

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!

## ▪ ENTRADAS ▪

¡Pa' empezar a calmar a la fiera!

<b>Chalupas Atlixquenses</b>	\$80
Sabrosas tortillitas a la plancha bañadas en manteca, salsa verde o roja, con un toque de queso añejo y cebolla picada. ■ ¡Pruébalos con pollo! \$100	
<b>Chalupas con arrachera o cecina (130g)</b>	\$157
Sabrosas tortillitas a la plancha, bañadas en manteca, salsa verde o roja, con un toque de queso añejo y cebolla picada, coronadas con trocitos de arrachera o cecina de la región.	
<b>Queso mozzarella fundido natural (130g)</b>	\$120
En cazuela de barro acompañado de tortillas de harina.	
<b>Queso mozzarella fundido especial</b>	\$145
En cazuela de barro acompañado de tortillas de harina. ■ Longaniza ■ Jamón ■ Tocino ■ Chapulines ■ Chorizo, cecina o arrachera \$165	
<b>Guacamole</b>	\$70
El tradicional con el toque de la casa... ■ ¡Pruébalo con chapulines! \$127	

## ▪ SOPAS Y ARROZ ▪

Calientita y con el sazón de casa

<b>Sopa Azteca</b>	\$85
Con la receta de la abuela, servida con tiritas de tortilla frita, queso, aguacate y chicharrón.	
<b>Sopa de setas</b>	\$80
Exquisita con trocitos de setas salteadas en aceite con un fino toque de ajo fresco, cebolla fileteada y queso.	
<b>Sopa tarasca <b>NUEVO</b></b>	\$85
Deliciosa receta con tortilla, queso y salsa de frijoles.	
<b>Caldo de camarón <b>NUEVO</b></b>	\$145
Sabroso y picosito, con todo el sabor del mar directo a tu mesa.	
<b>Consomé de Casa Atlixco</b>	\$70
El tradicional consomé atlixquense con nuestro exclusivo sazón secreto.	
<b>Arroz rojo</b>	\$75
Como el de la abuela, acompañalo con lo que más te guste ■ Huevo estrellado ■ Mole poblano ■ Plátanos fritos ■ Sencillo \$50	
<b>Espagueti con crema</b>	\$85
Cremosito y con sabor a casa.	

## ▪ ENCHILADAS ▪

El ajonjolí de todos los moles

<b>Enchiladas con pollo</b>	\$125
De las que curan el mal de amores... Pídelas con tu salsa favorita. ■ Verdes ■ Rojas ■ Encremadas	
<b>Enchiladas con cecina</b>	\$187
Servidas con cecina atlixquense... Pídelas con tu salsa favorita. ■ Verdes ■ Rojas	
<b>Enchiladas Suizas</b>	\$147
Gratinadas con queso manchego... Pídelas con tu salsa favorita y pollo ■ Verdes ■ Rojas ■ Con cecina \$180	
<b>Enchiladas con mole poblano</b>	\$147
El perfecto mestizaje de sabores, se originó en la cocina del Convento de Santa Rosa, en Puebla. ■ Con pollo ■ Con cecina \$180	
<b>Enfrijoladas Atlixquenses <b>NUEVO</b></b>	\$147
Secreta especial del chef de la Casa. ■ Sencillos \$147 ■ Con pollo \$170	

## ▪ TACOS ▪

El taco ajeno es el más bueno

<b>Tacos Villa de Carrión</b>	\$179
Los meros buenos... bien servidos con guacamole, salsita y pico de gallo. ■ Arrachera ■ Sirloin ■ Cecina ■ Carne enchilada	
<b>Tacos New York</b>	\$212
Para chuparse los dedos... bien servidos con guacamole, salsita y pico de gallo.	
<b>Tacos de pescado</b>	\$181
Riquisimos tacos de pescado empanizado o al tempura.	
<b>Tacos de camarón</b>	\$242
Con todo el sabor del mar, con camarones empanizado o al tempura.	
<b>Tacos dorados</b>	\$147
Orden de 4 piezas de doraditos y exquisitos taquitos. ■ Pollo ■ Queso ■ Combinados	

## ▪ PARRILLADAS DE CASA ATLIXCO ▪

¡Las reinas de la casa!

