

PLATO HONDO

- Nuestro Restaurante de Cocina Mexicana -



“Dicen que el mejor plato es el plato hondo, porque le cabe más comida”



ENTRADAS

Antojitos Plato Hondo (Para compartir)
Rica combinación de chalupas, molotes, tlacoyo y taquitos dorados.

Chalupas poblanas (6 piezas)
Tradicionales tortillas de maíz fritas en manteca, bañadas en salsa roja, salsa verde y mole poblano, acompañadas con carne deshebrada de pollo.

Tlacoyos (3 piezas)
Delicioso antojito mexicano, a base de masa de maíz nixtamalizado, servidos con requesón, frijol y tlatitos.

Quesadillas de mercado (3 piezas)
Las auténticas con queso, elaboradas con masa de maíz y acompañadas con epazote y chilitos cuaresmeños, rellenas de tlatitos, requesón y champiñón.

Orden de guacamole (150 grs.)
Servido con totopos de maíz, acompañado con chicharrón, pico de gallo y queso panela.

SOPAS

Azteca
Tradicional sopa mexicana a base de julianas de tortillas fritas, acompañada con queso fresco, aguacate, chicharrón y chile pasilla.

Poblana
Deliciosa mezcla de chile poblano con champiñones, flor de calabaza, granitos de elote, calabacitas picadas, cebolla picada, epazote, queso panela y crema.

De la abuela
Sopa de fideo acompañado con pollo desmenuzado.

Consomé de pollo
Con pollo deshebrado, arroz a la mexicana y guarnición de verduras.

Arroz con mole
Acompañado con cualquiera de nuestros tradicionales moles.

De la sierra
Sopa de frijol con crema de rancho, queso, aguacate, julianas de tortilla frita y chile pasilla frito.



ENSALADAS

Brocheta de verduras
Deliciosa combinación de verduras asadas a la plancha (calabacín, berenjena, champiñón, cebolla y pimiento) acompañadas con queso panela a la plancha.

Mexicana
Deliciosa combinación de lechugas, queso panela, aguacate y julianas de tortilla.

Clásica César
Tradicional ensalada César, preparada a base de lechuga orejona, queso parmesano rallado, crutones con ajo y aderezo César de la casa, con pollo a la plancha.

De nopales
Cortaditos en cubos, servidos con rábano, pico de gallo y queso añejo.



Según recetas conventuales, se dice que el mole poblano tiene más de 22 ingredientes.

Moles y Salsas



Mole poblano
Receta tradicional de la casa, herencia de nuestras abuelas, servido con pierna y muslo o pechuga de pollo, acompañado con arroz a la mexicana y tortillas recién salidas del comal.

Pipián verde
Tradicional mole elaborado a base de pepita de calabaza, servido con pollo, acompañado con timbal de arroz a la mexicana.

Enmoladas (3 piezas)
Rellenas de pollo deshebrado o queso, bañadas con nuestro tradicional mole poblano.

Enchiladas verdes o rojas (3 piezas)
Las tradicionales rellenas de pollo o queso y bañadas con la salsa de tu elección.

Enfrijoladas (3 piezas)
Envueltos de pollo bañadas con salsa de frijol.

Enchiladas a los tres moles (3 piezas)
Rellenas de pollo o queso y bañadas con una deliciosa combinación de mole poblano, pipián rojo y pipián verde.



Chilaquiles
Tradicional platillo mexicano, servido con pollo y crema de rancho. Verdes, rojos o bañados con mole poblano.

Los Dorados de Villa
Taquitos dorados rellenos de pollo, con cama de lechuga y bañados en salsa verde y roja.

Tacos de chapulines (3 piezas)
Platillo de temporada. Con chapulines y acompañados con guacamole y pico de gallo.

CHILE EN NOGADA

El más tradicional y emblemático platillo poblano, elaborado con la receta original de antaño. Chile poblano relleno de picadillo con fruta, carne de res y cerdo, bañado en una cremosa salsa hecha a base de nuez de castilla.



CARNES Y AVES

Arrachera a los dos moles (180 grs.)
Servida sobre un espejo de mole poblano y pipián verde, acompañada de timbal de arroz.

Arrachera poblana (180 grs.)
Jugosa arrachera acompañada de enmolada, frijoles, rajas poblanas y guacamole.

Arrachera asada (180 grs.)
Fajitas de arrachera con cebollitas cambray, nopal asado, chiles toreados y queso asado.

Cecina de mercado (150 grs.)
Deliciosa carne de res marinada con sal, acompañada con ensalada de nopal, pico de gallo y frijoles refritos.

Pechuga poblana (180 grs.)
Bañada en crema poblana con calabacitas y chile poblano asado.

Pechuga asada (180 grs.)
Acompañada de ensalada fresca y papas a la francesa.

Parrillada (Para compartir 2 personas, 600 grs.)
Suculenta combinación de arrachera, cecina, costillas de cerdo, brochetas de pollo y longaniza acompañada con cebollitas cambray, nopales, aguacate y queso asado servido con la salsa de tu elección.

