



Nuestra Historia

Historia, leyenda y cocina con alma. San Miguelito nace del corazón de la familia en 1991 en San Miguel de Allende, como piano-bar-galería-museo donde la música, la conversación y la cocina se encontraban para crear algo más que un lugar: un ritual.

Con los años, ese espíritu viajó y echó raíces en Morelia y después en Querétaro, siempre eligiendo espacios cargados de historia, muros que han visto pasar el tiempo y cocinas donde la tradición mexicana podía contarse de otra forma.

En el año 2000, San Miguelito abre sus puertas aquí en Querétaro dentro de esta emblemática Casona de los Cinco Patios, un recinto que ha sido testigo de épocas, silencios y personajes.

Fue hogar del primer Conde de Regla, pasó por las manos de Don Cayetano Rubio fundador de la empresa "Hercules" y albergó a figuras como Maximiliano de Habsburgo y Porfirio Díaz. Pero más allá de los nombres, este lugar guarda algo que no aparece en los libros.

Aquí habita la leyenda de "La Mujer de Blanco". Durante años se ha hablado de una silueta que asciende lentamente por las escaleras, de sombras que cruzan los pasillos, de puertas que se abren y se cierran solas, de pasos en la azotea cuando la noche ya cayó. No es miedo lo que deja... es presencia. Como si la casa misma se negara a olvidar.

La cocina de San Miguelito honra ese mismo espíritu. Una propuesta de cocina mexicana tradicional, donde recetas, ingredientes auténticos y técnicas contemporáneas se entrelazan para ofrecer sabores que despiertan la memoria. Cada platillo, cada bebida y cada detalle decorativo celebran el folklor, tradición, arte, artesanía, el color y el orgullo de nuestra cultura.

San Miguelito no es solo un restaurante, es un destino donde la historia se saborea, la leyenda se siente y la tradición mexicana se vive con todos los 5 sentidos.

Cocinando Historias®

Para abrir boca!!!

Los Guacamoles... para Compartir

Preparado en tu mesa.

EL CLÁSICO

Aguacate con cilantro, cebolla, jitomate, chile serrano, rábano, queso fresco y chicharrón de cerdo. \$ 279

GUACAMOLAZO MOCHOMO

Aguacate, cebolla morada, jitomate, aderezo cilantro, chicharrón de queso, chicharrón de carne seca con cebolla crujiente. Acompañado de tortillas. \$ 289

TATEMADO 3 CHICHARRONES

Chicharrón norteño, chicharrón de queso y chicharrón de cerdo, aguacate, cilantro, cebolla y chile serrano. \$ 349

