

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 la mejor comida del lugar con el mejor clima del mundo!

DESAYUNOS

¡Puro sabor de tierras atlixquenses!

Los desayunos incluyen fruta de temporada o agua fresca, jugo y café de refill. Se sirven hasta la 1 p.m.

Atlixquense Chilaquiles rojos o verdes acompañados de cecina atlixquense 130gr.	\$181	Mexicanita Bistec a la mexicana, acompañado de ensalada y frijolitos.	\$160
A la solareña Chilaquiles rojos o verdes acompañados de arrachera 130gr.	\$181	Desayuno poblanita Chalupas rojas o verdes acompañados de arrachera 130gr. cecina o pollo.	\$181
Campestre Chilaquiles rojos o verdes acompañados de pechuga de pollo 100 gr. a la plancha.	\$155	Chicharrón en salsa Servido en una exquisita salsa roja o verde.	\$155
A la granja Chilaquiles rojos o verdes acompañados de huevos al gusto.	\$145	Los Ahogados Salsa de jitomate, rajas de huauchinango y cebolla en gajos.	\$150
Sansón Chilaquiles rojos o verdes acompañados de cecina atlixquense 130gr y huevo estrellado..	\$198	Americano Pan tostado, huevo estrellado y tocino.	\$150
Goliath Chilaquiles rojos o verdes acompañados de arrachera 130gr. y huevo estrellado.	\$198	Club Sándwich Delicioso y con el toque de la casa, acompañado de papas a la francesa.	\$160
Gringo Chilaquiles rojos o verdes acompañados de corte New York 350gr.	\$407		
Cowboy Chilaquiles rojos o verdes acompañados de corte Rib Eye 350gr.	\$429		

Hot Cakes (3 piezas) \$100 • Plato de fruta \$35 • Pan dulce \$12

HUEVOS Y OMELETTE

Pa' chuparse los dedos

Huevos estrellados (3) Acompañados de ensalada, frijoles y salsa.	\$145
Huevos al gusto (3) Con jamón, chorizo, salchicha, longaniza o tocino (a elegir).	\$145
Huevos motuleños (2) Con frijoles, plátano macho, jamón, salsa roja, aguacate y chícharos.	\$165
Huevos divorciados (2) Salsa roja, salsa verde, frijoles y aguacate.	\$150
Huevos al albañil (3) 3 huevos revueltos, frijoles y salsa.	\$150
Huevos a la mexicana (3) Ensalada, frijoles y salsa	\$150
Omelette clásico (3) Jamón con queso.	\$160
Omelette vegetariano (3) Relleno de verduras.	\$150
Omelette italiano (3) Clásico bañado en salsa pomodoro.	\$170

MOLLETES Y MEMELAS

¡Sazón y tradición!

Molletes naturales Acompañados de ensalada, pico de gallo y guacamole.	\$127
Molletes Carnívoros Acompañados de ensalada, pico de gallo y guacamole. ■ Jamón ■ Chorizo ■ Tocino ■ Longaniza	\$139
Molletes Atlixquenses Acompañados de ensalada, pico de gallo y guacamole. ■ Cecina 120gr. ■ Arrachera 120gr.	\$172
Orden de 3 memelas Acompañadas de salsa verde o roja, con queso añejo y cebolla.	\$120
Memelas Acompañadas de salsa verde o roja, con queso añejo y cebolla. ■ Cecina o arrachera 120gr. \$176 ■ Con longaniza o chorizo argentino \$157 ■ Pechuga de pollo asada \$150 120gr. ■ Con huevos al gusto \$150	

BEBIDAS

El que con vino cena, con agua desayuna

Licuada ■ Chocolate ■ Fresa ■ Plátano	\$40
Jugo de naranja (240 ml)	\$40
Taza de café (240 ml)	\$35
Chocolate caliente (240 ml)	\$40
Té o infusión (240 ml)	\$30
Refrescos (355 ml)	\$35
Agua natural (240 ml) ■ Jamaica ■ Tamarindo ■ Horchata ■ Limón ■ Naranja ■ Maracuya ■ Vaso \$40 ■ Jarra \$150	
Limonada/ Naranjada (2 lt) Natural ■ Mineral Vaso \$40 ■ Jarra \$150 (240 ml)	

ENCHILADAS

El ajonjolí de todos los moles

Enchiladas con pollo De las que curan el mal de amores... Pídelas con tu salsa favorita. ■ Verdes ■ Rojas ■ Encremadas	\$160
Enchiladas con cecina Servidas con cecina atlixquense... Pídelas con tu salsa favorita. ■ Verdes ■ Rojas	\$187
Enchiladas Suizas Gratinadas con queso manchego... Pídelas con tu salsa favorita y pollo ■ Verdes ■ Rojas ■ Con cecina \$180	\$170
Enchiladas con mole poblano El perfecto mestizaje de sabores, se originó en la cocina del Convento de Santa Rosa, en Puebla. ■ Con pollo ■ Con cecina \$190	\$170
Enfrijoladas Atlixquenses NUEVO Secreta especial del chef de la Casa. ■ Sencillas \$147 ■ Con pollo \$170	\$147



“A darle que es mole de olla”

La gastronomía de Puebla es reconocida a nivel internacional por su sabor, su variedad y su historia. Es el resultado de la fusión de la tradición culinaria de origen mexicana (anterior al período colonial) y de las influencias de la cocina española, francesa y árabe.

