y limón)



galil  
Miel 100% pura

Servimos miel de la Sierra de Puebla de la marca GALIL, la cual se elabora con un proceso natural de cristalización.

Se obtiene mediante comercio justo con los productores, al consumirla apoyamos a la reproducción de las abejas.

## TRADICIONALES

*Incluyen: Jugo + fruta + pieza de pan dulce + café (americano, espresso, cappuccino, de olla o champurrado).*

### Tacos de canasta

6 a elegir: Chicharrón prensado, carne deshebrada, papa o frijoles, con salsa de aguacate.

### ☺☺☺ Mole de panza

Trozos de panza de res en caldillo picante de jitomate con chiles guajillo y de árbol perfumado con epazote.

### ☺ Chilaquiles con huevo - Con pollo - Con cecina

Rojos de chipotle o verdes de chile serrano, con aguacate, queso, crema y frijoles de la olla.

### Chilaquiles prietos Mural

Con salsa de chile pasilla, tlalitos, aguacate, queso, crema y frijoles de la olla.

### ☺☺ Enmoladas

Rellenas de pollo, huevo revuelto o queso con rábanos, cebolla y aguacate.

### Enfrijoladas

Rellenas de pollo o queso, con un toque de chipotle, aguacate y crema.

### ☺☺ Mole de pápalo de la Tía Asela

Costilla y espinazo de cerdo en salsa verde con pápalo y haba fresca, acompañado de frijoles de olla.

### Dobladitas de fideo seco

Tortillas de maíz fritas rellenas de fideo seco, acompañadas de chorizo blanco de Tepeaca, lechuga, aguacate, queso Cotija y crema.

### ☺☺ Enchiladas tres moles

A elegir entre mole poblano, pipián verde, pipián rojo, adobo y manchamanteles, rellenas con pollo o queso.

### ☺☺ Mole de chito

Carne de chivo de matanza secada al sol en mole de chile guajillo, chile costeño y chile de árbol, servido con chochoyotes (bolitas de masa y epazote) y arroz blanco.

## HUEVOS

*Incluyen: Jugo + fruta + pieza de pan dulce + café (americano, espresso, cappuccino, de olla o champurrado).*

### ☺☺ Con mole

Estrellados sobre tortilla frita en manteca de cerdo, bañados con mole poblano, pipián verde o pipián rojo y acompañados con frijoles refritos.

### ☺ Rabo de mestiza

Pochados en caldillo de tomate con rajas poblanas y queso fresco.

### ☺☺☺ Con longaniza de Tepeaca

Chile serrano, frijoles de la olla, nopal asado, quesillo y papas fritas.

### En cazuela

Con jocoque, carne seca, chile serrano picado, pan árabe y un toque de aceite de oliva.

### ☺ Chile con huevo de la Sierra Norte

En salsa de chile morita con cecina y frijoles de la olla.

### ☺ Mural

Fritos sobre papas chips y pipián rojo, pipián verde, adobo o mole poblano.

### ☺☺ Huevos Chiquis

Estrellados sobre tortilla frita en manteca de cerdo, con pipián en polvo, acompañado de frijoles refritos.

### ☺☺ Frijoles con huevo

Huevos revueltos en frijoles de la olla con cebolla y chiles jalapeños fritos.

### Huevo en salsa verde

Servidos con cubos de papa y frijoles de la olla.

### Omelette poblano

Rajas poblanas con huitlacoche, guacamole y frijoles refritos.

### Omelette ligero

Claros de huevo con queso panela, nopal asado y ensalada mixta.

### Otros

Con jamón, con salchicha, rancheros, tirados o a la mexicana. Acompañados con frijoles refritos o de la olla.

Huevo El Calvario de Tehuacán, Puebla.