



San Miguelito.

Fonda, Autojitos, Cenaduria Bar

# Antojitos, Tacos y Guacamole

## para compartir!

### Las Flautas del Mercadito

De pollo con salsa verde de aguacate, servidas con crema y queso. \$ 239

### Panuchos de Cochinita Pibil

Infladitas de maíz, rellenas de frijol negro, cubiertas de deliciosa cochinita pibil. Acompañados de salsa xnipec. \$ 219

### 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. Acompañadas con sabroso mole de San Pedro Atocepan. \$ 259

### Tacos 3

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. \$ 279

### Tacos Alambre de Arrachera

Jugosos trocitos cocinados a la plancha con pimiento, tocino ahumado y cebolla. Servidos con tortilla de harina estilo Sonora. Acompañados de guacamole. \$ 279

### Pambazitos

Pan enchilado en guajillo con papas laminadas y chorizo, acompañados de lechuga, crema y queso. \$ 159

### Gorditas de Migajas

Rellenas de lechuga, crema y requesón. \$ 169

### Quesadillas de la Plaza

Al comal con queso oaxaca, una de hongos y una de rajas a la mexicana. Acompañadas de guacamole \$ 169.

### Queso Fundido con dos Chorizos

Hecho con queso chihuahua, chorizo rojo y verde. Acompañado de tortillas de harina. \$ 229

## Guacamole para compartir!

Preparado en tu mesa.

### EL CLÁSICO

Aguacate con cilantro, cebolla, jitomate, chile serrano al gusto, rábano, queso fresco y chicharrón seco. \$ 259

### COMPLEMENTA TU GUACAMOLE

- Arrachera 100 grs. \$99 - Pollo 130 grs. \$85 - Chorizo 100 grs. \$55
- Chapulines doraditos 30 grs. \$99 - Chicharrón 50 grs. \$55

# Sopas

### 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. \$ 125

### Sopa Purepecha

Caldillo de frijol negro, tortilla, nopalitos, grano de elote, aguacate y queso. \$ 125

### Sopa de Tortilla

El tradicional caldillo de jitomate ligero al epazote, acompañado de tortillas en tiritas, aguacate, chile pasilla, queso fresco y chicharrón. \$ 125

### Consome de Pollo

Caldo de pollo acompañado de arroz y pollo desmenuzado, cilantro y cebolla. \$ 125

### Sopa de la Mayora Xochitl

Caldito de pollo con arroz, pollo, cuadritos de queso chihuahua, verdura. Acompañada de aguacate, cilantro y cebolla. \$ 125

# Ensaladas

### Verde Bandera para don Porfirio

Lechugas mixtas, aguacate con ceniza, pepita caramelizada, pera, pepino, queso añejo. Aderezo de albahaca - miel. \$ 229

### De Frutos Rojos

Lechugas mixtas, fresa, arándanos, manzana roja, queso de cabra ceniza y avellanas. Aderezo de moras y fresas. \$ 259

# Lo Tradicional

## Mole Poblano

Pechuga de pollo. Preparado especialmente para San Miguelito con los mejores ingredientes como avellana, almendra, chocolate que a su vez dan un excelente sabor. \$ 289

## Arrachera a la Plancha

Suave corte de arrachera, acompañado de ensalada, arroz y frijoles refritos. \$ 339

## Enchiladas de Mole negro con Cecina

Típico mole oaxaqueño negro de ceniza, rellenas de cecina fresca y quesillo con almendra y crema. \$ 259

## Enchiladas Queretanas

Tradicional platillo con tortillas pasadas en chile guajillo, rellenas de pollo y queso. Acompañadas de papitas, zanahoria, queso y crema. \$ 249

## Cecina Natural de Yecapixtla

Suave y jugosa porción acompañada de nopal asado, queso fresco y chilaquiles con mole. \$319

## Mole Negro Oaxaqueño

Pechuga de pollo con mole lleno de sabores y aromas elaborado con mas de 34 ingredientes y 6 tipos de chiles. \$ 289

## Arrachera Querétaro

Jugoso corte de arrachera adobada con salsa de las enchiladas queretanas, acompañadas de rico guacamole, enchilada de mole y nopalitos. \$ 369

## Enmoladas 2 Moles

Negro de Oaxaca, poblano, rellenas de pollo. Espolvoreado de almendra, ajonjolí, crema y queso. \$ 219