Creadas con el fin de complacer a los paladares más ambiciosos... Nuestras parrilladas te deleitarán con un mix gastronómico lleno de sabor y sazón atlixquense.

### Parrillada Tradicional

**Pechuga de pollo, bistec de puerco y arrachera.**

Para 2 personas (500 g de proteína), para 4 personas (1 kg de proteína) y para 6 personas (1.5 kg de proteína) acompañada de nopalitos, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos, chilitos asados, guacamole de la casa y longaniza.

■ 2 personas \$650 ■ 4 personas \$902 ■ 6 personas \$1,254

### Parrillada Solareña

**Jugosa arrachera en fajitas.** Para 2 personas (500 g de proteína), para 4 personas (1 kg de proteína) y para 6 personas (1.5 kg de proteína) acompañada de nopalitos, queso, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos, chilitos asados y guacamole de la casa.

■ 2 personas \$836 ■ 4 personas \$1,078 ■ 6 personas \$1,375

### Parrillada Premium Casa Atlixco

**La favorita del patrón... con cortes americanos** contiene Rib by (350gr.), New York (350gr.) y sirloin (350gr.), acompañada de nopalitos, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos, chilitos asados y guacamole de la casa.

■ 4 personas \$1,380

### Parrillada Villa de Carrión

**Deliciosa carne enchilada.** Para 2 personas (500g. de proteína), para 4 personas (1kg. de proteína) y para 6 personas (1.5kg. de proteína), acompañada de nopalitos, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos, chilitos asados, guacamole de la casa y longaniza.

■ 2 personas \$610 ■ 4 personas \$902 ■ 6 personas \$1,254

### Parrillada Atlixquense

**Exquisita cecina atlixquense.** Para 2 personas (500g. de proteína), para 4 personas (1kg de proteína) y para 6 personas (1.5kg proteína) acompañada de nopalitos, queso fundido, salchichas, pico de gallo, piña asada, cebollitas cambray, frijoles refritos, chilitos, guacamole de la casa y queso asado.

■ 2 personas \$836 ■ 4 personas \$1,078 ■ 6 personas \$1,375



"Al que nace pa' tamal, del cielo le caen las hojas"

Ubicado a 1,830 m de altitud; de clima templado y cálido, subhúmedo y lluvioso durante el verano. Uno de sus principales atractivos es el Cerrito de San Miguel, el cual tiene una altitud de 1,975 m., con una vista hermosa de 360 grados de toda la ciudad. ¡Disfruta nuestras bellas e inigualables vistas desde nuestra terraza!

## ▪ LOS ESPECIALES DE LA CASA ▪

Cuando el antojo es grande... nosotros somos los meros buenos

<b>Mole Poblano</b> El famoso y tradicional mole de moles... servido con pierna, muslo de pollo, plátano macho frito y arroz.	\$210	<b>Plato Solareño</b> Con 200 g de arrachera, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.	\$275
<b>Plato Casa Atlixco</b> Con 200 g de auténtica cecina Atlixquense, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.	\$275	<b>Plato Villa de Carrión</b> Con 200 g de carne enchilada, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.	\$275

