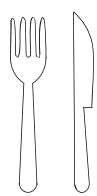


 and PETITE restaurant



ANTOJITOS POBLANOS MINI
MINI PUEBLA-STYLE SNACKS

CHALUPAS
\$90 4pzas

TLACOYOS
\$90 4pzas

GUAJOLOTES
\$95 2pzas

TAQUITOS DORADOS DE CAMARÓN
CON SALSA ARTESANAL Y CREMA
*SHRIMP CRISPY ROLLED TACOS
WITH HANDMADE SALSA AND CREAM*
\$130 4pzs

TAQUITOS CRUJIENTES DE LECHÓN
CON SALSA VERDE/ROJA ARTESANAL
TATEMADA Y CREMA ÁCIDA
*CRISPY PORK TAQUITOS
WITH FIRE-ROASTED GREEN/RED
HANDMADE SALSA AND SOUR CREAM*
\$130 4pzs

TACOS DE CARNITAS DE PATO
CON RABANITO FRESCO
*DUCK CARNITAS TACOS
WITH FRESH RADISH*
\$180 4pzs

CEMITA DE BARBACOA DE RES
CON PÁPALO
*BEEF BARBACOA CEMITA
WITH PÁPALO HERB*
\$150

Aguacate de Atlixco

AVOCADO FROM ATLIXCO

GUACAMOLE CON SALSA PICO DE GALLO
TOTOPOS DE MAÍZ TOSTADOS

GUACAMOLE WITH PICO DE GALLO SALSA
AND TOASTED CORN TORTILLA CHIPS

\$110

COCTEL DE AGUACATE CON CAMARONES,
MAYONESA DE HABANERO

AVOCADO AND SHRIMP COCKTAIL
WITH HABANERO MAYO

\$190

AGUACATE RELLENO CON SU MOUSSE,
VINAGRETA DE CHILE JALAPEÑO FRESCO,
ACEITUNAS Y ALCAPARRAS
INFUSIONADO CON ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN

STUFFED AVOCADO WITH ITS OWN
MOUSSE, FRESH JALAPEÑO VINAIGRETTE,
OLIVES, AND CAPERS INFUSED WITH
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

\$110

SOPA FRÍA DE AGUACATE CON PEPINO
CHILLED AVOCADO AND CUCUMBER SOUP

\$95

CONSOMÉ DE FLOR DE CALABAZA
Y MEZCAL

*PUMPKIN FLOWER AND MEZCAL
CONSOMMÉ*

\$97

CALDO DE CARNE CILANTRO Y MENTA
BEEF BROTH CILANTRO, AND MINT

\$97

CALDO DE HABAS Y NOPALES
REFRITO DE CHILES DE ARBOL
*FAVA BEAN AND NOPAL BROTH
SAUTÉED ÁRBOL CHILES*

\$97

SOPA POBLANA CON FLOR DE CALABAZA,
ELOTE Y CHILE POBLANO
*POBLANO SOUP WITH SQUASH BLOSSOMS,
CORN, AND POBLANO PEPPER*

\$97

SOPA DE TORTILLA CLÁSICA
AGUACATE, QUESO FRESCO Y CREMA
*CLASSIC TORTILLA SOUP
AVOCADO, FRESH CHEESE, AND
CREAM.*

\$137

ENSALADA CÉSAR
*PECHUGA DE POLLO, PARMESANO
CROTONES Y HOJAS DE LECHUGA CON EL
CLÁSICO ADEREZO*
CAESAR SALAD
*CHICKEN BREAST, PARMESAN
CROUTONS, AND LETTUCE LEAVES WITH
THE CLASSIC DRESSING*

\$250

PIPIÁN VERDE CON PEPITAS
PESCADO BLANCO DEL DÍA
Y PLÁTANO FRITO
*GREEN MOLE WITH PUMPKINS
WHITE FISH OF THE DAY
AND FRIED PLANTAIN*
\$ 476

MOLE MANCHA MANTELES
CON CACHETE DE RES Y FRUTAS
FRESCAS DE LA ESTACION
*MANCHAMANTELES MOLE
WITH BEEF CHEEK AND FRESH
SEASONAL FRUITS*
\$ 390

MOLE VERDE CON PATO CONFITADO
CALABACITAS Y EJOTES AL DENTE
*GREEN MOLE WITH CONFIT DUCK,
ZUCCHINI, AND CRISPY GREEN BEANS*
\$ 490

