



La Casa del
Mendrugo

DESAYUNOS

HORARIO: 8 AM- 13 HRS.

*En paquete + \$75 incluye:
Café de percoladora, jugo o fruta*

No aplica sábados, domingos y días festivos

BEBIDAS

CALIENTES

Expresso (1.5 oz.)	\$65
Expresso cortado Macchiato (2.5 oz.)	\$65
Expresso doble (3 oz.)	\$85
Americano (6.5 oz.)	\$60
Café Latte (6.5 oz.)	\$75
Café Irlandés con Whisky Irlandés	\$180
Capuchino (8.5 oz.)	\$75
Lechero (12 oz.)	\$75
Chocolate (6.5 oz.)	\$75
Chai (6.5 oz.)	\$75
Moka	\$75
Tizanas	\$95
Flat White	\$95

FRÍAS

Vaso de Leche (10 oz.)	\$30
Capuccino Frappé (12 oz.)	\$85
Moka Frappé (12 oz.)	\$85
Chocolate Frappé (12 oz.)	\$85
Smoothies (varios sabores 12 oz.)	\$85
Agua Embotellada	\$35
Naranjada (350ml.)	\$50
Limonada (350 ml.)	\$50
Agua Tónica (296 ml.)	\$70
Agua Perrier (330 ml.)	\$105
Conga (350 ml.)	\$75
Refresco (355 ml.)	\$60
Limonada Rosa (Frambuesa, 350 ml.)	\$95
Elixir (Frutos Rojos, 350 ml.)	\$95
Jarra de Clericot (1.5 l)	\$290
Jarra de Limonada Rosa (1.5 l)	\$300
Jarra de Limonada o Naranjada (1.5 l)	\$260
Jugos Naturales (10 oz.)	\$45

DEL COMAL

Tlacoyos (3 pzas.) \$85

Alverjón, frijol, chicharrón, bañados en salsa, queso panela y cebolla.

Chalupas (6 pzas.) \$75

Tradicionales chalupas poblanas con carne de cerdo y cebolla.

Quesadillas (3 pzas.) \$90

(chicharrón, flor de calabaza y huitlacoche)

Tradicionales quesadillas de chicharrón, flor de calabaza y huitlacoche.

DEL MAÍZ

Chilaquiles Naturales

(verdes, rojos, pasilla, mole) \$150

Totopo salseado acompañado de crema, queso, cebolla, aguacate y frijoles refritos.

Chilaquiles con Huevo o Pollo

(verdes, rojos, pasilla, mole) \$180

Totopo salseado acompañado de crema, queso, cebolla, aguacate y frijoles refritos.

Chilaquiles con Cecina (120 grs. de proteína)

(verdes, rojos, pasilla, mole) \$180

Totopo salseado acompañado de crema, queso, cebolla, aguacate, frijoles refritos y cecina a la plancha.

Chilaquiles con Arrachera (120 grs. de proteína)

(verdes, rojos, pasilla, mole) \$260

Totopo salseado acompañado de crema, queso, cebolla, aguacate, frijoles refritos y arrachera a la plancha.

Enfrijoladas (3 pzas.) \$180

Tortillas fritas rellenas de pollo o queso, bañadas en salsa de frijol con aroma de aguacate, acompañado de queso, crema, cebolla y aguacate.

Enchiladas (3 pzas.) \$180

(verdes, rojos, pasilla)

Tortillas fritas rellenas de pollo o queso, bañadas en salsa de su elección, acompañadas con queso, crema, cebolla y aguacate.

Enchiladas Suizas (3 pzas.) \$180

Tortillas de maíz fritas, con pollo deshebrado, bañadas en salsa verde o roja, con crema y gratinadas, acompañadas con cebolla y aguacate.

Encacahuatadas (3 pzas.) \$180

Tortillas de maíz fritas, rellenas de pollo deshebrado, bañadas en salsa de cacahuete.



DE LA GRANJA

Los huevos que ofrecemos son de granja orgánica en Atlixco de gallinas de libre pastoreo y recolectados a mano.

Huevos Encobijados \$145

Cama de tortilla frita, frijol, huevos estrellados con salsa martajada y cubierto con queso.

Omelette Poblano \$145

Relleno de granos de elote, champiñón, chile poblano en un espejo de salsa de chile poblano.

