

DEL COMAL

Chalupas poblanas \$70 (8 piezas)

Bañadas con salsa verde, roja, chile pasilla y *Mole de la Casa*, acompañada de carne deshebrada.

Las chalupas siempre hechas en el momento y servidas, escurriendo una cantidad de grasa derivada de la manteca, apenas con un poco de cebolla picada sobre la salsa verde y roja y unos hilos de carne deshebrada de res; les confiere la notación "para chuparse los dedos", y eso hacen los comensales, materialmente chuparse los dedos para degustar este manjar de la Antojería Poblana.

Tlacoyos \$70 (4 piezas)

Elaboración tradicional rellenos de chicharrón, requesón y frijol.

Quesadillas de Ovando \$70 (4 piezas)

Tortilla de maíz rellena de tinga, hongos y *tlalitos* con cremoso queso de hebra.

Corrían los años de la Puebla colonial, y era la familia Ovando, de apellido de abolengo y prestigio, contada entre las más ricas y poderosas. Cuenta la historia que el patriarca era tan acaudalado, que mandó a construir su propio puente para cruzar el río San Francisco y unir su casa, en lo que ahora es el barrio de Analco, con el resto de la ciudad.

Pellizcadas \$85 (4 piezas)

Cocidas en comal, de salsa verde y roja coronadas por cecina o chorizo.

LA MARCHANTA TRAE...

Plato de frutas de la estación \$50

Seleccionamos frutas de temporada, acompañelas con queso cottage o yogurth casero.

Copa del orfebre \$48

Elaboramos nuestro yogurth y granola de forma artesanal, para su deleite.

Panqué conventual \$50

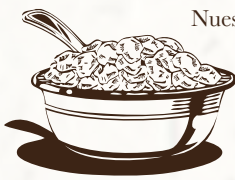
Rebanada de delicioso panque de mantequilla y yema, heredado a Casona María.

Conchitas con nata \$60

Nuestras tradicionales conchas rellenas, legado de antaño.

Avena de la abuela \$60

Avena caliente acompañada de fruta de temporada.



DEL GALLINERO

... Incluyen:

Jugo chico o fruta y café americano o té.

◇ Huevos al gusto \$110

Revueltos o estrellados, acompañados de frijoles chinitos y papas de la casa:

Jamón casero
Tocino
Chorizo
Salsa roja
Salsa verde
Divorciados
A la mexicana

◇ Tortilla de huevo \$110

Con su relleno a elección, acompañada de frijoles chinitos y papas de la casa:

Vegetales
Rajas de tornachile
Queso de hebra
Salsa de chorizo

◇ Huevos a la cazuela \$110

Estrellados y servidos sobre relleno de tornachile y chicharrón.

Los buenos guisos salen de buena cazuela; y es en el Barrio de Analco donde se fabrican las piezas de barro que sazonan obras de arte de la cocina poblana.

◇ Torta de María \$105

Tortita de huevo con vegetales, amaranto, avena en caldillo de jitomate y chipotle.



DEL PATIO DE LA CASONA

... Incluyen:

Jugo chico o fruta y café americano o té.

◆ Chilaquiles de la abuela ◆ Rojos, verdes o salsa pasilla.

Con arrachera o cecina. \$160

Con pollo o huevo. \$130

◆ Enchiladas de Analco ◆ Rancheras, en Salsa Verde, con *Mole de la Casa*.

Rellenas con pollo o huevo. \$130

◆ Enjocojadas ◆ La influencia libanesa.

Enchiladas rellenas de pollo en salsa cremosa de jocoque, guajillo y serrano. \$130

◆ Enchiladas estilo Huauchinango ◆

Taquitos rellenos de carne deshebrada, bañados por caldillo de salsa verde y pepita. \$120

Francisco da Pésaro, nieto de Francesco da Pésaro, el primer ceramista de Sevilla, establece su "ollería" en Puebla de los Ángeles en 1617: se inicia la producción de la Talavera poblana.

JUGOS

Verde

\$28

Naranja

Toronja

Zanahoria

\$20



EN SU MESA:

Pan dulce tradicional.

\$10



Café americano o descafeinado. \$25

Café capuchino. \$40

Cholate frío o caliente. \$35

Té. \$25

