

CARTA HERENCIA POBLANA

COCINA POBLANA · XALAPA, VER.



✿ ENTRADAS

Esquites poblanos Grano de elote, epazote, mayonesa, queso cotija y chile piquín.	\$85
Quesadillas de flor de calabaza Rellenas de flor de calabaza con queso oaxaca y epazote.	\$120
Tlacoyos de frijol Con frijol, salsa roja, cebolla y queso cotija.	\$110
Sopes de chorizo Salsa verde, frijol, lechuga, crema y queso cotija.	\$130

✿ SOPAS Y CALDOS

Sopa de tortilla Tiritas de tortilla, aguacate, queso, crema y chile pasilla.	\$95
Caldo tlalpeño Pollo, garbanzo, zanahoria, ejotes, aguacate y chile chipotle.	\$110
Chalupa poblana Pollo deshebrado, salsa verde, cebolla y orégano.	\$95

✿ VEGETARIANO

Pipián verde de calabaza Con pepita tostada, elote y ejotes, acompañado de arroz.	\$195
Mole de ollita con hongos Hongos de temporada en mole oscuro, servido en cazuela de barro.	\$210

✿ ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz rojo	\$45
Frijoles de la olla	\$45
Puré de papa	\$45
Verduras al vapor	\$45
Tortillas de maíz (5 pzs.)	\$25

✿ PLATOS FUERTES



• DE TEMPORADA •

Chiles en nogada	\$310
Chile poblano, picadillo de frutas, nogada de castilla y granada.	
AGO - SEP	



Pipián verde con pollo	\$215
Pepita tostada, tomate verde y epazote, servido en barro.	



Mole poblano de la casa	\$265
Receta familiar de generaciones, 6 horas de cocción lenta en cazuela de barro.	
• NUESTRO FAVORITO •	



Cemita poblana	\$185
Milanesa de cerdo, quesillo, aguacate, pápalo y salsa chipotle.	



Chile relleno de queso	\$210
Capeado, bañado en salsa de jitomate y acompañado de arroz.	

✿ POSTRES

Mousse de chocolate con mole poblano	\$95
Arroz con leche y canela	\$75
Camote con piloncillo y nuez	\$75
Pan de elote con crema	\$75



✿ BEBIDAS

Agua de jamaica	\$45
Agua de horchata	\$45
Agua de limón con chía	\$45
Chocolate de metate	\$65
Café de olla	\$45
Refrescos artesanales (Tamarindo / Mandarina / Guayaba)	\$55