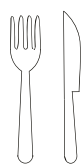


PUEBLA MON AMOUR
RESTAURANT 



GILDAS

GILDAS

GUINDILLA EN VINAGRE
Y ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA
PICKLED PEPPER
AND OLIVES STUFFED WITH ANCHOVY
\$37 PZA

TIGRE

TIGER

MEJILLONES CON BECHAMEL PICANTE
REBOZADOS CON SU CAPARAZÓN
MUSSELS WITH SPICY BÉCHAMEL, BREADED
AND SERVED IN THEIR SHELL
\$130 2PZAS

CROQUETA GIGANTE

GIANT CROQUETTE

CAMEMBERT

CAMEMBERT

\$45 pza

LANGOSTINO

PRAWN

\$56 pza

JAMÓN SERRANO

SERRANO HAM

\$56 pza

ANTOJITOS POBLANOS MINI
MINI PUEBLA-STYLE SNACKS

CHALUPAS

\$90 4pzas

TLACOYOS

\$90 4pzas

TAQUITOS CRUJIENTES DE CAMARÓN
CON SALSA ARTESANAL Y CREMA
CRISPY SHRIMP TAQUITOS
WITH ARTISANAL SAUCE AND CREAM
\$95 4pzs

CARPACCIO DE SALMÓN
CON ALCAPARRAS Y ACEITUNAS
SALMON CARPACCIO WITH CAPERS AND OLIVES
\$ 290

ESPÁRRAGOS BLANCOS
MAYONESA NATURAL/VINAGRETA CLÁSICA
WHITE ASPARAGUS
NATURAL MAYONNAISE/CLASSIC VINAIGRETTE
\$ 169

CÓCTEL DE CAMARONES EN SALSA ROSA
SHRIMP COCKTAIL IN PINK SAUCE
\$ 397

CAMARONES (U/8) CON VINAGRETA DE JALAPEÑO
SHRIMP U/8 WITH JALAPEÑO VINAIGRETTE
\$ 450

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

\$ 97

CONSOMÉ DE JAMÓN SERRANO AL JEREZ
SERRANO HAM CONSOMMÉ WITH SHERRY

\$ 97

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

\$ 97

POZOLE DE FIESTA CON MARISCOS
FESTIVE SEAFOOD POZOLE

\$ 390

*ARROZ NEGRO Y CAMARONES ROSTIZADOS
BLACK RICE WITH ROASTED SHRIMP

\$ 430

*ARROZ CON LANGOSTINOS Y TUÉTANO
RICE WITH PRAWNS AND BONE MARROW

\$ 430

ARROZ CON CHULETÓN
Y HABANEROS TOREADOS
*RICE WITH RIBEYE STEAK
AND ROASTED HABANEROS*

\$ 690

*ARROZ CON LECHÓN CONFITADO
Y VERDURAS DE LA ESTACIÓN
*RICE WITH CONFIT SUCKLING PIG
AND SEASONAL VEGETABLES*

\$ 510

*TIEMPO DE ELABORACIÓN 25 MINUTOS
*PREPARATION TIME: 25 MINUTES

EXTRA CANELÓN RELLENO DE CARNE Y FOI
CON BECHAMEL TRUFADA

*EXTRA CANNELLONI STUFFED WITH MEAT
AND FOIE WITH TRUFFLED BÉCHAMEL*

\$ 300

RÓBALO CON SALSA DE CHAMPAGNE
MAYONESA NATURAL DE ANCHOAS
Y ESPÁRRAGOS BLANCOS

*SEA BASS WITH CHAMPAGNE SAUCE, NATURAL
ANCHOVY MAYONNAISE, AND WHITE ASPARAGUS*

\$ 625

RÓBALO AL HORNO CON ALI OLI / PILPIL
Y GUINDILLAS EN VINAGRE

*BAKED SEA BASS WITH ALIOLI / PIL-PIL
AND PICKLED PEPPER*

\$ 510

LOMO ANGUS BEFF
SALSA BEARNESA / AZUL
Y CHALOTES CON VINAGRE BLANCO
ANGUS BEEF LOIN WITH BÉARNAISE
SAUCE/BLUE CHEESE SAUCE
AND SHALLOTS WITH WHITE VINEGAR

\$ 690

*TIEMPO DE ELABORACIÓN 25 MINUTOS

*PREPARATION TIME: 25 MINUTES

*COMPLEMENTOS A SU DISPOSICIÓN:
CHILES HABANEROS ASADOS, DIFERENTES
SALSAS PICANTES.

*SIDES AVAILABLE: ROASTED HABANERO
PEPPERS OR VARIOUS SPICY SAUCES

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

FLAN NATURAL CON CARAMELO
NATURAL FLAN WITH CARAMEL
\$150

PASTEL DE CHOCOLATE OSCURO,
TRUFAS Y MORAS
DARK CHOCOLATE CAKE,
TRUFFLES AND BERRIES
\$160

CHANTILLY NATURAL CON FRUTAS FRESCAS
NATURAL CHANTILLY WITH FRESH FRUITS
\$139

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

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

SORBETE DE JAMAICA, ROSAS Y MEZCAL
HIBISCUS SORBET, ROSES AND MEZCAL
\$125

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

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.*