

Antojos y Botanas

Nuestro Guacamole	\$ 99.00
<i>Servido con panela de cabra.</i>	
Trío de Esquites Domingueros (3)	\$ 95.00
<i>Epazote con queso, chinicuil al limón y mayonesa enchilada.</i>	
Dúo de Queso Fundido	\$213.00
<i>De Chorizo y de Rajas; guacamole y pico de gallo</i>	
Queso Fresco de San Juan del Río	\$149.00
<i>A la plancha, en salsa verde y coronado con rajas y elotes.</i>	
Sopecitos Clásicos (4)	\$ 109.00
<i>Con nuestras típicas salsas</i>	
Sopecitos con Pollo o Chorizo (4)	\$ 125.00
<i>Con nuestras típicas salsas</i>	
Dobladas hechas con Tortilla de Sabores (3)	\$133.00
<i>De cuitlacoche / de queso al epazote / de flor de calabaza.</i>	
Infladitas Placeras de las Cazuelas de Cholula (3)	\$ 135.00
<i>Quesadillas de crujiente masa de papa, rellenas de champiñones con queso, elote con rajas y mole con pollo</i>	
Gorditas de Pollo Pibil X-nipec (3)	\$ 127.00
<i>Servidas con escabeche de habanero y cebolla morada.</i>	
Las Chalupitas de Don Ramón (3)	\$ 129.00
<i>Una delicia. Con crema y salsa, cubiertas de chicharrón de pollo.</i>	
Tacos de Crujiente Chicharrón de Pollo (3)	\$ 109.00
<i>Cueritos de pollo dorados, acompañados con pico de gallo</i>	
Rollitos de Plátano Macho con TortillaMaíz (3)	\$ 139.00
<i>Salseados al mole de Xico con frijoles y brisa de queso fresco.</i>	
Tlacoyos Poblanos (2)	\$149.00
<i>De masa azul rellenos de frijol copeteados de pollo en mole poblano.</i>	

(English Menus available upon request)

Antojos y Botanas

Tacos de Huachinango al Pastor (3)	\$209.00
<i>Picositos, con piña a las brasas.</i>	
Tacos de Arrachera Adobada (3)	\$219.00
<i>Tiras adobadas acompañadas de su cilantro, cebolla y chilito.</i>	

Tacos de los Tres Alegres Compadres (3) \$219.00

De filete de res, con queso fundido y juliana de cuaresmeño.

Tostadas de Salmon (3) \$169.00

Al estilo Barra Vieja y guacamole.

Enchiladitas de la Hacienda (3) \$159.00

Rellenas de pollo. En Salsa verde/Salsa de elote/Salsa chipotle.

Tostadas del Mercado de Coyoacán \$159.00

Con cecina, frijolitos, nopales al morita, queso fresco y cilantro.

Chile Ancho relleno de Tinga de Camarón \$179.00

Acompañado de arroz con flor de calabaza.

Crujientes Camarones Roca \$ 197.00

Sobre tortilla de harina con cebolla, col, destilado de habanero y aguacate

Huauzontles en Mole Poblano (3) \$173.00

Rellenos de queso fresco bañados en su delicioso mole especialidad de la casa.

Probadita del Mar \$299.00

2 Tacos de huachinango al pastor/2 Empanadas de atún

2 Camarón con nopal

2 Infladas de cazón/2 Tostaditas de marlín.

La Gran Taquiza para Compartir entre Cuates \$283.00

Arrachera (2) Chicharrón de pollo (2)

Cochinita pibil (2) infladas de pollo con mole (3).

(Nuestros precios incluyen el 16% de IVA)

LAS SOPAS

Sopa de Tortilla Malintzín \$123.00

Con su auténtico sabor a epazote prehispánico.

Consomé del Pueblito \$123.00

Pollo, arroz del día, garbanzo, aguacate, cilantro, cebolla y chile verde.

Sopa de Frijol \$109.00

Con un toque de chipotle, queso y juliana de tortilla, aromatizada al epazote.

Sopa de Flor de Calabaza al poblano \$123.00

Aromatizada al epazote con dados de queso, elote y su toque de crema.

Fideo Seco al Mole de Nuestro Fogón \$117.00

Con plátano macho, crema y queso Ocotingo.

Sopa Seca Pueblerina **\$117.00**

Fideos al Chipotle con queso fresco y su toque de crema.

LAS ENSALADAS

Ensalada sabor Chinampa **\$129.00**

Fantasia de hortalizas orgánicas, betabel, queso de cabra y aderezo de youghurt.

Ensalada Arcoiris **\$129.00**

Variedad de lechugas, arúgula, jícama, zanahoria y cubos de queso fresco con aderezo de hierbabuena.