Menú



Dice el cantinero... hay que calmar la sed

Cocteles de la casa

Cantarito (360 ml) (Tequila Centenario plata, j. de toronja, j. de naranja, j. de limón y miel de agave)	\$ 189.00	Sangría de la Casa (400 ml) (Vino tinto, manzana, pera, naranja, maracuyá y toque de canela)	\$ 229.00
Mezcaltini (135 ml) (Mezcal Sacalagrimas, pepino y hierbabuena)	\$ 189.00	Tequilibrio (310 ml) (Tequila Centenario Plata, j. de limón, naranja, R. toronja, piña en cuadrillos con tajín)	\$ 199.00
El Coloradito (135 ml) (Mezcal Sacalagrimas, mango, maracuya y chile de árbol)	\$ 189.00	Piña Colada San Miguelito (400 ml) (Piña, fresca, ooco, ron Havana 3 y néctar de fresa)	\$ 169.00
Kiwi Explosivo (310 ml) (Néctar de maracuyá y mango, kiwi, mezcal Sacalagrimas)	\$ 229.00	Chapulín Colorado (310 ml) (Mezcal Sacalagrimas, j. de piña, j. de naranja, albahaca y chapulines)	\$ 199.00
Pepi-Gin (310 ml) (Gin Cantera verde, pepino, limón, refresco de limón)	\$ 199.00	Mezcarindo (135 ml) (Mezcal Sacalagrimas, tamarindo, limón, naranja y tajín)	\$ 179.00
Ginbabuena (310 ml) (Gin Cantera verde, hierbabuena, jugo de limón, jarabe natural, agua quina y mineral)	\$ 199.00	Don Juan (310 ml) (Tequila Centenario Plata, frutos rojos, j. de limón, jarabe de granadina, j. de arandano, escarohado con sal de jamaica)	\$ 179.00
Paloma Negra (310 ml) (Tequila Centenario Plata, aperol, limón, miel de agave, refresco de toronja y sal negra ahumada)	\$ 179.00	El Sol (310 ml) (Tequila Centenario plata, jarabe natural, j. de limón, j. de mango, j. de piña y ancho Reyes)	\$ 179.00
Amor mio (310 ml) (Mezcal Sacalagrimas, aperol, j. de limón, j. de naranja y miel de agave)	\$ 179.00	Mezcalada (500 ml) (Mezcal Sacalagrimas, clamato, salsas negras, j. de limón, sal con apio, tajín y cerveza Corona Ó Victoria 210 ml)	\$ 229.00
El Gallo Colorado (135 ml) (Mezcal Sacalagrimas, néctar de jamaica, jarabe natural, j. de limón, j. de arandano, escarohado con sal de jamaica)	\$ 189.00		

Cocteles sin alcohol (400 ml)

Fresh Jamaica (Néctar de jamaica, limón, menta fresca y agua mineral)	\$ 125.00	Lima (Lima, naranja y pepino)	\$ 125.00
SM Arandano Manzana (J. de arándano, j. de manzana, refresco de limón y j. de limón)	\$ 125.00	Menta Pasión (Maracuyá, menta fresca, miel de agave y agua mineral)	\$ 125.00
Canario (Miel de agave, j. de limón, mango, piña y agua mineral)	\$ 125.00	Frutos rojos (Frutos rojos, granadina, j. de limón, guanabana, agua mineral)	\$ 125.00
Mojito Kid (Piña, refresco lima-limón, hierbabuena)	\$ 125.00		

Margaritas Centenario Plata (600 ml)

Limón	\$ 159.00	Mara-mango (Maracuyá y mango)	\$ 179.00
Fresa	\$ 159.00	Pelón Pelo Rico (Tamarindo picosito)	\$ 179.00
Mango	\$ 159.00	Mezcalita (de limón con Mezcal)	\$ 189.00
Tamarindo	\$ 159.00	Frutos Rojos (Zarzamora, frambuesa y fresa)	\$ 179.00
Maracuya	\$ 189.00	Magnífica (Tequila, brandy, limón y miel de agave)	\$ 229.00
Mandarina	\$ 189.00	Marga-Chela (Margarita de limón, vino tinto y cerveza Victoria ó Corona)	\$ 229.00
Mango-chamoy	\$ 179.00	Marga-Jito (J. de limón, azucar, hierbabuena, ron, margarita de limón, cerveza Victoria ó Corona)	\$ 229.00

Aguas frutales Hechas al momento (400 ml)

Horchata	\$ 89.00	Naranja-Mango	\$ 89.00	Maracuyá-Mango	\$ 89.00
Piña-Menta	\$ 89.00	Limón-Hierbabuena	\$ 89.00	Jamaica-Fresa	\$ 89.00
Limón con Chía	\$ 89.00	Pepino, Piña y Menta	\$ 89.00	Naranja, piña, coco y menta	\$ 89.00

Los Mojitos (400 ml)

Clásico (Havana club, limón, hierbabuena y agua mineral)	\$ 165.00	Maracuyá (Havana club, néctar de maracuyá, limón y hierbabuena)	\$ 165.00
Mango (Havana club, pulpa de mango, limón y hierbabuena)	\$ 165.00	Mojito SM (Centenario plata, refresco de limón, pepino, piña y hierbabuena)	\$ 165.00
Fresa (Havana club, pulpa de fresa, limón y hierbabuena)	\$ 165.00	Mandarina (Havana club, néctar de mandarina, limón, refresco de limón y hierbabuena)	\$ 165.00

