

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.

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

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

## ▪ BEBIDAS ▪

El que con vino cena, con agua desayuna

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

## ▪ MOLLETES Y MEMELAS ▪

¡Sazón y tradición!

<b>Molletes naturales</b> Acompañados de ensalada, pico de gallo y guacamole.	\$127
<b>Molletes Carnívoros</b> Acompañados de ensalada, pico de gallo y guacamole. ▪Jamón ▪Chorizo ▪Tocino ▪Longaniza	\$139
<b>Molletes Atlixquenses</b> Acompañados de ensalada, pico de gallo y guacamole. ▪Cecina 120gr. ▪Arrachera 120gr.	\$157
<b>Orden de 3 memelas</b> Acompañadas de salsa verde o roja, con queso añejo y cebolla.	\$120
<b>Memelas</b> 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

<b>Enchiladas con pollo</b> De las que curan el mal de amores... Pidelas con tu salsa favorita. ▪Verdes ▪Rojas ▪Encremadas	\$160
<b>Enchiladas con cecina</b> Servidas con cecina atlixquense... Pidelas con tu salsa favorita. ▪Verdes ▪Rojas	\$170
<b>Enchiladas Suizas</b> Gratinadas con queso manchego... Pidelas con tu salsa favorita y pollo ▪Verdes ▪Rojas ▪Con cecina \$180	\$170
<b>Enchiladas con mole poblano</b> 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.

