

Menú, DEL DÍA



Enchiladas Potosinas 250 gr **\$95.00**

Elaborado con tortillas recién hechas, bañadas en chile cascabel, rellenas de queso, cebolla y salsa martajada.

Coachala 300 gr **\$99.00**

Guiso caldoso con pollo desmenuzado, condimentado con chile guajillo y reducido con masa de maíz.

Pescado a la Veracruzana 250 gr **\$120.00**

Filete de pescado, preparado con pimiento morrón, chiles güeros y aceitunas, acompañado de ensalada fría y vegetales.

Chile en Nogada 300 gr **\$260.00**

Receta original de chile poblano, relleno de carne molida y frutos secos, cubierto con la tradicional salsa en nogada decorada con granada.

Tacos de Cochinita Pibil 250 gr **\$110.00**

Tortilla de maíz hecha a mano, con carne de pierna horneada en hojas de plátano, acompañado con nuestra salsa especial "nariz de perro" con chile habanero, cebolla morada y limón.

Chilayo 150 gr **\$115.00**

Guiso de carne de cerdo con una combinación de chiles, la receta secreta de nuestro chef, acompañado de arroz morisqueta.

Carne en su jugo 250 gr **\$120.00**

Trocitos de bistec guisado en salsa de tomates y chiles serranos, tocino y cambray, acompañados de cebolla, cilantro y frijoles de la olla recién hechos.

Mole Poblano 200 gr **\$140.00**

Exquisitas piezas de pollo acompañadas del tradicional mole poblano y arroz a la mexicana.

Caldo Tlalpeño 290 gr **\$70.00**

Caldo mexicano con pollo, garbanzo, chile morita y el ingrediente especial xoconostle.

