

— Casa Real Poblana —

MENÚ



DESAYUNO

DE LA CASA

Chilaquiles Reales \$160

Chips de tortilla de maíz bañados en salsa verde o roja, servidos con crema, queso añejo, cilantro fresco, rábanos encurtidos, cebolla y aguacate, acompañados de proteína a elegir: huevo al término o pollo.

Enchiladas Suizas / 3 pzas \$165

Tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde a la poblana y gratinadas con queso manchego. Terminadas con cilantro fresco y granos de maíz salteados, acompañadas de frijoles refritos tatemados.

Molletes entre volcanes / 2 pzas \$150

Pan hogaza ligeramente tostado con mantequilla, frijoles refritos tatemados y queso manchego gratinado. Servidos con guisado de chicharrón en salsa roja de guajillo, cilantro fresco y rábanos encurtidos.

Chimichangas / 3 pzas \$140

Burritas fritas rellenas de frijoles tatemados, pollo en salsa verde y queso manchego. Servidas con lechuga fresca, queso añejo y crujientes de epazote.

HUEVOS

Omelette Florentino \$130

Omelette relleno de espinacas salteadas en mantequilla, requesón fresco y jamón de pavo. Servido con chips de flor de calabaza y frijoles refritos tatemados.

Huevos Poblanos \$130

Dos tortillas de maíz ligeramente salteadas con una base de frijoles de la casa, coronadas con dos huevos estrellados al término de tu elección. Bañados con mole de la casa, ajonjolí tostado, cilantro fresco y rábanos encurtidos.

Huevos al gusto / 2 pzas \$120

Preparados con jamón, chorizo, salchicha o a la mexicana. Acompañados de frijoles refritos, queso y totopos.

Motul a la Rivera Poblana \$150

Dos tortillas de maíz salteadas con dos huevos estrellados al término de tu elección.

Acompañadas de jamón de pavo salteado, salsa de recaudo rojo con un toque de chipotle y epazote, curtido de cebolla morada con habanero, chícharos y frijoles refritos con rodajas de plátano macho frito.

BRUNCH

Montecristo \$175

Tres piezas de pan hogaza marinadas estilo francés y salteadas en mantequilla, con mayonesa, mostaza, jamón de pavo y queso manchego. Terminadas con un toque de azúcar glas, acompañadas de salsa dulce de frutos rojos con un ligero toque picante y papas a la francesa.

Atún y manzana \$175

Pan chapata relleno de ensalada de atún con aderezo de mayonesa con soya, trozos de manzana, con queso manchego gratinado y servido con papas a la francesa.

Colonial \$175

Pan chapata relleno de jamón de pavo, pollo al pesto, mayonesa, jitomate fresco, cebolla morada, lechuga y queso panela, servido con papas a la francesa.

EL LADO DULCE

Pancakes / 3 pzas \$120

Acompañados de mermelada, cajeta o lechera, con un toque de azúcar glas y frutos rojos de temporada.

Pan Francés Casa Real Poblana \$130

Pan de elote marinado estilo francés y salteado en mantequilla, con un toque de azúcar glas. Servido con salsa de caramelo, compota de manzana y almendras tostadas.

ENTRADAS

Chinitas poblanas / 5 piezas \$120

Flor de calabaza rellena de requesón con epazote, rebozadas en tempura, bañadas con salsa agridulce a la naranja, ajonjolí tostado, mix de hojas frescas y láminas de rábano.

Guacamole con chicharrón de chistorra \$110

Puré de aguacate, saborizado con limón, sal y pimienta servido con queso panela fresco y chicharrón de chistorra, acompañado de totopos.

Bienvenida Casa Real \$140

Plato con 2 tlacoyos de longaniza, con crema, queso fresco y cilantro recio. 2 picaditas de tinga de pollo con cebolla morada encurtida y 3 chalupas mixtas.

SOPAS

Caldo Tlalpeño \$110

Caldillo de jitomate con notas de chipotle, chícharos, zanahoria, quesillo, dados de aguacate y pollo.

Sopa Azteca \$115

Caldillo de chiles secos, queso fresco, dados de aguacate, julianas de tortilla crujientes, chicharrón y

ENSALADAS

César con Pollo \$130

Lechuga orejona, crutones, pollo César marinado, aderezo César, queso parmesano.

Conventual \$140

Quelites, plátano macho frito, jitomates asados, almendra fileteada salteada, requesón, vinagreta de manzana, cacao tostado y miel.

EMPAREDADOS

Club Sándwich Casa Real / 3 piezas \$160

Pan integral tostado, tinga de pollo, láminas de aguacate, cebolla morada, frijoles refritos y queso Gouda.

Club Sándwich Jardín Casa Real / 3 piezas \$150

Pan integral tostado, champiñones a la plancha, mix de hojas, queso

FUERTES

Envueltos de mole /3 piezas \$160

Tortillas dobladas rellenas de pollo deshebrado, servidas con cebolla morada encurtida, rábano, ajonjolí tostado y acompañadas de arroz.

Pelona Casa Real \$170

Pan típico poblano frito, verdolagas frescas, falda de res deshebrada con mole de la casa, plátano macho frito, crema y queso cotija, acompañada de salsa verde de aguacate y papas gajo.

Enchiladas 3 moles / 3 piezas \$160

Tortillas dobladas rellenas de pollo deshebrado, bañadas en tres diferentes moles: pipián, adobo, mole poblano y servidas con granola salada.

Pechuga a la plancha \$180

Pechuga marinada asada a la plancha, servida con salsa cremosa de chile poblano, acompañada de papas gajo y ensalada fresca.

Pechuga Chipileña \$160

Milanesa de pollo crujiente, servida con salsa martajada de jitomate asado y quesillo gratinado, acompañada con guacamole, frijoles refritos y esquites salteados con rajas.

Arrachera (200 gr) \$240

Arrachera a la plancha, vegetales salteados a la mantequilla, puré de papa y envuelto de mole.

Molcajete 7 regiones / Para 2 personas \$430

Arrachera, chistorra, longaniza, pollo asado, carne enchilada, carne asada, nopales, queso panela asado, aguacate, cebollas asadas y tortillas.

Ribeye Casa Real (200 gr) \$340

Corte al término de su preferencia, salsa reducida de la cocción del corte con mantequilla, romero y vino tinto, servido con puré de papa y vegetales salteados a la mantequilla.

POSTRES

Churros rellenos \$49

Rellenos de dulce de leche, chocolate o fresa.

Capirotada del alma \$80

De la casa con pan tostado, mezcla de canela, 3 leches, queso fresco, nueces y especias, con crema montada de tequila y frutos rojos.