Nopalitos Domingueros **\$135.00**

Queso y aguacate engalanan su sabor con vinagreta de orégano.

Ensalada de la Tierra del Sol **\$149.00**

Rodajas de jitomate con queso oaxaca deshebrado y vinagreta de cilantro.

El agua que aquí se utiliza, tanto para beber como para lavar los alimentos, lleva certificación y garantía de pureza

LAS AVES

El Rey de los Moles (250 gr) **\$249.00**

Pierna y muslo (ó pechuga) en su mero mole, con ajonjolí tostado.

Pipián de "merito" Puebla de los Angeles (160 gr) **\$239.00**

Pollo deshebrado servido en cazuela copeteado con pepita tostada.

Pechuga Crujiente Encostrada 180 gr **\$239.00**

Con semillas de ajonjolí, almendra y amaranto servida con rajas a la mexicana.

Delicia de Pollo con Huitlacoche 220 gr **\$249.00**

Pechuga rellena de huitlacoche, servida sobre salsa de flor de calabaza.

Pollo Poesía de la Mesa de Ramón L. Velarde 220 gr **\$249.00**

Pechuga rellena de frutas y nueces. Bañada con salsa de almendras.

Carnitas de Pavo Achicaladas 180 gr **\$239.00**

Con frijoles al comino y pure de aguacate.

LOS PESCADOS Y MARISCOS

Pescado a La Talla estilo Barra Vieja 180 gr **\$349.00**

Filete de huachinango doradito a las brasas y servido con arroz blanco.

Filete de Salmón al Pesto de Hierbabuena 180gr **\$349.00**

Al grill con lluvia de piñón y papa cambray al tomillo.

Robalo con jitomate Fresco y Verdolaga 180 gr **\$339.00**

<i>Sobre cama de papa aromatizado al vino blanco y aceite de oliva extra virgen.</i>	
Pescado al Tamarindo 180 gr	\$339.00
<i>Envuelto en hoja de plátano con champiñones, acompañado de arroz salvaje.</i>	
Atún Fresco Estilo Arriero 180 gr	\$299.00
<i>Doradito, sazonado en cazuela y acompañado de tortillas al comal.</i>	
Carnitas de Huachinango y Camarón 160gr	\$345.00
<i>Adobadas con salsa maya, servidas en cazuela con champiñones.</i>	
Brocheta de Camarones a las Brasas 150 gr 5 pzas	\$ 349.00
<i>Con arroz y piña rostizada al pastor.</i>	
Camarones Petroleros 150 gr 5 pzas	\$349.00
<i>En mole de huitlacoche al chile de árbol, acompañado de arroz basmati.</i>	
Pulpos y Camarón al Ajillo 240 gr	\$349.00
<i>Copeteados de crujiente chile guajillo.</i>	

LAS CARNES

Cazuela de Cochinita Pibil Estilo Yucatán (180gr)	\$219.00
<i>Servida en hoja de plátano acompañada de tortillas de harina.</i>	
La Sábana de Doña Prudencia (160gr)	\$247.00
<i>Filete de res aplanado, bañado con frijoles, cilantro y cuadritos de queso.</i>	
Fantasia Tabasqueña (180gr)	\$247.00
<i>Carne asada sobre hoja de plátano, chilaca rellena de queso, plátano macho, y frijoles.</i>	
Arrachera Norteña ¡ Arriba Juárez ! (180gr)	\$287.00
<i>Servida con nopales tiernos, cebollitas, chiles toreados, guacamole y salsa de molcajete.</i>	
Medallones al Tequila (180gr)	\$259.00
<i>Tiernos y jugosos filetitos de res, con cremosa salsa de cilantro al tequila.</i>	
Cecina del Tianguis de Yecapixtla (180gr)	\$247.00
<i>Servida con torre de maíz bañada de mole, crema, queso Chiapas y frijoles charros.</i>	
Corazón de Filete al Ajonjolí (180gr)	\$259.00
<i>Salseado y servido con doraditas papas cambray.</i>	
Corazón de Filete Magia de Zaachila (180gr)	\$275.00
<i>Cobijado en delicada salsa de flor de calabaza con papa al gratín y un Toque de chipotle.</i>	
Platillo Favorito Del Patrón (350g)	\$355.00
<i>Prepare sus tacos de prime rib (importado) con salsa molcajete al lado.</i>	
¡Corte de Mi Sonora Querida!	\$349.00

*T.bone (350 gr.) A la parrilla con copete de mantequilla de chipotle,
Servido con puré de papa al cuaresmeño.*

Carnitas de Chamorro de los Hornos de Villa (200 gr)

\$319.00

Al Chipotle tatemado, con alubias a la mexicana.