

Casa
Atlixco
RESTAURANTE • TERRAZA

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 de la mejor vista con el mejor clima del mundo!

■ ANTIPASTO ■

¡Bon appétit!

Tabla de quesos	\$375
Queso manchego, queso de cabra, queso mozzarella, jamón serrano, jamón de pierna, uvas, aceituna negra, melón y pan de ajo.	
Pan de ajo y jamón serrano	\$162
Pan artesanal con pomodoro, y ajo rallado, acompañado de jamón serrano, melón y queso de cabra.	
Dedos de queso	\$80
Dedos de queso mozzarella empanizados con pan molido y finas hierbas acompañados con salsa pomodoro.	

■ ENSALADAS ■

¡Más Vale Ensalada Que Hambre!

Terraza 1579	\$125
Mix de lechugas, pera, mazana verde, arándanos, nuez, melón, amaranto, acompañados de aderezo, miel, mostaza y queso de cabra.	
César	\$155
Lechuga italiana acompañada con aderezo artesanal César, crotones, queso parmesano y pechuga de pollo.	
Mediterránea	\$155
Mix de lechugas, kiwi, fresa, frambuesa, uva, jamón serrano, queso de cabra, pistache, con aderezo de mango con Chile guajillo y reducción de vinagre balsámico acompañada de pollo.	

■ PASTAS ■

La pasta siempre es una buena idea

Pesto	\$185
Salsa Pesto tradicional italiana, albahacar, aceite de olivo y queso parmesano con camarones o jamón serrano.	
Cuatro quesos	\$170
Acompañada de salsa cuatro quesos.	
Alfredo	\$170
Con mantequilla, bañada en la clásica salsa Alfredo.	
Carbonara	\$170
Mantequilla, tocino, yema de huevo, y queso parmesano.	
Al Burro	\$155
Mantequilla, perejil y queso parmesano.	
A la boloñesa	\$170
Acompañados de carne a la Boloñesa con queso parmesano.	
Pollo Allá Parmigiana	\$225
Milanesa de pollo, bañada en salsa pomodora gratinada con queso, acompañada de spaquetti al pomodoro y pan de ajo.	

■ TACOS ■

El taco ajeno es el más bueno

Tacos Villa de Carrión	179
Los meros buenos... bien servidos con guacamole, salsita y pico de gallo.	
■ Arrachera ■ Sirloin ■ Cecina ■ Carne enchilada	
Tacos New York	\$212
Para chuparse los dedos... bien servidos con guacamole, salsita y pico de gallo.	
Tacos de pescado	165
Riquisimos tacos de pescado empanizado o al tempura.	
Tacos de camaron	\$220
Con todo el sabor del mar, con camarones empanizados o al tempura.	

■ ENTRADAS ■

¡Pa’ empezar a calmar a la fiera!

Chalupas Atlixquenses (8pz)	\$90
Sabrosas tortillitas fritas, bañadas en manteca, salsa verde o roja, con un toque de queso añejo y cebolla picada. Con pollo \$110	
Chalupas con arrachera o cecina (8pz - 130g)	\$157
Sabrosas tortillitas fritas, 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.	
Queso mozzarella fundido natural (130g)	\$120
En cazuela de barro acompañado de tortillas de harina.	
Queso mozzarella fundido especial	\$145
En cazuela de barro acompañado de tortillas de harina.	
■ Longaniza ■ Jamón ■ Tocino ■ Chapulines	
■ Chorizo, cecina o arrachera \$165	
Guacamole	\$127
El tradicional con el toque de la casa... ¡Pruébalo con chapulines! \$85	

■ SOPAS Y ARROZ ■

Calientita y con el sazón de casa

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

■ LOS ESPECIALES ■
DE LA CASA

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

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

"Llenos de tradición y amor"

■ CORTES Y MAR ■

Rib Eye Premium
350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 2 guarniciones a elegir.

\$423

New York Premium
350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 2 guarniciones a elegir.

\$385

Sirloin
350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 2 guarniciones a elegir.

\$357

Arrachera
220 g, cocinada en tu término favorito y acompañada de 2 guarniciones a elegir.

\$302

Sabana poblana
220 g, de arrachera con queso manchego fundido, con rajas poblanas y un troque de salsa inglesa.

\$308

Pechuga de pollo asada
200g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.

\$185

Milanesa de pollo
200g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.

\$185

Milanesa de cerdo
200g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.

