

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!

▪ ENTRADAS ▪

¡Pa' empezar a calmar a la fiera!

Chalupas Atlixquenses	\$80
Sabrosas tortillitas a la plancha bañadas en manteca, salsa verde o roja, con un toque de queso añejo y cebolla picada. ▪ ¡Pruébalos con pollo! \$100	
Chalupas con arrachera o cecina (130g)	\$143
Sabrosas tortillitas a la plancha, bañadas en manteca, salsa verde o roja, con un toque de queso añejo y cebolla picada, coronadas con trocitos de arrachera o cecina de la región.	
Queso mozzarella fundido natural (130g)	\$120
En cazuela de barro acompañado de tortillas de harina.	
Queso mozzarella fundido especial	\$145
En cazuela de barro acompañado de tortillas de harina. ▪ Longaniza ▪ Jamón ▪ Tocino ▪ Chapulines ▪ Chorizo, cecina o arrachera \$165	
Guacamole	\$70
El tradicional con el toque de la casa... ▪ ¡Pruébalo con chapulines! \$127	

▪ SOPAS Y ARROZ ▪

Calientita y con el sazón de casa

Sopa Azteca	\$85
Con la receta de la abuela, servida con tiritas de tortilla frita, queso, aguacate y chicharrón.	
Sopa de setas	\$80
Exquisita con trocitos de setas salteadas en aceite con un fino toque de ajo fresco, cebolla fileteada y queso.	
Consomé de Casa Atlixco	\$70
El tradicional consomé atlixquense con nuestro exclusivo sazón secreto.	
Arroz rojo	\$75
Como el de la abuela, acompaña con lo que más te guste ▪ Huevo estrellado ▪ Mole poblano ▪ Plátanos fritos ▪ Sencillo \$50	
Espagueti con crema	\$85
Cremosito y con sabor a casa.	

▪ ENCHILADAS ▪

El ajonjolí de todos los moles

Enchiladas con pollo	\$125
De las que curan el mal de amores... Pídelas con tu salsa favorita. ▪ Verdes ▪ Rojas ▪ Enremadas	
Enchiladas con cecina	\$157
Servidas con cecina atlixquense... Pídelas con tu salsa favorita. ▪ Verdes ▪ Rojas	
Enchiladas Suizas	\$147
Gratinadas con queso manchego... Pídelas con tu salsa favorita y pollo ▪ Verdes ▪ Rojas ▪ Con cecina \$180	
Enchiladas con mole poblano	\$147
El perfecto mestizaje de sabores, se originó en la cocina del Convento de Santa Rosa, en Puebla. ▪ Con pollo ▪ Con cecina \$180	

▪ TACOS ▪

El taco ajeno es el más bueno

Tacos Villa de Carrión	\$163
Los meros buenos... bien servidos con guacamole, salsita y pico de gallo. ▪ Arrachera ▪ Sirloin ▪ Cecina ▪ Carne enchilada	
Tacos New York	\$193
Para chuparse los dedos... bien servidos con guacamole, salsita y pico de gallo.	
Tacos de pescado	\$165
Riquísimos tacos de pescado empanizado o al tempura.	
Tacos de camarón	\$220
Con todo el sabor del mar, con camarones empanizado o al tempura.	

▪ PARRILLADAS DE CASA ATLIXCO ▪

¡Las reinas de la casa!

Creadas con el fin de complacer a los paladares más ambiciosos... Nuestras parrilladas te deleitarán con un mix gastronómico lleno de sabor y sazón atlixquense.

Parrillada Tradicional

Pechuga de pollo, bistec de puerco y arrachera.

Para 2 personas (500 g de proteína), para 4 personas (1 kg de proteína) y para 6 personas (1.5 kg de proteína) acompañada de nopalitas, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos chilitos asados, guacamole de la casa y longaniza.

▪ 2 personas \$550 ▪ 4 personas \$820 ▪ 6 personas \$1,080

Parrillada Solareña

Jugosa arrachera en fajitas, Para 2 personas (500 g de proteína), para 4 personas (1 kg de proteína) y para 6 personas (1.5 kg de proteína) acompañada de nopalitas, queso, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos, chilitos asados y guacamole de la casa.

▪ 2 personas \$690 ▪ 4 personas \$930 ▪ 6 personas \$1,130

Parrillada Premium Casa Atlixco

La favorita del patrón... con cortes americanos contiene Rib by (350gr.), New York (350gr.) y sirloin (350gr.), acompañada de nopalitas, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos, chilitos asados y guacamole de la casa.

▪ 4 personas \$1,105

Parrillada Villa de Carrión

Deliciosa carne enchilada. Para 2 personas (500g. de proteína), para 4 personas (1kg. de proteína) y para 6 personas (1.5kg. de proteína), acompañada de nopalitas, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos, chilitos asados, guacamole de la casa y longaniza.

▪ 2 personas \$555 ▪ 4 personas \$820 ▪ 6 personas \$1,080

Parrillada Atlixquense

Exquisita cecina atlixquense, Para 2 personas (500g. de proteína), para 4 personas (1kg de proteína) y para 6 personas (1.5kg proteína) acompañada de nopalitas, queso fundido, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos, chilitos, guacamole de la casa y queso asado.