Limonadas (500 ml)

Limonada Maracuyá (Maracuyá, limón y agua mineral)	\$ 129.00	Maran-Jada (Maracuyá, Naranja, agua mineral)	\$ 125.00
Limonada Frutos Rojos (Néctar de frutos rojos, limón y agua mineral)	\$ 129.00	Pepi Nada (Pepino, fresa, limón y agua mineral)	\$ 125.00
Limonada-Colada (Jugo de piña, coco y limón)	\$ 129.00	Mandarinateda (Néctar de mandarina y agua mineral)	\$ 129.00

Micheladas Victoria o Corona (400 ml)

Clamato	\$ 109.00	Mango - Chamoy	\$ 115.00
Tradicional	\$ 85.00	Mango - Pelón Pelo Rico (Tamarindo)	\$ 115.00
Pelón Pelo Rico (Tamarindo)	\$ 109.00		

Cafés

Expresso	\$ 55.00	Tes varios sabores	\$ 55.00
Capuchino	\$ 65.00	Amores (Licor del 43, Baileys y café)	\$ 189.00
Carajillo	\$ 169.00	Carajillo Tiramisu (Baileys, kahlúa, vodka, café de olla, cacao y chocolate amargo)	\$ 189.00
Americano	\$ 55.00	Oxaquillo (Mezcal, licor del 43, néctar de agave y café)	\$ 189.00
Expresso doble	\$ 90.00	Capuchino San Miguelito (Licor 43, licor de café y Baileys)	\$ 179.00

Cervezas y Refrescos

Corona (355ml)	\$ 75.00	Coca Cola / Coca Ligth (355 ml)	\$ 65.00
Victoria (355ml)	\$ 75.00	Coca sin Azúcar (355 ml)	\$ 65.00
Ultra (355ml)	\$ 89.00	Manzanita (355 ml)	\$ 65.00
Negra Modelo (355ml)	\$ 82.00	Sprite / Sprite Zero (355 ml)	\$ 65.00
Modelo Especial (355ml)	\$ 82.00	Fanta (355 ml)	\$ 65.00
Corona Light (355ml)	\$ 79.00	Peñafiel Mineral (355 ml)	\$ 65.00
Stella Artois (355ml)	\$ 89.00	Ginger Ale (355 ml)	\$ 65.00

Complementos

Tarro Chelada	\$ 15.00	Tarro Pelón Pelo Rico	\$ 45.00	Coca Cola / Coca Ligth (355 ml)	\$ 65.00
Tarro Michelada	\$ 25.00	Tarro Mango-Chamoy	\$ 55.00	Coca sin Azúcar (355 ml)	\$ 65.00
Tarro Clamato	\$ 35.00	Tarro Mango-Pelón	\$ 65.00	Manzanita (355 ml)	\$ 65.00
				Sprite / Sprite Zero (355 ml)	\$ 65.00
				Fanta (355 ml)	\$ 65.00
				Peñafiel Mineral (355 ml)	\$ 65.00
				Ginger Ale (355 ml)	\$ 65.00
				Agua Quina (296 ml)	\$ 65.00
				Perrier (355 ml)	\$ 89.00
				Topo Chico (355 ml)	\$ 79.00
				Naranjada Natural o Mineral	\$ 79.00
				Limonada Natural o Mineral	\$ 79.00

Botanas pa' comenzar

Las Trancas de Mole

Taquitos dorados rellenos de requesón, frijol y platanito macho horneado, crema y queso. \$ 279

Trío de Tlacoyos del Carmen de masa azul (3 pzas)

