

---

## ESPECIALIDADES

---

<b>TRILOGÍA DE CREPAS</b>	\$140
Rellenas de flor de calabaza, champiñones y huitlacoche.	
<b>PEPITO AVE MARÍA</b>	\$150
Pan de agua con aguacate, frijoles y filete de res.	
<b>SINCRONIZADA</b>	\$120
Con frijoles, jamón de pierna (100 g) y queso en tortilla de maíz o harina, servida con pico de gallo.	
<b>QUESADILLAS MOCTEZUMA</b> (3 piezas)	\$110
De flor de calabaza (180 g) huitlacoche (50 g) y champiñones (50 g) con quesillo.	
<b>SOPECITOS DE POLLO</b> (3 piezas)	\$120
Con pollo deshebrado (75 g), frijoles, lechuga, queso fresco y crema.	
<b>QUESABIRRIA</b>	\$95
Tortilla rellena de birria (160 g), queso gratinado y aguacate.	
<b>OMELETTE NATIVIDAD</b>	\$150
Huevo (200 g), jamón (60 g) y queso manchego, bañado con salsa verde.	
<b>OMELETTE AVE MARÍA</b>	\$200
Huevo (200 g), salmón ahumado (60 g) y alcaparras bañado con salsa de queso.	
<b>ENMOLADAS POBLANAS</b> (250 g / 3 piezas)	\$210
Rellenas de pollo (100 g) o queso panela en mole poblano, servidas con crema y queso fresco.	
<b>ENCHILADAS SUIZAS</b> (250 g / 3 piezas)	\$220
Rellenas de pollo (100 g) verdes o rojas al gratín.	
<b>HUARACHE MIXTECO</b>	\$210
Huarache de masa azul con cecina (160 g), nopales y queso panela asado al dúo de salsas.	

*Reserva*

## CLÁSICOS

### CHILAQUILES (200 g)

A elegir rojos o verdes.

CON HUEVO	\$130
CON POLLO	\$220
CON CECINA	\$260
CON ARRACHERA	\$270

### OMELETTE AL GUSTO (1 ingrediente) \$130

Jamón, huitlacoche, flor de calabaza, queso o champiñón.

Con ingrediente extra:

JAMÓN, HUITLACOCHÉ, FLOR DE CALABAZA, QUESO O CHAMPIÑÓN	\$20
CHORIZO, TOCINO O CHISTORRA	\$30

### MACHACA CON HUEVO (200 g) \$140

Con jitomate, cebolla y chile serrano.

### HOT CAKES (2 piezas) \$90

Hechos al momento, acompañados con miel maple o miel de abeja.

### MOLLETES \$125

Con chorizo (80 g) o jamón (80 g) preparados con nuestro pan del día.

### ENSALADA DE FRUTA

GRANDE (180 g)	\$60
CHICA (90 g)	\$40

Con extra de:

COTTAGE, GRANOLA O YOGURT	\$15
---------------------------	------

### PAN DULCE HECHO EN CASA (1 pieza) \$20



Cualquier reacción alérgica o intolerancia por el consumo de nuestros alimentos es responsabilidad del comensal.

## ALMUERZOS

### PECHUGA AVE MARÍA \$190

Pechuga asada (160 g) acompañada de chilaquiles y guacamole.

### CECINA CAMPESINA \$200

Cecina (100 g) con nopal asado y enchiladas.

### ARRACHERA CANSADA \$230

Arrachera nacional (160 g) con nopal gratinado y frijoles.

## DESAYUNOS COMPLETOS

Los desayunos completos incluyen:  
**Café americano con *refill* y jugo de naranja.**

### HUEVOS AL GUSTO (200 g) \$110

A la mexicana, con jamón (70 g), queso o champiñones (80 g).

PLATILLO SOLO - \$60

### ENFRIJOLADAS \$210

VERACRUZANAS (250 g / 3 piezas)

Tacos de huevo a la mexicana en salsa de frijol, servidas con chorizo (50 g), crema, queso fresco y chile.

PLATILLO SOLO - \$160

### CHILAQUILES (200 g) \$160

Con huevos a elegir entre rojos o verdes.

PLATILLO SOLO - \$130

---

## B E B I D A S

---

CAFÉ AMERICANO (240 ml)	\$40	VASO CON LECHE (360 ml)	\$30
EXPRESSO (240 ml)	\$40	MALTEADA (360 ml)	\$70
EXPRESSO DOBLE	\$45	Fresa, chocolate o vainilla.	
EXPRESSO CORTADO	\$48	JUGO (360 ml)	\$45
CAPUCCINO (240 ml)	\$55	Naranja o mandarina (en temporada).	
CON SABOR CHOCOLATE O CAJETA	\$75	JUGO VERDE (360 ml)	\$55
TÉ (240 ml)	\$40	Nopal, apio, toronja y perejil.	
TÉ CHAI (360 ml)	\$55		
CHOCOLATE CALIENTE (240 ml)	\$50		

Todos nuestros precios incluyen I.V.A. y están expresados en moneda nacional.

---

Síguenos en nuestras redes sociales



@restauranteavemariatlalpan