

Bienvenidos a Casa Atlixco, un lugar lleno de tradición y amor por la cocina...Llevamos a su mesa en cada uno de nuestros platillos el legendario sabor atlixquense ¡Disfrute la mejor comida del lugar con el mejor clima del mundo!

▪ DESAYUNOS ▪

¡Puro sabor de tierras atlixquenses!

Los desayunos incluyen fruta de temporada o agua fresca, jugo y café de refill. Se sirven hasta la 1 p.m.

Desayuno poblanita Chalupas rojas o verdes acompañados de arrachera 130gr. cecina o pollo.	\$165	Club Sándwich Delicioso y con el toque de la casa, acompañado de papas a la francesa.	\$160
Atlixquense Chilaquiles rojos o verdes acompañados de cecina atlixquense 130gr.	\$165	Americano Pan tostado, huevo estrellado y tocino.	\$150
Campestre Chilaquiles rojos o verdes acompañados de pechuga de pollo 100 gr. a la plancha.	\$155	A la solareña Chilaquiles rojos o verdes acompañados de arrachera 130gr.	\$160
Sansón Chilaquiles rojos o verdes acompañados de cecina atlixquense 130 gr. y huevo estrellado.	\$180	A la granja Chilaquiles rojos o verdes acompañados de huevos al gusto.	\$145
Mexicanita Bistec a la mexicana, acompañado de ensalada y frijolitos.	\$160	Goliath Chilaquiles rojos o verdes acompañados de arrachera 130gr. y huevo estrellado.	\$180
Chicarrón en salsa Servido en una exquisita salsa roja o verde.	\$155	Gringo Chilaquiles rojos o verdes acompañados de corte New York 350gr.	\$370
Los Ahogados Salsa de jitomate, rajadas de huauchinango y cebolla en gajos.	\$150	Cowboy Chilaquiles rojos o verdes acompañados de corte Rib Eye 350gr.	\$390

▪ Hot Cakes (3 piezas) \$100 ▪ Plato de fruta \$35 ▪ Pan dulce \$12

▪ HUEVOS Y OMELETTE ▪

Pa' chuparse los dedos

Huevos estrellados (3) Acompañados de ensalada, frijoles y salsa.	\$145
Huevos al gusto (3) Con jamón, chorizo, salchicha, longaniza o tocino (a elegir).	\$145
Huevos motuleños (2) Con frijoles, plátano macho, jamón, salsa roja, aguacate y chicharos.	\$165
Huevos divorciados (2) Salsa roja, salsa verde, frijoles y aguacate.	\$150
Huevos al albañil (3) 3 huevos revueltos, frijoles y salsa.	\$150
Huevos a la mexicana (3) Ensalada, frijoles y salsa	\$150
Omelette clásico (3) Jamón con queso.	\$160
Omelette vegetariano (3) Relleno de verduras.	\$150
Omelette italiano (3) Clásico bañado en salsa pomodoro.	\$170

▪ BEBIDAS ▪

El que con vino cena, con agua desayuna

Licuada ▪Chocolate ▪Fresa ▪Plátano	\$40
Jugo de naranja (240 ml)	\$40
Taza de café (240 ml)	\$35
Chocolate caliente (240 ml)	\$40
Té o infusión (240 ml)	\$30
Refrescos (355 ml)	\$35
Agua natural (240 ml) ▪Jamaica ▪Tamarindo ▪Horchata ▪Limón ▪Naranja ▪Maracuya ▪Vaso \$40 ▪Jarra \$150	
Limonada/ Naranjada (2 lt) Natural ▪Mineral Vaso \$40 ▪Jarra \$150 (240 ml)	

▪ MOLLETES Y MEMELAS ▪

¡Sazón y tradición!

Molletes naturales Acompañados de ensalada, pico de gallo y guacamole.	\$127
Molletes Carnívoros Acompañados de ensalada, pico de gallo y guacamole. ▪Jamón ▪Chorizo ▪Tocino ▪Longaniza	\$139
Molletes Atlixquenses Acompañados de ensalada, pico de gallo y guacamole. ▪Cecina 120gr. ▪Arrachera 120gr.	\$157
Orden de 3 memelas Acompañadas de salsa verde o roja, con queso añejo y cebolla.	\$120
Memelas Acompañadas de salsa verde o roja, con queso añejo y cebolla. ▪Cecina o arrachera 120gr. \$160 ▪Con longaniza o chorizo argentino \$157 ▪Pechuga de pollo asada \$150 120gr. ▪Con huevos al gusto \$150	

▪ ENCHILADAS ▪

El ajonjolí de todos los moles

Enchiladas con pollo De las que curan el mal de amores... Pidelas con tu salsa favorita. ▪Verdes ▪Rojas ▪Encremadas	\$160
Enchiladas con cecina Servidas con cecina atlixquense... Pidelas con tu salsa favorita. ▪Verdes ▪Rojas	\$170
Enchiladas Suizas Gratinadas con queso manchego... Pidelas con tu salsa favorita y pollo ▪Verdes ▪Rojas ▪Con cecina \$180	\$170
Enchiladas con mole poblano El perfecto mestizaje de sabores, se originó en la cocina del Convento de Santa Rosa, en Puebla. ▪Con pollo ▪Con cecina \$180	\$170



“A darle que es mole de olla”

La gastronomía de Puebla es reconocida a nivel internacional por su sabor, su variedad y su historia. Es el resultado de la fusión de la tradición culinaria de origen mexicana (anterior al periodo colonial) y de las influencias de la cocina española, francesa y árabe.