Mezcla de chicharrón, chorizo y cecina de res. \$ 269

Cecina Frita

Crujiente carne seca frita. Servida con guacamole y queso panela. \$ 299

Chicharrón Norteño

El mas famoso y rico chicharrón norteño de papada de cerdo. Servido con guacamole. \$ 289

Queso del Rancho

Envuelto en flores de calabaza, epazote, salsa verde. Acompañado con tortillas de harina. \$ 229

Aguachile de Tiritas de Pescado Tricolor

Tiritas de pescado curtidas en aguachile verde, rojo y negro con cebolla morada. \$ 289

Choriqueso Bandera

Queso oaxaca, queso chihuahua, chorizo verde y rojo. Acompañado de tortillas. \$ 279

Aguachile de Cueritos

Cueritos en escabeche, con pico de gallo, col blanca. Acompañado de tostadas y guacamole. \$ 265

Queso Frito Planchado

Empanizado sobre salsa verde de la casa, papa paja, cebollita frita. Acompañado con tortillas de harina. \$ 275

Me lleva la tostada

Tostada de Ceviche Negro (1 pza)

De camarón, salsas negras, guacamole, cebolla, cilantro, aceituna y aderezo de chipotle. \$ 145

Tostada Marisquera Doña Concha (1 pza)

Convinación de camarón y atún ahumado al chipotle, frijoles refritos, aguacate y cebolla frita. \$ 155

Tostada de Pata de Res (1 pza)

De res en escabeche con queso, crema, lechuga y rábano. \$ 125

Chulada de Maíz Prieto (1 pza)

Tostada de maíz azul quebrado, camarón y tilapia cocinado en salsa sarandeadada, frijoles, cebolla morada encurtida. \$ 145

Caldos para el alma

La Sopa de Hongos, Nopales y Flores de Calabaza

Caldo de pollo al chile ancho con hongos, nopales, flores de calabaza y granos de elote, copeteada con fresco requesón. \$ 149

Sopa de Lentejas

Caldo hecho a base de suaves lentejas, verduras, tocino, chorizo y frutos secos. \$ 149

Sopa Ancestral del Pueblito

Crema de frijol, toque de mole, tortilla frita y platanito macho. \$ 139

Consome de la Mayora Lupita

Caldo de pollo con arroz, cuadritos de queso panela, verduras. Servido con aguacate, chipotle seco, cilantro y cebolla. \$ 159

Sopa de Tortilla

El tradicional caldillo de jitomate ligero al epazote, acompañado de tortilla frita en tiritas, aguacate, chile pasilla, queso fresco y chicharrón. \$ 159

Jugo de Carne del Caporal

Deliciosa extracción concentrada de jugo de filete de res, sazonado a la perfección. Acompañado de cilantro y cebolla. Preparado en su mesa!!! \$ 159

Ensaladas para el corazón

Cesar San Miguelito

Con el famoso y tradicional aderezo cesar, lechuga, nueces de la india, aguacate, crujientes tiras de tortilla, queso parmesano con chipotle. \$ 249

Ordénala con chicharrón norteño O fajitas de pollo. + \$ 59

De Frutos Rojos

Lechugas mixtas, fresa, arándanos, manzana roja, queso de cabra ceniza y avellanas caramelizadas. Aderezo de moras y fresas. \$ 239

Ordénala tiras de pollo empanizado con coco. + \$ 59

Ensalada Cítrica

Pollo al coco, lechuga, arandano, piña asada, bolitas de queso crema con cacahuete tostado. Aderezo maracuyá. \$ 239

Lo que en maíz empieza... en taquiza acaba

Tacos Roca de Pescado (3 pzas)

Crujientes tiras de Tilapia sazonadas con especias y rebosadas, acompañadas con un mix de col, zanahoria, cilantro, cebolla morada. Con nuestro aderezo de chipotle y habanero. \$ 279

Taco Vaquero (1 pza)

Queso planchado, bistec arriero, aguacate en tortilla de maíz. \$ 119

Taquitos Dorados (6 pzas)