MOLE POBLANO CON CAMARONES
NATURALES (U8) Y AJONJOLÍ
*MOLE POBLANO WITH NATURAL SHRIMP
(U8) AND SESAME SEEDS*
\$ 490

MOLE POBLANO CON LECHÓN
*PUEBLA-STYLE MOLE
WITH ROASTED SUCKLING PIG*
\$ 490

Menú Casual

CASUAL MENU

FETTUCCHINE CON SALSA DE TOMATE
NATURAL, CARNE PICADA Y PARMESANO
*FETTUCCHINE WITH NATURAL TOMATO SAUCE,
GROUND MEAT, AND PARMESAN*
\$270

ESPAGUETTI CON SALSA CARBONARA
TOCINO CRUJIENTE
*SPAGHETTI WITH CARBONARA SAUCE
AND CRISPY BACON*
\$210

PASTA AL DENTE
CON MANTEQUILLA Y PARMESANO
*PASTA AL DENTE
WITH BUTTER AND PARMESAN*
\$200

CLUB SANDWICH
*PAN BRIOCHE TOSTADO, JAMÓN, QUESO,
PECHUGA DE POLLO, TOCINO
Y LECHUGA CON MAYONESA*
*TOASTED BRIOCHE BREAD, HAM, CHEESE,
CHICKEN BREAST, BACON,
AND LETTUCE WITH MAYONNAISE*
\$280

VEGETAL SANDWICH
*PAN DE MOLDE TOSTADO, LECHUGA, TOMATE,
ESPÁRRAGOS BLANCOS Y MAYONESA*
*TOASTED SANDWICH BREAD,
LETTUCE, TOMATO, WHITE ASPARAGUS,
AND MAYONNAISE*
\$280

CROQUE MADAME / MONSIEUR
*PAN DE CAJA ARTESANAL TOSTADO, JAMÓN,
QUESO EMMENTAL Y SALSA BECHAMEL*
CON/SIN HUEVO ESTRELLADO
*TOASTED ARTISAN SANDWICH BREAD, HAM,
EMMENTAL CHEESE, AND BÉCHAMEL SAUCE
WITH / WITHOUT FRIED EGG*
\$190

PIZZA MARGARITA / JAMÓN SERRANO
PIZZA MARGHERITA / SERRANO HAM
\$190 / \$230

HAMBURGUESA DE RIB EYE
*MOSTAZA DIJON, LECHUGA FRESCA,
PEPINILLOS EN VINAGRE Y JALAPEÑOS*
RIBEYE BURGER
DIJON MUSTARD, CRISP LETTUCE,
PICKLED GHERKINS, AND JALAPEÑOS
\$320

PASTEL DE CHOCOLATE OSCURO
CON TRUFAS, ALMÍBAR DE NARANJA,
TEQUILA Y ANÍS ESTRELLA
*DARK CHOCOLATE CAKE
WITH TRUFFLES, ORANGE SYRUP,
TEQUILA, AND STAR ANISE*
\$160

CHANTILLÍ, MERENGUE, FRUTAS
FRESCAS DE TEMPORADA
-LICHIS, MANGO, PITAHAYA, PITAYA, MAMEY,
HIGO Y TUNAS-
*CHANTILLY, MERINGUE, FRESH
SEASONAL FRUITS
-LYCHEES, MANGO, PITAHAYA, PITAYA,
MAMEY, FIG AND PRICKLY PEARS-*
\$139

