



—❧— *Cuaresma* —❧—

Inicia con el miércoles de ceniza hasta el domingo de Pascua

Caldo de habas
Nopales navegantes
Huauzontles en caldillo o encacahuatado

Tortas de camarón con romeritos
Filete empapelado en salsa de hoja santa y
vino blanco

—❧— *Escamoles* —❧—

Disfrútalos de marzo a julio

—❧— *Gusanos de maguey* —❧—

Saboréalos de julio a noviembre

—❧— *Chiles en nogada* —❧—

Del 16 de julio al 30 de septiembre

(Sólo en éstas fechas se encuentran los ingredientes correctos para su preparación)

—❧— *Gran noche mexicana* —❧—

Ven y disfruta de las fiestas patrias el 15 de septiembre: ceremonia del grito en vivo, mariachi, toro mecánico, juegos de feria, buffet de antojitos mexicanos, dj y premio al mejor atuendo tradicional!!



—❧— *Huaxmole de cadera y espinazo de la matanza* —❧—

Del tercer jueves de octubre al 30 de noviembre
Al día siguiente de la matanza de Tehuacán puedes disfrutarlos en huaxmole, fritos o al mojo de ajo para taquear con guacamole y tortillas a mano con nuestra exquisita salsa de guajes

—❧— *Temporada navideña* —❧—

Del 1 al 31 de diciembre
¡Preparamos tus platillos favoritos para tus reuniones y cenas de navidad y fin de año!

Chipotles rellenos de queso de cabra y picadillo
Bacalao a la vizcaína
Pierna adobada
Romeritos

Chamorros horneados
Ensalada de manzana
Ayocotes
Buñuelos



Platillos de temporada

Ensalada verde

Mezcla de ejotes y habas verdes con cebolla fileteada en vinagreta, aceite de olivo y rebanadas de huevo duro

Plato azteca

Gusanos de maguey, escamoles, huitlacoche y queso panela

Chile capón

Chile poblano relleno de queso de cabra, en caldillo blanco con flor de calabaza y guarnición de calabaza sudada

Pacholas poblanas

Bisteces de carne molida con ajo y perejil finamente picados, ensalada verde y salsa molcajeteadas

Manchamanteles

Carne de res en adobo de guajillo acompañada de plátanos fritos

Chamorro del virrey

Chamorro horneado en vino blanco a las finas hierbas con pimientos rostizados y papa gajo