



{ MENÚ }




PRECIOS AL PÚBLICO EN MXN INCLUYEN I.V.A. ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO,  
TARJETAS VISA, MASTER CARD Y AMERICAN EXPRESS. EL PAGO CON TARJETA  
NO GENERA NINGUNA COMISIÓN. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

## Entradas

-  **CHALUPAS POBLANAS** ..... \$160.00  
Seis deliciosas chalupas (tres verdes, tres rojas) con pollo o cecina
- EL BOTANERO** ..... \$340.00  
Chicharrón hecho en casa acompañado de queso fresco, guacamole y salsa
- SOPES DE COCHINITA** ..... \$160.00  
Dos sopos recién hechos con frijoles refritos, lechuga, cochinita pibil, aguacate y cebolla morada
-  **ESCAMOLES** ..... \$620.00  
Exquisitos escamoles (200 g)\* salteados en mantequilla con epazote y rajas, acompañado de guacamole y tortillas hechas a mano

## Tacos

-  **TACOS DE LENGUA** ..... \$398.00  
Deliciosa lengua encebollada con tortillas de mano, acompañada de guacamole y salsa martajada
- TACOS DE CECINA** ..... \$270.00  
Jugosos tacos de cecina (200g)\* con queso, acompañados de guacamole y salsa martajada
- TACOS DE ARRACHERA** ..... \$370.00  
Jugosos tacos de arrachera (200g)\* acompañados de guacamole y salsa martajada

**\$230.00**

**ENSALADA DE LA CASA**




Base de espinacas y lechuga, frutos rojos, nuez, manzana, aderezo de vinagre balsámico y queso de cabra

 Sin queso

## Sopas y pastas

- SOPA DE HABA** ..... \$110.00  
Una receta del pueblo Ometochtla
- CREMA DEL DÍA** ..... \$110.00  
Recién hecha, deléitate con los sabores caseros de Gurrumina
- RAVIOLES EN SALSA POBLANA** ..... \$220.00  
Ravioles rellenos de queso en una deliciosa salsa poblana con queso gratinado

## Vegano

-  **TACOS DE TINGA DE ZANAHORIA** ..... \$220.00  
Deliciosa tinga de zanahoria y tortillas de mano
-  **CHANCLAS VEGANAS** ..... \$220.00  
Chanclas rellenas de aguacate bañadas en adobo vegano y chorizo vegano
-  **CHICHARRÓN VEGANO** ..... \$220.00  
A base de soya texturizada con salsa verde vegana, acompañado con tortillas de mano


## Fuertes

- PECHUGA CON MOLE** ..... \$295.00  
Pechuga de pollo (230 g)\* bañada con nuestro exquisito Mole Poblano Gurrumina, acompañada de arroz, frijoles de olla, plátano macho y tortillas de mano
- PECHUGA CON PIPIÁN** ..... \$295.00  
Pechuga de pollo (230 g)\* bañada con el exquisito Pipián Gurrumina verde o rojo, acompañada de frijoles de olla, arroz y tortillas de mano
-  **ENCHILADAS TRIO** ..... \$295.00  
Nuestros tres moles en un plato, Mole Poblano, Pipián Verde y Pipián Rojo con nuez de la india
- CECINA** ..... \$295.00  
Cecina a la plancha (200 g)\* con queso gratinado acompañada de guacamole, chalupas y enmoladas
- COSTILLA EN HIGOS** ..... \$390.00  
Suavecito costillar (350 g)\* recién horneado, bañado en una salsa de higos con un toque de chipotle, guarnecido con puré de papa
-  **COSTILLA DE CERDO** ..... \$390.00  
Delicioso costillar (350 g)\* recién horneado, bañado con cualquiera de nuestros moles (Mole Poblano, Pipián Verde o Pipián Rojo) acompañada de arroz, frijoles de olla y tortillas de mano
- LENGUA A LA VERACRUZ** ..... \$398.00  
Lengua (200 g)\* preparada con pimientos, chiles largos, aceitunas y alcarraras; acompañada de arroz, frijoles de olla y tortillas de mano
- ARRACHERA AL RANCHO** ..... \$370.00  
Arrachera (200 g)\* a la plancha con sus tradicionales chalupas, enmoladas, guacamole y tortillas de mano
-  **CHAMORRO DE CERDO** ..... \$305.00  
Chamorro (450 g)\* bañado en salsa verde con verdolagas, acompañado de arroz, frijoles de olla y tortillas de mano
- SALMÓN MARACUYÁ** ..... \$380.00  
Lomo de salmón fresco (200 g)\* a la plancha bañado en Salsa Maracuyá Gurrumina, acompañado de arroz blanco y verduras al vapor
- SALMÓN EN SALSA POBLANA** ..... \$380.00  
Lomo de salmón fresco (200 g)\* a la plancha, bañado en salsa poblana, guarnecido con arroz y puré de papa

## Postres

- PASTEL DE ZANAHORIA** ..... \$150.00  
Delicioso pastel de zanahoria con nuez
- HIGOS AL PEDRO XIMENEZ** ..... \$320.00  
Higos flameados coronados con Pedro Ximenez acompañado de Helado
- FRESAS JUBILEE** ..... \$320.00  
Fresas flameadas al vino tinto acompañadas de helado
- CREPAS DE CAJETA** ..... \$290.00  
Crepas flameadas en su mesa acompañadas de helado



 **FAVORITOS**  
 **VEGANOS**

*\*El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína en crudo que contiene.*