## Enchiladas Verdes Mexicanas

Gratinadas con queso, rellenas de pollo bañadas con cremosita salsa verde. Acompañadas de papa paja. \$ 249

## 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. \$ 259

# Pollo

## 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. \$299

## Sinfonía Mexicana

Medallones de pechuga empanizada en almendras y avellanas tostadas servida sobre salsa de chabacano y frutos secos. Acompañada de arroz. \$ 299

## Pajarito Mezcalero

Pechuga de pollo rellena de plátano macho horneado, en costra de almendra sobre mole negro oaxaqueño perfumado con mezcal. \$299

## Pechuga de Pollo

Natural o adobada. Servida con ensalada de la casa y una guarnición a elegir (arroz ó frijoles ó nopales a la mexicana). \$289

# Del Mar

## Filete de Pescado al Mojo de Ajo

Horneado y salseado al mojo de ajo, sobre láminas de camote naranja. \$ 299

## Salmón Zarandeado

Acompañada de ensalada de la casa y arroz. \$ 349

## Salmón para la Reyna

Cocinado con especias, champiñón, pimientos, calabacitas, cebolla morada, mantequilla y queso de cabra ceniza. \$ 399

## Salmón a los 3 Quesos

Sobre pure de papa rustico, bañado en cremosa salsa. Acompañado de ensalada de la casa. \$ 399

## Salmón a la Plancha

Acompañada de ensalada de la casa y arroz. \$ 349

# Los Especiales

## Chamorro en Carnitas estilo Michoacán

Jugoso chamorro de cerdo cocinado al horno a fuego lento en su propio jugo, acompañado de pico de gallo, guacamole y tortillas. \$ 359

## 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. \$ 659

## Barbachera

Barbacoa de arrachera al estilo norteno, horneada despacito en su jugo carne, acompañado cilantro, cebolla y tortillas de harina. Lista Pa taquear!!!. \$ 319

## Filete Tuétano (Mantequilla de los Dioses)

Centro de filete de res a la parrilla con salsa especial de tuétano a la cerveza. Acompañado de un hueso de tuétano y vegetales al vapor. \$ 419

## Arrachera a la Mantequilla

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

## Corazón de Filete de Res San Miguelito

Jugoso corte de filete de res gratinado con queso chihuahua, sobre nuestra deliciosa salsa chipotle de la casa con hongos, cebolla crujiente, chicharrón de queso. Con una guarnición a escoger. \$ 399

## Complementa tu platillo !

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

# LOS POSTRES

ELABORADOS EN CASA



**Flan del Convento**

Flan-Queso. Suave y cremosa mezcla con aroma a vainilla y almendras sobre natilla de rompopo de las monjas. \$169



**Imposible de elote**

Pan de elote tatemado calentito Con salsa de mazapan. \$179



**Trufa Oaxaqueña**

Exquisito y suave chocolate semiamargo que pareciera mantequilla en tu boca. Acompañado de fresas y moras. \$179



**Dulce de Leche**

Pan esponjoso humedecido con dulce de leche, coronado con frutos rojos. \$169

# Lo Nuevo

para compartir!

## Salbutes de Cochinita Negra

Guisada en recado negro sobre tostón de plátano macho, frijol refrito, lechuga, cebolla morada encurtida. \$ 219.

## Tacos de Pescado Rebosados

Crujientes tiras de pescado sazonado y rebosado, acompañadas con un mix de col, zanahoria, cilantro, cebolla morada. Con nuestro dou de aderezos de chipotle y habanero. \$ 219

## Tacos Sudados al Vapor

Cremoso requesón preparado con cebollita, champiñones y epazote. Acompañado de encurtido de chile manzano y cebolla. \$ 219

## Taco Torito

Chile güero grande relleno de queso crema y queso menonita, envuelto en tocino sobre tortilla de harina, frijoles negros refritos, crujiente cebolla sazonada con especias y aderezo de chipotle. \$ 189

## Guacamolazo Mochomo

Mezcla de aguacate, cebolla morada, jitomate, cremoso de cilantro, chicharrón de queso y crujiente chicharrón de carnitas. Acompañado de tortillas. \$ 269

## Dobladas de las Monjitas Poblanas

De mole poblano, rellenas de plátano macho horneado, crema y queso cotija. \$ 199

## Ceviche de Camarón

Tradicional ceviche curtido en jugo de limón, cebolla morada, jitomate, cilantro, piña asada, rábano y aderezo de habanero. Acompañado de tostaditas. \$ 299