

COMIDAS

ENTRADAS

Chalupas Poblanas 160

Seis chalupas (tres verdes y tres rojas) con cecina o pollo.

El Botanero 340

Chicharrón hecho en casa acompañado de queso fresco, guacamole y salsa.

Sopes de Cochinita 160

Dos sopes recién hechos con frijoles refritos, lechuga, cochinita pibil, aguacate y cebolla morada.

Sopes de Huitlacoche 160

Dos sopes recién hechos con frijoles refritos, lechuga, cochinita pibil, aguacate y cebolla morada.

Tacos de Lengua 398

Lengua encebollada (200 g) con tortillas de mano, acompañada de guacamole y salsa martajada.

Tacos de Camarón al Pernod 355

Deliciosos tacos de camarón al chipotle, salteados con pimientos, aromatizados con pernod; en tortilla de harina, acompañados de ensalada.

Tacos de Cecina 270

Jugosos tacos de cecina (200 g) acompañados de guacamole.

Tacos de Arrachera 370

Jugosos tacos de arrachera (200 g) acompañados de guacamole.

FUERTES

Pollo al Adobo o Pasilla 295

Pechuga de pollo (230 g) bañada con el exquisito Adobo o Pasilla Gurrumina, acompañada de frijoles de olla, arroz, y tortillas de mano.

Pechuga con Mole 295

Pechuga de pollo (230 g) bañada con el exquisito Mole Poblano Gurrumina, acompañada de frijoles de olla, arroz, plátano macho frito y tortillas de mano.

Pechuga con Pipián Rojo o Verde 295

Pechuga de pollo (230 g) bañada con el exquisito Pipián Gurrumina (pipián verde de pepita o pipián rojo de nuez de la india), acompañada de frijoles de olla, arroz y tortillas de mano.

Enchiladas Trio 295

Nuestros tres moles en un plato. Mole poblano, pipián verde y pipián rojo con nuez de la india.

Cecina 295

Cecina a la plancha (200 g) con costra de queso acompañada de guacamole, chalupas y enmoladas.



Ensalada de la Casa

Ensalada de Pollo (200 g) con base de espinacas y lechuga, frutos rojos, nuez y manzana; con aderezo de mango-chipotle y bolitas de queso azul.

230

SOPAS Y PASTAS

Sopa de Haba 110

Una receta del pueblo Ometoxtla.

Crema de Cilantro 110

La famosa crema de cilantro de Dolores Zavala; con trocitos de manzana y nuez.

Fetuccini Carbonara 210

Un clásico fetuccini carbonara con el sazón de Gurrumina.

Fetuccini de Queso Azul con Camarones 330

Fetuccini bañado en salsa queso azul, queso parmesano y camarones (5 piezas).

Costilla de Cerdo 390

Suavecito costillar (350 g) recién horneado, bañado en una salsa de higos con un toque de chipotle, acompañado de puré de papa.

Lengua a la Veracruzana 398

Lengua (200 g) preparada con pimientos, chiles largos, aceitunas y alcapparras; acompañada de arroz, frijoles de olla y tortillas de mano.

Arrachera al Rancho 370

Arrachera (200 g) a la plancha con sus tradicionales chalupas, enmoladas, guacamole y tortillas del pueblo.

Salmón Maracuyá 375

Lomo de salmón fresco (200 g) a la plancha bañado en Salsa de Maracuyá Gurrumina, acompañado de arroz blanco y verduras al vapor.

Chamorro de Cerdo 305

Chamorro (450 g) bañado en salsa verde con verdolagas; acompañado de arroz, frijoles de olla y tortillas hechas a mano.