

Entremeses

Setas al ajillo \$145

Queso fundido con chorizo \$136

Crepas de huitlacoche \$134

Crepas de flor de calabaza \$134

Ensalada de nopales \$113

El huauzontle \$126

(3 croquetas de huauzontle con queso Oaxaca, acompañado de flor de crisantemo en salsa macha)

Sopas

Sopa azteca \$142

Sopa campesina \$134

Sopa de champiñón \$156

Sopa de fideo \$100

Crema poblana o Crema de huitlacoche \$153

Plato fuerte

Chamorro Enrique \$546

(Chamarro de cerdo con salsa de mixiote y una cama de frijol negro y aguacate)

Carne asada a la tampiqueña \$407

(Rajas, dobladas, frijoles y guacamole)

Trenza Enrique \$394

(Filete de res trenzado con tocino a la plancha, un chile ancho relleno de frijoles y un nopal asado)

Manjar azteca \$363

(Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza, granos de elote, bañada en salsa de huitlacoche con queso, acompañada con arroz y 1 flor de calabaza rellena de queso)

Filete de res enmolado \$399

(Filete bañado con mole, acompañado de arroz blanco y atado de espárragos con tocino)

Guarniciones

Arroz a la mexicana \$90

Frijoles de la olla \$61

Frijoles refritos \$69

Postres

Pastel de horchata \$134

Pastel de baileys \$128

Fresas cubiertas de chocolate
\$126

Strudel de manzana \$145

Flan de queso \$102