## ▪ CORTES, AVES Y MAR ▪

<b>Rib Eye Premium</b> 350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 3 guarniciones a elegir.	\$423	<b>Filete empanizado de pescado</b> 150 g, acompañado con 2 guarniciones a elegir.	\$198
<b>New York Premium</b> 350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 3 guarniciones a elegir.	\$385	<b>Filete de pescado bañado en queso</b> Acompañado con 2 guarniciones a elegir.	\$242
<b>Sirloin</b> 350 g, cocinada en tu término favorito y acompañada de 3 guarniciones a elegir.	\$357	<b>Coctel de camarón</b> 140 g, con cebollita, cilantro y aguacate.	\$192
<b>Arrachera</b> 220 g, cocinada en tu término favorito y acompañada de 3 guarniciones a elegir.	\$302	<b>Coctel de aguacate</b> 140 g, con cebollita, cilantro y aguacate.	\$90
<b>Sabana poblana</b> 220 g, de arrachera con queso manchego fundido, con rajas poblanas y un toque de salsa inglesa.	\$308	<b>Ceviche de pescado</b> Con cebollita picada y trozos finos de pepino.	\$159
<b>Pechuga de pollo asada</b> 200 g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.	\$185	<b>Ceviche de camarón</b> Con cebollita picada y trozos finos de pepino.	\$242
<b>Milanesa de pollo</b> 200 g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.	\$185	<b>Aguachile de camarón</b> Con cebollita picada, chile y pepino.	\$242
<b>Milanesa de cerdo</b> 200 g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.	\$185	<b>Aguachile de pescado</b> Con cebollita picada, chile y pepino.	\$192
<b>Filete de pescado al mojo de ajo</b> 150 g, acompañado con 2 guarniciones a elegir.	\$198	<b>Camarones al coco</b> Acompañados de arroz y ensalada.	\$258
		<b>Camarones empanizados</b> Acompañados de arroz y ensalada.	\$258
		<b>Camarones al tempura</b> Acompañados de arroz y ensalada.	\$258

### Guarniciones

- Queso fresco ▪ Guacamole ▪ Papas a la francesa ▪ Frijoles
- Ensalada mixta ▪ Pico de gallo ▪ Nopal asado

## ▪ HAMBURGUESAS ▪

¿De antojo por casa? ¡Aquí te lo quitamos!

### Hamburguesas a la parrilla (Res o arrachera)

Con pan del bueno, cebolla, jitomate, lechuga fresca, queso, mayonesa, mostaza, catsup y picante.

- Sencilla \$95
- Con tocino \$115
- Hawaiana \$115
- Con papas a la francesa +\$30
- Con alitas +\$30
- Con alitas y papas a la francesa +\$55

### ▪ Casa Atlixco (bañanda en queso) \$210

Con pan del bueno, cebolla, jitomate, lechuga fresca, queso, mayonesa, mostaza, catsup, picante, acompañada de alitas, papas a la francesa, tocino y bañanda en queso.

### Extras

- Tocino \$28
- Jamón \$28
- Huevo \$28
- Nopales \$35
- Longaniza \$35
- Chorizo \$35
- Piña \$28
- Guacamole \$60
- Pico de gallo \$28
- BBQ o Ranch \$35
- Pelón pelo rico \$35
- Queso \$50
- Cecina \$80
- Arrachera \$80
- Pollo \$60
- Chiles toreados \$35
- Frijoles \$25

## ▪ PA' LOS CHAMACOS ▪

Barriga llena, corazón contento.

<b>Consomé de pollo</b>	\$65
<b>Arroz con plátano o huevo</b>	\$75
<b>Milanesa con papas</b>	\$120
<b>Tenders con papas (4pz)</b>	\$135

### Pa' picar

- Dedos de queso \$80
- Papas a la francesa \$75
- Nachos tradicionales \$75
- Nachos con cecina \$145
- Nachos con arrachera \$145
- Alitas \$140

## ▪ POSTRES ▪

Una comida sin postre, es como un traje sin corbata... ¡Disfruta la dulzura de la vida!

- Fresas con crema \$80 ▪ Plátanos con crema \$60 ▪ Pastel Casa Atlixco \$85

"Le echas mucha crema  
a tus tacos"

El Gran Atlixcáyotl se desarrolla el último domingo de septiembre de cada año en la traza indígena de Atlixco, la que existió a la linde de la urbe española de la antigua Villa de Carrión, fundada hace 442 años, el 22 de septiembre de 1579 y dentro de los límites doctrinales de la orden seráfica de San Francisco, quedando como testimonio de ello el conjunto conventual que al pie del cerro se levantó bajo la devoción de Santa María de Jesús, siendo todo esto parte de la actual Ciudad de Atlixco.