

Casa Atlixco

RESTAURANTE • TERRAZA

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 de la mejor vista con el mejor clima del mundo!

■ ANTIPASTO ■

¡Bon appétit!

Tabla de quesos	\$375
Queso manchego, queso de cabra, queso mozzarella, jamón serrano, jamón de pierna, uvas, aceituna negra, melón y pan de ajo.	
Pan de ajo y jamón serrano	\$162
Pan artesanal con pomodoro, y ajo rallado, acompañado de jamón serrano, melón y queso de cabra.	
Dedos de queso	\$80
Dedos de queso mozzarella empanizados con pan molido y finas hierbas acompañados con salsa pomodoro.	

■ ENSALADAS ■

¡Más Vale Ensalada Que Hambre!

Terraza 1579	\$125
Mix de lechugas, pera, mazana verde, arándanos, nuez, melón, amaranto, acompañados de aderezo, miel, mostaza y queso de cabra.	
César	\$155
Lechuga italiana acompañada con aderezo artesanal César, crotones, queso parmesano y pechuga de pollo.	
Mediterránea	\$155
Mix de lechugas, kiwi, fresa, frambuesa, uva, jamón serrano, queso de cabra, pistache, con aderezo de mango con chile guajillo y reducción de vinagre balsámico acompañada de pollo.	

■ PASTAS ■

La pasta siempre es una buena idea

Pesto	\$185
Salsa Pesto tradicional italiana, albahacar, aceite de olivo y queso parmesano con camarones o jamón serrano.	
Cuatro quesos	\$165
Acompañada de salsa cuatro quesos.	
Alfredo	\$155
Con mantequilla, bañada en la clásica salsa Alfredo.	
Carbonara	\$155
Mantequilla, tocino, yema de huevo, y queso parmesano.	
Al Burro	\$155
Mantequilla, perejil y queso parmesano.	
A la boloñesa	\$155
Acompañados de carne a la Boloñesa con queso parmesano.	
Lasaña al horno	\$165
Rellena de tradicional carne a la Boloñesa, salsa pomodoro y queso manchego.	

■ ENTRADAS ■

¡Pa' empezar a calmar a la fiera!

Chalupas con arrachera o cecina (8pz - 130g)	\$140
Sabrosas tortillitas fritas, 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.	
Chalupas Atlixquenses (8pz)	\$90
Sabrosas tortillitas fritas, bañadas en manteca, salsa verde o roja, con un toque de queso añejo y cebolla picada. ■ Con pollo \$110	
Queso fundido natural (130g)	\$120
En cazuela de barro acompañado de tortillas de harina. ■ Especial ■ Chorizo argentino (80g) ■ Champiñones \$145 ■ Con cecina o arrachera \$165	
Guacamole	\$70
El tradicional con el toque de la casa... ■ ¡Pruébalo con chapulines! \$85	

■ CORTES Y MAR ■

Rib Eye Premium	\$385
350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 2 guarniciones a elegir.	
New York Premium	\$350
350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 2 guarniciones a elegir.	
Sirloin	\$325
350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 2 guarniciones a elegir.	
Arrachera	\$275
220 g, cocinada en tu término favorito y acompañada de 2 guarniciones a elegir.	
Filete de pescado al mojo de ajo	\$180
150g, acompañado con 2 guarniciones a elegir ■ Empanizado ■ Bañado en queso \$220	
Aguachile	\$145
Con cebollita picada, chile y pepino. ■ Camarón \$220 ■ Pescado \$145	
Camarones empanizados	\$265
Acompañados de arroz y ensalada.	
Sabana poblana	\$280
220 g, de arrachera con queso manchego fundido, con rajitas poblanas y un toque de salsa inglesa.	

Guarniciones

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

■ PIZZAS CLÁSICAS Y GOURMET ■

“No hay nada como una pizza recién horneada.”

Vegetariana	\$225	Mango	\$295
Salsa de pomodoro, champiñones, pimiento, cebolla morada, brócoli y aceitunas negras.		Salsa de queso mozzarella, parmesano, gorgonzola, queso de cabra y mango.	
Hawaiana	\$225	Pizza de camarones	\$295
Salsa de pomodoro, queso mozzarella, jamón y piña.		Salsa pomodoro, queso mozzarella y acompañada de camarones.	
Pepperoni	\$225	Pizza de higo y prosciutto	\$295
Salsa de pomodoro, queso mozzarella, y pepperoni.		Salsa de quesos, queso mozzarella, higo, prosciutto, arúgula y reducción de vinagre balsámico.	
Mexicana	\$225	Pizza Casa Atlixco	\$295
Salsa de pomodoro, queso mozzarella, frijol, tocino, chorizo, cebolla morada y chile jalapeño.		Salsa pomodoro, queso mozzarella, pera, jamón serrano, queso de cabra.	
Margarita	\$225	Pizza Atlixquense	\$295
Salsa de pomodoro, queso mozzarella, jitomate bola con un toque de pesto y albahacar fresca.		Salsa de frijol, cecina atlixquense, cebolla morada, chapulines y aguacate.	
Carnes frías	\$295	Pizza poblana	\$295
Salsa pomodoro, queso mozzarella, pepperoni, jamón y tocino.		Salsa de queso, queso mozzarella, chiles poblanos, champiñones y elote tierno.	
4 quesos	\$295		
Salsa de queso mozzarella, parmesano, manchego, gorgonzola y albahacar fresca.			

▪ HAMBURGUESAS Y ALITAS ▪

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

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 +\$30
- Con alitas +\$30
- Con papas y alitas +\$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.

Pa' los chamacos

- Pasta pomodoro \$100
- Pasta con jamón y crema \$100
- Nuggets con papas \$125
- Papas a la francesa \$95

Alitas

Sazonada con tu salsa favorita. Elige tu favorita...

- BBQ
- Mango habanero
- Búffalo
- BBQ Chipotle
- Pelón Pelo rico
- Chamoy
- 10 piezas \$140

Extras

- Tocino \$28
- 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

▪ 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 nopalitos, 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 nopalitos, queso, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos, chilitos 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 eye (350gr.), New York (350gr.) y sirloin (350gr.), acompañada de nopalitos, 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 nopalitos, 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 nopalitos, 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



▪ LOS ESPECIALES DE LA CASA ▪

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

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, enmoladas, pico de gallo y tlacoyos.

\$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

▪ TACOS ▪

El taco ajeno es el más bueno

Tacos Villa de Carrión

Los meros buenos... bien servidos con guacamole, salsita y pico de gallo.

- Arrachera
- Sirloin
- Cecina
- Carne enchilada

\$163

Tacos New York

Para chuparse los dedos... bien servidos con guacamole, salsita y pico de gallo.

\$193

▪ POSTRES ▪

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

- Pastel Casa Atlixco \$85