\$185

Filete de pescado al mojo de ajo
150g, acompañado con 2 guarniciones a elegir

\$198

Filete empanizado de pescado
150g, acompañado con 2 guarniciones a elegir

\$198

Filete de pescado bañado en queso
Acompañado con 2 guarniciones a elegir

\$242

Coctel de camarón
140g, con cebollita, cilantro y aguacate.

\$192

Coctel de aguacate
140g, con cebollita, cilantro y aguacate.

\$90

Ceviche de pescado
Con cebollita y trozos finos de pepino.

\$159

Ceviche de camarón
Con cebollita y trozos finos de pepino.

\$242

Aguachile de camarón
Con cebollita picada, chile y pepino.

\$242

Aguachile de pescado
Con cebollita picada, chile y pepino.

\$192

Camarones al coco
Acompañados de arroz y ensalada.

\$258

Camarones empanizados
Acompañados de arroz y ensalada.

\$258

Camarones al tempura
Acompañados de arroz y ensalada.

\$258

Guarniciones

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

■ PIZZAS CLÁSICAS Y GOURMET ■

“No hay nada como una pizza recién horneada.”

Vegetariana
Salsa de pomodoro, champiñones, pimiento, cebolla morada, brócoli y aceitunas negras.

225

Hawaiana
Salsa de pomodoro, queso mozzarella, jamón y piña.

225

Pepperoni
Salsa de pomodoro, queso mozzarella, y pepperoni.

\$225

Mexicana
Salsa de pomodoro, queso mozzarella, frijol, tocino, chorizo, cebolla morada y chile jalapeño.

225

Carnes frías
Salsa pomodoro, queso mozzarella, pepperoni, jamón y tocino.

295

4 quesos
Salsa de queso mozzarella, parmesano, manchego, gorgonzola y albahacar fresca.

295

Margarita
Salsa de pomodoro, queso mozzarella, jitomate bola con un toque de pesto y albahacar fresca.

225

Mango
Salsa de queso mozzarella, parmesano, gorgonzola, queso de cabra y mango.

\$295

Pizza de camarones
Salsa pomodoro, queso mozzarella y acompañada de camarones.

\$295

Pizza de higo y prosciutto
Salsa de quesos, queso mozzarella, higo, prosciutto, arúgula y reducción de vinagre balsámico.

\$295

Pizza Casa Atlixco
Salsa pomodoro, queso mozzarella, pera, jamón serrano, queso de cabra.

295

Pizza Atlixquense
Salsa de frijol, cecina atlixquense, cebolla morada, chapulines y aguacate.

295

Pizza poblana
Salsa de queso, queso mozzarella, chiles poblanos, champiñones y elote tierno.

295

■ HAMBURGUESAS Y ALITAS ■

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

Hamburguesas a la parrilla (Res o arrachera)

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

■ Sencilla \$95 ■ Con papas +\$30
■ Con tocino \$115 ■ Con alitas +\$30
■ Hawaiana \$115 ■ Con papas y alitas +\$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 bañada en queso.

Pa’ los chamacos

■ Pasta pomodoro \$100 ■ Nuggets con papas \$125
■ Pasta con jamón y crema \$100 ■ Papas a la francesa \$95

Alitas

Sazonada con tu salsa favorita. Elige tu favorita...

■ BBQ ■ Mango habanero ■ Búffalo ■ BBQ Chipotle ■ Pelón Pelo rico ■ Chamoy
■ 10 piezas \$140

Extras

■ Tocino \$28 ■ Longaniza \$35
■ Jamón \$28 ■ Chorizo \$35
■ Huevo \$35 ■ Queso \$50
■ Piña \$28 ■ Cecina \$80
■ Guacamole \$60 ■ Arrachera \$80
■ Pico de gallo \$28 ■ Pollo \$60
■ BBQ o Ranch \$35 ■ Chiles toreados \$35
■ Pelón Pelo rico \$35 ■ Frijoles \$25
■ Zanahoria y pepino \$30

■ PARRILLADAS DE CASA ATLIXCO ■

¡Las reinas de la casa!

Creadas con el fin de complacer a los paladares más ambiciosos... Nuestras parrilladas te deleitaran 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 bye (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

Parrilla (2): 500gr. de proteína, 106 gr. de salchicha, 130gr. de longaniza y 126gr. de chorizo argentino.

Parrilla (4): 1kg. de proteína, 134 gr. de salchicha, 260gr. de longaniza y 250gr. de chorizo argentino.

Parrilla (6): 1.5kg. de proteína, 200 gr. de salchicha, 260gr. de longaniza y 250gr. de chorizo argentino.

■ POSTRES

■ Pastel Casa Atlixco \$85

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