▪ 2 personas \$ 760 ▪ 4 personas \$930 ▪ 6 personas \$1,180



"Al que nace pa' tamal, del cielo le caen las hojas"

Ubicado a 1,830 m de altitud; de clima templado y cálido, subhúmedo y lluvioso durante el verano. Uno de sus principales atractivos es el Cerrito de San Miguel, el cual tiene una altitud de 1,975 m., con una vista hermosa de 360 grados de toda la ciudad. ¡Disfruta nuestras bellas e inigualables vistas desde nuestra terraza!

▪ LOS ESPECIALES DE LA CASA ▪

Cuando el antojo es grande... nosotros somos los meros buenos

Mole Poblano El famoso y tradicional mole de moles... servido con pierna, muslo de pollo, plátano macho frito y arroz.	\$210	Plato Solareño Con 200 g de arrachera, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.	\$275
Plato Casa Atlixco Con 200 g de auténtica cecina Atlixquense, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.	\$275	Plato Villa de Carrión Con 200 g de carne enchilada, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.	\$275

▪ CORTES, AVES Y MAR ▪

Rib Eye Premium 350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 3 guarniciones a elegir.	\$385	Filete empanizado de pescado 150 g, acompañado con 2 guarniciones a elegir.	\$180
New York Premium 350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 3 guarniciones a elegir.	\$350	Filete de pescado bañado en queso Acompañado con 2 guarniciones a elegir.	\$220
Sirloin 350 g, cocinada en tu término favorito y acompañada de 3 guarniciones a elegir.	\$325	Coctel de camarón 140 g, con cebollita, cilantro y aguacate.	\$175
Arrachera 220 g, cocinada en tu término favorito y acompañada de 3 guarniciones a elegir.	\$275	Coctel de aguacate 140 g, con cebollita, cilantro y aguacate.	\$90
Sabana poblana 220 g, de arrachera con queso manchego fundido, con rajitas poblanas y un toque de salsa inglesa.	\$280	Ceviche de pescado Con cebollita picada y trozos finos de pepino.	\$145
Pechuga de pollo asada 200 g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.	\$185	Ceviche de camarón Con cebollita picada y trozos finos de pepino.	\$220
Milanesa de pollo 200 g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.	\$185	Aguachile de camarón Con cebollita picada, chile y pepino.	\$220
Milanesa de cerdo 200 g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.	\$185	Aguachile de pescado Con cebollita picada, chile y pepino.	\$175
Filete de pescado al mojo de ajo 150 g, acompañado con 2 guarniciones a elegir.	\$180	Camarones al coco Acompañados de arroz y ensalada.	\$235
		Camarones empanizados Acompañados de arroz y ensalada.	\$235
		Camarones al tempura Acompañados de arroz y ensalada.	\$235

Guarniciones

- Queso fresco ▪ Guacamole ▪ Papas a la francesa ▪ Frijoles
- Ensalada mixta ▪ Pico de gallo ▪ Nopal asado

▪ HAMBURGUESAS ▪

¡De antojo por casa? ¡Aquí te lo quitamos!

Hamburguesas a la parrilla (Res o arrachera)

Con pan del bueno, cebolla, jitomate, lechuga fresca, queso, mayonesa, mostaza, catsup y picante.

- Sencilla \$95
- Con tocino \$115
- Hawaiana \$115
- Con papas a la francesa +\$30
- Con alitas +\$30
- Con alitas y papas a la francesa +\$55

▪ Casa Atlixco (bañanda en queso) \$210

Con pan del bueno, cebolla, jitomate, lechuga fresca, queso, mayonesa, mostaza, catsup, picante, acompañada de alitas, papas a la francesa, tocino y bañanda en queso.

Extras

- Tocino \$28
- Jamón \$28
- Huevo \$28
- Nopales \$35
- Longaniza \$35
- Chorizo \$35
- Piña \$28
- Guacamole \$60
- Pico de gallo \$28
- BBQ o Ranch \$35
- Pelón pelo rico \$35
- Queso \$50
- Cecina \$80
- Arrachera \$80
- Pollo \$60
- Chiles toreados \$35

▪ PA' LOS CHAMACOS ▪

Barriga llena, corazón contento.

Consomé de pollo	\$65
Arroz con plátano o huevo	\$75
Milanesa con papas	\$120
Tenders con papas (4pz)	\$135

Pa' picar

- Dedos de queso \$80
- Papas a la francesa \$75
- Nachos tradicionales \$75
- Nachos con cecina \$145
- Nachos con arrachera \$145
- Alitas \$140

▪ POSTRES ▪

Una comida sin postre, es como un traje sin corbata... ¡Disfruta la dulzura de la vida!

- Fresas con crema \$80 ▪ Plátanos con crema \$60 ▪ Pastel Casa Atlixco \$85

"Le echas mucha crema
a tus tacos"

El Gran Atlixcáyotl se desarrolla el último domingo de septiembre de cada año en la traza indígena de Atlixco, la que existió a la linde de la urbe española de la antigua Villa de Carrión, fundada hace 442 años, el 22 de septiembre de 1579 y dentro de los límites doctrinales de la orden seráfica de San Francisco, quedando como testimonio de ello el conjunto conventual que al pie del cerro se levantó bajo la devoción de Santa María de Jesús, siendo todo esto parte de la actual Ciudad de Atlixco.