Rellenos de Atún al chipotle, elote, cilantro y aguacate. \$ 279

Taco Chilo de Camarón (1 pza)

Crujiente camarón rebosado. Con ensaladita de col, zanahoria, cilantro, cebolla y salsa zarandeada. \$ 99

Tacos Alambre de Arrachera (3 pzas)

Trocitos cocinados a la plancha con pimiento, tocino ahumado, cebolla y guacamole. Servidos con tortilla de harina. (Calidad Choise) \$ 295

Taquitos de Cola de Res (2 pzas)

En barbacoa, acompañados de su cilantro y cebolla. \$ 179

Tacos 3 (3 pzas)

Mezcla de arrachera, RIB EYE y filete en cuadritos a la plancha, servidos en tortilla de harina estilo Sonora con una embarrada de frijol bien refrito, aguacate, papa paja, salsa talla de chile ancho y chimichurri. \$ 295

Taco Villamelon (1 pzas)

Cecina de res, chorizo y chicharrón servidos en tortilla de maíz. \$ 99

Tacos de Carnitas (3 pzas)

1/4 de maciza surtida. Los típicos domingueros!!! Servidos con guacamole, chicharrón de cerdo y pico de gallo. \$ 289

Taco de Chicharrón Norteño (1 pza)

Servido en tortilla de maíz y guacamole. \$ 119

Taco del Gober (1 pza)

De camarón cocinado en la plancha con mantequilla de ajo, queso derretido, rajitas de chile poblano y cebolla asada. Servido con guacamole y frijoles. \$ 119

Para el Antojo... estas Garnachas

Gorditas de Migajas (2 pzas)

Rellenas de requesón, lechuga y crema. \$ 189

Flautas Metepec

De barbacoa de res, ahogadas en salsa borracha. Servidas con lechuga, queso cotija, crema y aguacate. \$ 269

Quesadillas de Plátano Macho y Mole

Apetitosas y crujientes quesadillas hechas con tierna masa de plátano macho horneado, rellenas de frijol negro bien refrito y cremoso queso. Servidos con sabroso mole de San Pedro Actopan. \$ 279

Gorditas de Banqueta (2 pzas)

Rellenas de carnitas, salsa verde, cebolla y cilantro. \$ 199

Panuchos de Cochinita Pibil

Infladitas de maíz, rellenas de frijol negro, cubiertas de deliciosa cochinita pibil. Servidos con salsa xnipec. \$ 269

Torta Ahogada de Carnitas

Elaborada con el original pan birote, frijoles refritos, cebolla y carnitas. Ordenala con la clásica salsa de jitomate. NO PICOSA o PICOSA \$ 265

Las Flautas del Mercadito

De pollo con salsa verde de aguacate, servidas con mix de lechuga, crema y queso. \$ 279

Quesadillas de la Plaza (2 pzas)

Al comal con queso oaxaca, una de hongos y una de rajas a la mexicana. Acompañadas de guacamole \$ 179.

Blanditas de Oaxaca (2 pzas)

Quesadillas de maíz azul con cecina de res asada, frijoles refritos, hoja santa, aguacate y queso oaxaca. \$ 189

Quesabirria Santa Rosa (1 pza)

Quesadilla en tortilla de harina burrera, queso oaxaca y barbacoa de res. \$ 125

Flautas 3 Moles (3 pzas)

Rellenas de pollo y queso oaxaca, bañadas con los 3 principales moles de la casa poblano, verde y rojo apiñonado, con crema y queso. \$ 289

Quesadillas Infladitas de la Sierra (3 pzas)

Fritas y rellenas con migajas de carnitas y queso oaxaca. \$ 189

La Carnita Asada

Cecina Natural de Yecapixtla (calidad premium choice)

Suave y jugosa porción de carne de res asada. Servida con queso fresco y chilaquiles con mole. \$ 349

Arrachera Mantequilla (calidad premium choice)

