

SANTO MENJURJE
MENÚ COMIDAS 2020

PARA EMPEZAR

 **CHALUPAS POBLANAS \$80** (8 PIEZAS) Bañadas con salsa roja, verde y **mole de la casa**, acompañadas de carne deshebrada.

QUESADILLAS DE OVANDO \$80 (3 PIEZAS) Tortillas de maíz rellenas de tinga, hongos y **tlalitos** con cremoso queso de hebra.

MOLOTITOS \$80 (3 PIEZAS) Masa crujiente rellena de requesón, papa y tinga de la casa.

MINI CEMITAS \$95 (3 PIEZAS) Pan típico poblano, relleno de milanesa de cerdo, o con pata de res marinada y acompañada de aceite de pápalo.

TOSTADAS POBLANAS \$80 (3 PIEZAS) Así comenzó la tradición, tortilla frita acompañada de frijoles y lechuga con pata de res, pollo deshebrado o carne de res.

PELONAS \$80 (3 PIEZAS) Pan tradicional de manteca frito relleno de lechuga, carne deshebrada y frijoles, acompañelo con salsa y crema.

CHANCLAS \$70 (3 PIEZAS) Suave pan relleno de aguacate que recibe su salsa de guajillo, carne picada y chorizo.

TRILOGÍA DE TLACOYOS DE MAÍZ AZUL \$120 Combinación de salsa de tomatillo, pechito de cerdo al horno, rábanos, aguacate, queso fresco.

PLATÓN DE MARÍA \$200 1 mini pelona, 1 mini cemita, 1 chipotle relleno de queso, 4 chalupas, 2 quesadillas, 2 tlacoyos, 2 molotitos, acompañados de frijol refrito y guacamole.

DEL HUERTO

ENSALADA ATLIXCO \$75 Fresca combinación de lechugas, acompañada de supremas de cítricos y cacahuete garapiñado. Preparado con un aderezo de frutos rojos.

MIX ANALCO \$85 Mezcla de lechugas, aderezadas con una vinagreta de balsámico y tropezos de queso de cabra. Jitomate cherry y pechuga a la plancha, crean el balance perfecto.

 **MEZCLUM CON CAMARÓN \$130** Mix de lechugas bañadas con un aderezo de jalapeño, acompañada de camarones salteados, pepita tostada y juliana de tortillas.

TÁRTARA DE ATÚN \$150 Lomo de atún mezclado con pico de gallo, pepino, cilantro. Con láminas de aguacate y tostadas caseras.

TRADICIONAL ENSALADA CÉSAR \$105
Preparada en su mesa a base de anchoas, huevo y aceite de olivo



SOPAS Y CREMAS

CREMA DE CHICHARRÓN \$85 Cocinada lentamente lleva una mezcla sorprendente de sabores de tomatillo y chicharrón acompañado de una flauta de carne adobada.

SOPA DE TORTILLA \$70 Tiras de tortilla acompañan nuestro caldillo de jitomate con guarnición de abanico de aguacate, chicharrón y queso panela.

FIDEO SECO \$75 Cocinado pacientemente acompañado de abanico de aguacate, queso añejo y pollo deshebrado.

CREMA DE MARÍA \$95 Perfumada preparación que une los sabores del pollo y almendras.

CREMA DE FRIJOL \$70 Frijol negro, cocinado lentamente y aromatizado con hoja de aguacate.

CREMA POBLANA \$70 Típica crema de chile poblano, con guarnición de grano de elote y rajas poblanas.

TRADICIÓN CONVENTUAL

MOLE POBLANO \$175 (200 GR) Tradicional receta de familia acompañada por arroz rojo, sugerimos con suprema de ave o solomillo.

PEPIÁN VERDE \$175 (200 GR) Con solomillo de cerdo, el aroma anisado de este platillo se conjuga con sus elementos.

PIPIÁN ROJO \$175 (200 GR)
Pechuga de pollo rellena de vegetales que acompañan este manjar.

ENCACAHUATADO \$175 (200 GR) Mole de cacahuate, chile serrano y jitomate, con suprema de ave o solomillo.

 **ADOBO DE LA ABUELA \$175 (200 GR)**
Suprema de ave en salsa de chile guajillo, chile ancho y jitomate.

 **MANCHAMANTELES \$165 (200 GR)**
La creatividad culinaria del barroco acompaña al solomillo.

 **MOLE DE CHILE QUEMADO \$165 (200 GR)**
Tradicional receta de chambarete de res en salsa de tomate y chipotle tatemado.

MOLE BLANCO \$220 (200 GR)
Delicados y sutiles sabores de este mole acompañado de lomo de res.

Todos nuestros precios incluyen IVA.

Aceptamos efectivo, tarjeta de crédito, tarjeta de débito, Visa, Mastercard y American Express.

LAS RECETAS DEL MENJURJE

 **MEDALLÓN MENJURJE \$260** (200 GR)
Filete de res sobre puré de chícharo y menta, acompañado de una salsa holandesa de chipotle.

 **PESCADO CON AMARANTO \$235** (200 GR)
La pesca del día con un crocante de amaranto, bañado con una salsa de chileatole y una ensalada de quelites.

 **FILETE REMEDIO \$270** (200 GR)
Suave pieza de carne sobre un risotto de hierba santa, bañado en salsa de hongos y acompañado de flores de calabaza capeadas.

 **CHAMORRO DE CORDERO CONFITADO \$250** (250 GR)
Deliciosa preparación con adobo de chile pasilla dulce, cebollitas tatemadas y puré de camote amarillo ahumado.

RISOTTO DE HOJA SANTA Y HONGOS \$150 (250 GR)
Arroz meloso con hongos de la estación, aromatizado con hoja de acuyo.

ARRACHERA CASONA \$270 (230 GR) Corte de carne con guarnición de guacamole rústico, frijoles refritos y dobladitas de mole de la casa.

DULCE FINAL

 **TESORO \$85** Entremet de doble chocolate, con un jelly de frambuesa y balsámico. Acompañado de salsa de guayaba.

 **MILPA \$100** Creme brulée de requesón, aromatizado con epazote, decorado con mousse de elote.

 **CHIGNAHUAPAN \$140** Trilogía de “esferas” de maracuyá. Ideal para compartir.

 **DOMO \$85** Sorbete de piña, cubierto con helado de yogurt e higo.

BOSQUE \$85 Masa dulce de almendras rellena de crema pastelera infundada con especias, peras confitadas en vainilla, fruta de temporada.

BRISA \$95 Trilogía de crepas rellenas de mousse de queso y ate de membrillo, con salsa de caramelo preparada en su mesa.

CELLISCA \$55 Sorbete de fruta o helado de temporada.