Nuevo México \$230

Omelette relleno de queso panela, bañado en salsa roja o verde con tiras de cecina acompañado de frijoles y guacamole.

Omelette Salmón \$190

Relleno de queso cabra con alcaparras, salmón en láminas, aromatizado con eneldo, aguacate y cebolla.

Omelette Granja & Campo \$160

Omelette relleno de queso Oaxaca, flor de calabaza y chapulines, servido con frijoles refritos, pico de gallo y aguacate.

Tortilla Española \$110

Tortilla de patata acompañada de croutones y jamón serrano.

Huevos Motuleños \$110

Tortilla frita, frijoles y huevos estrellados, bañados en salsa roja con guarnición de chícharo, jamón picado y plátano frito.

Huevos Rancheros \$95

Tortilla frita, huevos estrellados, bañados en salsa verde o roja con ramekin de frijol refrito.

Huevos Divorciados \$95

Tortilla frita, huevos estrellados, bañados en salsa verde y roja divididos por frijoles refritos.

Huevos Mendrugo \$130

Huevos pochados sobre tapa de pan rústico, con jamón serrano montado en papa de la casa, bañados en salsa poblana.

Huevos Machaca \$120

Machaca con pico de gallo revuelto con huevo, acompañado con salsa, frijoles, totopos y tortilla de harina.

Huevos Revueltos \$95 (chorizo, jamón, mexicana, tocino)

LIGERO

Plato de Fruta *(de temporada)* \$120

Fruta de temporada acompañada de granola, yogurt y miel.

Omelette de Claras con Champiñón & Espinacas \$145

Omelette de claras rellenas de champiñones y espinacas al vapor, acompañadas de ensalada tipo caprese y nopal.

Bocadillos de Huevo & Salmón \$130

Pan baguette con aguacate, salmón y huevo pochado acompañado de una ensalada de espinacas, berros y quelites.

Claras Revueltas al Gusto \$110

(jamón, a la mexicana, queso panela)

Claras revueltas con el ingrediente a su elección, acompañadas de frijoles refritos, salsa y totopos.

DEL MENDRUGO

Crepas Poblanas \$135

Crepas rellenas de chile poblano, bañadas en salsa bechamel, rajas, grano de elote y champiñones, aromatizados con epazote.

Desayuno Serrano \$145

Papa salteada con cebolla, huevos estrellados, decorados con jamón serrano y servido con cazuela.

Mole de Panza \$110

Pancita de res en caldo picosito, acompañado de rasurado de la casa y tortillas de maíz.

Hijos del Maíz \$110

Plato compuesto por una porción de chilaquiles con salsa verde, roja o pasilla, 2 pzas. de enfrijoladas y un tlacoyo de alverjón con cebolla y queso.

Ponchadito \$110

Huevo frito, 2 piezas de tlacoyos en salsa, frijoles refritos y guacamole.

Dulce Culpa \$145

Huevos fritos sobre piezas de hot cakes acompañados por tiras de tocino frito, servidos con miel de maple y frijoles refritos.

Huevos con Ternera \$175

Huevos revueltos con puntas de filete de res y pimiento morrón al mojo de ajo, acompañado de una quesadilla, frijoles refritos y pico de gallo.



MENÚ INFANTIL

(Incluye libro para colorear)

Sandwichito \$140

Sándwich relleno de jamón con queso a la plancha acompañado de papas a la francesa.

Mini enfrijoladas \$140

3 tortillas mini rellenas de pollo y bañadas con salsa de frijol, queso y crema.

Hot Cakes \$110

3 pzas. acompañados de miel de maple, mantequilla y mermelada.

Molletes (3 pzas.) \$150

Pan baguette con frijoles refritos y queso gratinado acompañado de chorizo, jamón, tocino y pico de gallo.

LO DULCE DEL MENDRUGO

PanDulce *(variedad)* \$25




 Google Arts & Culture

FUSIÓN ENTRE ARTE, MÚSICA Y GASTRONOMÍA

Visita nuestro museo en el primer piso.
Entrada libre a comensales.



 (222) 326 80 60
232 51 48

4 Sur 304, Centro Histórico. Puebla, MX
casadelmendrugo.com


La Casa del
Mendrugo



RESTAURANTE MUSEO
GALERÍA CAFÉ MÚSICA