Suave corte asado a la plancha sobre mantequilla sazónada con especias, ajo, limón y perejil. Acompañada de elote y pure de papa. \$ 379

Puntas Albañil

Carne de costilla, con tocino, chile jalapeño, cilantro, cebolla fileteada, aguacate, salsa verde. Servido con arroz y frijoles. \$ 359

Arrachera Querétaro (calidad premium choice)

Jugoso corte de arrachera adobada con salsa de las enchiladas queretanas, acompañadas de rico guacamole, enchilada de mole y nopales a la mexicana. \$ 389

Comal Norteño (1 persona)

Fajitas de arrechera, chorizo, pimiento, cebolla. Servido con guacamole y frijoles refritos. \$ 369

Comal Mixto de la Coronela (1 persona)

Fajitas de bistec arriero, fajitas de pollo, champiñones salteados con ajo y chile guajillo. Servido con queso fundido y frijoles refritos. \$ 369

Arrachera a la Plancha (calidad premium choice)

Suave corte de arrachera, servida con ensalada, arroz y frijoles refritos. \$ 389

Puntas Taqueras

Carne de picaña de Sirloin con nopales, cebolla asada, queso oaxaca y rajas de chile jalapeño. Servido con arroz y frijoles. \$ 359

Lo Tradicional

Huarache Yecapixtla

Cecina de res con frijoles refritos, salsa verde con guacamole, nopales asados, queso y crema. \$ 279

Cecina de los Portales (calidad premium choice)

Carne de res asada y acompañada de enchiladas queretanas. \$ 349

Mixiote Pulquero

Carne de cerdo en adobo de chiles secos, envuelta y cocida lentamente. Acompañado de ensalada encurtida de cebolla morada, piña, habanero y frijoles refritos. \$ 279

Tlayuda Mixta (para una persona)

(Cecina de res, cecina enchilada y chorizo) Típica y famosa tortilla oaxaqueña untada con asiento, mole y frijol, aguacate, col blanca, jitomate y mucho quesillo oaxaca. \$ 279

Huarache Pancho Villa

Con frijoles refritos, mole, nopales asados, con carnitas, cebolla morada, aguacate, queso y crema. \$ 289

Super Burrote

Arrachera adobada, pimientos, cebolla, arroz, frijoles, pico de gallo, guacamole, cilantro, grano de elote. Servido con papas de la calle. \$ 325

Carne en su Jugo Tlaquepaque

Finos cortes de bistec, cocinado en sus jugo, con frijol, tocino, cebolla y cilantro. \$ 279

Nuestras Pechugas

Pechuga Bernal

Pechuga de pollo cocinada a la plancha, bañada con crema de flores de calabaza, piñones, calabacitas, rajitas de pimiento, granos de elote y queso añejo. Acompañada de arroz. \$ 289

Pechuga San Miguelito

Rellena de queso oaxaca/panela envuelta en hoja santa sobre mole negro oaxaqueño. Servida con arroz y frijoles. \$ 289

Pajarito Mezcalero

Pechuga de pollo rellena de plátano macho horneado, en costra de almendra sobre mole negro oaxaqueño perfumado con mezcal. Acompañada de frijoles refritos. \$ 289

Milanesa Cantinera

Pechuga empanizada y gratinada con queso chihuahua sobre salsa chipotle de la casa. Servida con guacamole y frijoles refritos. \$ 289

Milanesa Milpa Alta

Crujiente pechuga empanizada y rellena de flores de calabaza, rajitas de chile poblano, elote, queso chihuahua y epazote sobre crema de poblano. Acompañada de arroz. \$ 289

Los Moles...

