

La Poblanita

DESDE 1947

ANTOJITOS

Guacamole con Chicharrón. (180g)
Guacamole a base de salsa mexicana, jitomate, cebolla, cilantro y toque de chile serrano. \$90.

Queso Fundido. Con chorizo, rajas o champiñones. \$100.

Chalupitas. De pollo o cerdo. \$90.

Plato Botanero. Tlacoyos (2pzas), sopes (2pzas), chalupitas (2pzas), queso fundido, guacamole & frijoles refritos. \$165

SOPAS

Fideo Seco. Con crema, queso, aguacate & guajillo. \$75.

Sopa de Tortilla. Con chicharrón, crema, queso, aguacate & chile pasilla. \$80.

Consomé de Pollo. Con arroz blanco, garbanzo & pechuga de pollo deshebrada. \$75.

Sopa de Fideo. Tradicional sopa de fideo. \$75

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Pechuga Poblana. Pechuga de pollo asada o empanizada bañada en crema de chila poblano con arroz a la mexicana. \$155.

Mole con Pollo. (220g) Con el auténtico mole poblano (elegir pechuga o pierna & muslo. \$150.

Chamorro. (1kg) Acompañado de chiles toreados & ensalada de nopales. \$170.

Pechuga Empanizada o Asada. Acompañada de guacamole & ensalada mixta o de verduras. \$145.

Tampiqueña. (200g) Acompañada de rajas con crema, arroz, frijoles, guacamole & una dobladita del auténtico mole poblano. \$200.

Cecina Enchilada. (200g) Con cebollas cambray, chiles toreados & frijoles de la olla. \$195.

Enchiladas Tradicionales. Rellenas de pollo (230g), con crema, queso & cebolla. \$135.

Chile Relleno. Bañado con caldillo rojo, acompañado de arroz a la mexicana & frijoles de olla. \$145.

Pechuga Azteca. (200g) Empanizada con champiñones gratinados & guacamole. \$145.

Orden de Tacos. (3pzas) Mole verde, mole rojo, cochinita, rajas con crema champiñones, nopales & chicharrón en salsa verde o tinga de pollo a elegir. \$135.