SORBETES NATURALES DE FRUTA
FRESCA SEGÚN ESTACIÓN
*NATURAL SORBETS MADE FROM FRESH
FRUIT ACCORDING TO SEASON*
\$125

HELADO DE CIRUELAS CON COÑAC
PLUM ICE CREAM WITH COGNAC
\$190

HELADO DE PIÑÓN Y PIMIENTA ROSA
*PINE NUT AND PINK PEPPER ICE
CREAM*
\$139

Vinos de Postre *Dessert Wines*

CASA MADERO
COSECHA TARDÍA SEMILLON
GEWUZTRAMINER
\$196

FLORALIS TORRES
MOSCATEL
\$196

FERNANDO DE CASTILLA PEDRO
XIMENEZ
\$190

*Café / Coffee **

AMERICANO

AMERICAN

\$ 58

EXPRESSO

EXPRESSO

\$ 58

EXPRESSO DOBLE

DOUBLE EXPRESSO

\$ 64

CORTADO

CUT

\$ 64

EXPRESSO CON CHANTILLY

EXPRESSO WITH CHANTILLY

\$ 74

BOMBÓN

BOMBON

\$ 67

CARAJILLO

LICOR 43

\$ 137

BRANDY

\$ 137

ORUJO GALLEGO

\$ 137

*TOSTADO MEDIO DE ALTURA VERACRUZ

*MEDIUM ROAST FROM VERACRUZ

HIGHLANDS

Infusiones / Infusions

FRÍAS/FRAPPES/CALIENTES

COLD / FRAPPÉ / HOT

MANZANILLA, JAZMÍN, HIERBABUENA, MENTA

FRUTOS ROJOS, CASCARA DE CÍTRICOS,

AZAHAR, ANÍS ESTRELLA

JASMINE, CHAMOMILE, SPEARMINT, MINT,

RED BERRIES, CITRUS PEEL, STAR ANISE

\$ 75

Té / Tea

FRÍAS/FRAPPES/CALIENTES

COLD / FRAPPÉ / HOT

NEGRO CEYLAN, BLACK CHAI,

ROJO PU-EH, VERDE, BLANCO

BLACK CEYLON, BLACK CHAI,

RED PU-ERH, GREEN, WHITE

\$ 75

Agua de flores y frutas
FLOWER AND FRUIT WATERS

LIMÓN CON ANÍS Y PÉTALO DE
ROSA SANDIA, PEPINO, MENTA
JAMAICA, JENGIBRE
MELÓN, ROMERO
LEMON WITH ANISE AND ROSE
PETAL WATERMELON, CUCUMBER,
MINT
JAMAICA, GINGER
MELON, ROSEMARY
\$ 85

AGUA NATURAL
EMBOTELLADA
BOTTLED STILL WATER

CASA DEL AGUA
\$ 70

AGUA MINERAL
MINERAL WATER

GARCI CRESPO
\$ 65

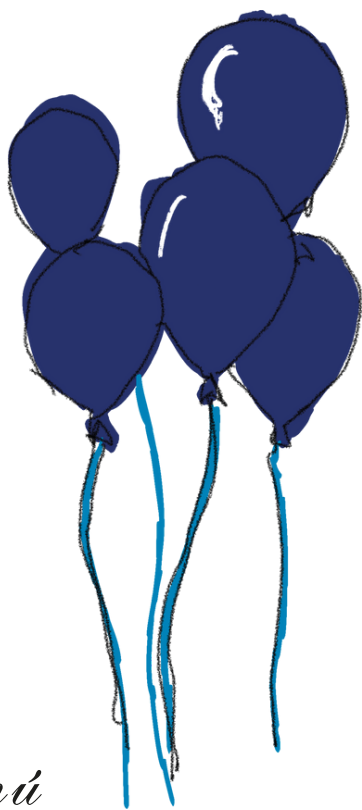
AGUA DE PIEDRA
\$ 130

PERRIER
\$ 90

SAN PELLEGRINO
\$ 70

AGUA TÓNICA
TONIC WATER
\$ 52

REFRESCOS
SOFT DRINKS
\$ 53



Menü
Infantil

CONSOMÉ
CONSOMMÉ

\$90

ENSALADA DE LECHUGA ROMANA,
ZANAHORIA, TOMATE Y ACEITE DE OLIVA
ROMAINE LETTUCE SALAD
WITH CARROT, TOMATO, AND OLIVE OIL

\$179

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO GRATINADO
GRATINATED HAM AND CHEESE SANDWICH

\$218

ESPAGUETI A LA MANTEQUILLA
BUTTER SPAGHETTI

\$210

CON JAMÓN YORK/ BURRATA
WITH YORK HAM/ BURRATA

\$236

OMELETTE NATURAL
NATURAL OMELETTE

\$120

JAMÓN YORK Y
QUESO
YORK HAM AND
CHEESE

\$180

JAMÓN SERRANO
SERRANO HAM

\$190

TIRITAS DE PECHUGA DE POLLO ASADAS
CON PAPAS A LA FRANCESA

GRILLED CHICKEN BREAST STRIPS
WITH FRENCH FRIES

\$210

HOTCAKES MINI Y MIEL DE ABEJA
MINI HOTCAKES WITH HONEY

\$132

PASTEL DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE

\$139

HELADOS DE FRUTAS NATURALES
NATURAL FRUIT ICE CREAMS

\$129

FRUTA DE LA ESTACIÓN
SEASONAL FRUIT

\$74

CREMA CHANTILLY
WHIPPED CREAM

\$82

FOUNDEAU DE CHOCOLATE
CHOCOLATE FONDUE

\$82

Ponemos a su disposición la información de todos
los ingredientes de las recetas de la carta
evitándole así riesgos de alergias o intolerancias

Si fuera de su interés contamos con la información
en gramos, mililitros o piezas de cada uno de los
platos del menú.

*We provide detailed information on all ingredients
used in our menu recipes, helping you avoid any
risk of allergies or intolerances.*

*Should you require it, we also have information
available on the weight (grams),
volume (milliliters), or number of pieces
for each dish on the menu.*