Negro, rojo, verde y de novia

Poblano con Pechuga

Elaborado con los mejores ingredientes como avellana, almendra, chocolate que a su vez dan un excelente sabor. \$ 329

Blanco de Novia con Pechuga

Elaborado con almendra, piñon, avellana, pasa verde, ajonjolí y tortilla de plátano. \$ 329

Negro Oaxaqueño con Pechuga

Pechuga de pollo con mole lleno de sabores y aromas elaborado con más de 34 ingredientes y 6 tipos de chiles. \$ 359

Verde de la Sierra al Habanero

Pechuga con mole de pepita verde tostada con habanero tatemado, servido con arroz y frijol. \$ 329

Rojo Almendrado Apiñonado

Con Pechuga. Distintivo sabor a almendra, piñon con un equilibrio entre el dulzor de los frutos secos y el picor de los chiles. \$ 319

Los Especiales de la Mayora

Molcajete de Cecina Fresca (para 2 personas)

Asada con nopalitos, salsa verde, pimientos, queso, chile güero y aguacate. \$ 669

Molcajete por México (para 2 personas)

Puntas de filete de res, arrachera, chorizo, costilla especial sin hueso, pollo, queso fundido, elote asado, aguacate y nopal sobre salsa molcajete de 5 chiles. \$ 669

Birria Estilo Jalisco

Barbacoa de res cocinada lentamente en caldo de chiles secos y especias. Acompañada de cilantro, cebolla y tortillas. \$ 289

Chamorro en Carnitas estilo Michoacán

Jugoso chamorro de cerdo cocinado al horno a fuego lento en su propio jugo, servido de pico de gallo, guacamole y tortillas. \$ 450

Chamorro en Adobo

Preparado en cocción lenta, servido con ensalada de nopales, frijoles, piña tatemada, cebolla morada y habanero. \$ 450

Chamorro en su Jugo

Suave y cocinado lentamente en su mismo jugo. Servido con frijoles y guacamole. \$ 450

El que se enchila pierde... "Enchiladas"

Enchiladas de Mole negro con Cecina

Típico mole oaxaqueño negro de ceniza, rellenas de cecina fresca y queso Oaxaca con almendra y crema. \$ 299

Enchiladas Queretanas

Tradicional platillo con tortillas pasadas en chile guajillo, rellenas de pollo y queso. Acompañadas de papa y zanahoria, queso y crema. \$ 279

Enchiladas Viva México Cabrones

Exquisita explosión de sabores de Tres moles, verde, blanco y rojo, rellenas de pollo. \$ 289

Enmoladas 2 Moles

Negro de Oaxaca, poblano, rellenas de pollo. Espolvoreado de almendra, ajonjolí, crema y queso. \$ 289

Enchiladas Verdes Mexicanas

Gratinadas con queso, rellenas de pollo bañadas con cremosita salsa verde. Acompañadas de papa paja. \$ 279

Enchiladas Mole verde al Habanero

Mole de pepita verde tostada al habanero rellenas de pollo, ajonjolí, queso y crema. \$ 279

Enchiladas de Pollo Borracho

La típica salsa borracha de chile pasilla, aguacate, queso cotija. \$ 279

Complementa tu platillo !

- Ensalada De La Casa \$65
- Frijoles Negros Refritos \$55
- Esquites \$65
- Arrachera 100 grs. \$99
- Pure de Papa Rústico \$65
- Arroz \$55
- Guacamole \$65
- Chorizo 100 grs. \$55
- Nopales a la Mexicana \$65
- Cebolla crujiente 50 grs. \$55
- Pollo 130 grs. \$85
- Chapulines doraditos 30 grs. \$99
- Elote de la Plaza \$65
- Chicharrón seco 50 grs. \$55

Los Postres

Elaborados en casa



Trufa Oaxaqueña

Exquisito y suave chocolate semiamargo que pareciera mantequilla en tu boca.
Acompañado de fresas y moras. \$ 189



Imposible de Elote

Pan de elote tatemado, calentito con salsa de mazapán. \$ 179



Flan del Convento

Flan - queso Cotija, cremosa mezcla con aroma a vainilla y almendras.
Sobre natilla de rompo de nuez de macadamia. \$ 179