



TERRAZA

www.casaatlixco.com

ANTIPASTO ▪

¡Bon appétit!

Tabla de quesos \$439

Queso manchego, queso de cabra, queso mozzarella, jamón serrano, jamón de pierna, uvas, aceituna negra, melón y pan de ajo.

Pan de ajo y jamón serrano \$190

Pan artesanal con pomodoro, y ajo rallado, acompañado de jamón serrano, melón y queso de cabra.

Dedos de queso \$94

Dedos de queso mozzarella empanizados con pan molido y finas hierbas acompañados con salsa pomodoro.

ENTRADAS ▪

¡Pa' empezar a calmar a la fiera!

Chalupas Atlixquenses (8pz) \$105

Sabrosas tortillitas fritas, bañadas en manteca, salsa verde o roja, con un toque de queso añejo y cebolla picada. Con pollo \$129

Chalupas c/ arrachera o cecina \$184

Sabrosas tortillitas fritas, bañadas en manteca, salsa verde o roja, con un toque de queso añejo y cebolla picada, coronadas con trocitos de arrachera o cecina de la región. 8pz - 100g.

Queso Mozzarella fundido natural 130g. \$140

En cazuela de barro acompañado de tortillas de harina.

Queso Mozzarella fundido especial \$170

En cazuela de barro acompañado de tortillas de harina.

▪ Longaniza ▪ Jamón ▪ Tocino ▪ Chapulines

▪ Chorizo, Cecina o Arrachera \$209

Guacamole \$108

El tradicional con el toque de la casa...

¡Pruébalo con chapulines! \$138

PASTAS ▪

La pasta siempre es una buena idea

Pesto \$216

Salsa Pesto tradicional italiana, albahaca, aceite de olivo y queso parmesano con camarones o jamón serrano.

Cuatro quesos \$199

Acompañada de salsa cuatro quesos.

Alfredo \$199

Con mantequilla, bañada en la clásica salsa Alfredo.

Carbonara \$199

Mantequilla, tocino, yema de huevo, y queso parmesano.

Al Burro \$181

Mantequilla, perejil y queso parmesano.

A la boloñesa \$199

Acompañados de carne a la Boloñesa con queso parmesano.

Pollo Allá Parmigiana \$263

Milanesa de pollo, bañada en salsa pomodoro gratinada con queso, acompañada de spaquetti al pomodoro y pan de ajo.

ENSALADAS ▪

¡Más Vale Ensalada Que Hambre!

Terraza 1579 \$146

Mix de lechugas, pera, manzana verde, arándanos, nuez, melón, amaranto, acompañados de aderezo, miel, mostaza y queso de cabra.

César \$181

Lechuga italiana acompañada con aderezo artesanal César, crutones, queso parmesano y pechuga de pollo.

Mediterránea \$181

Mix de lechugas, kiwi, fresa, frambuesa, uva, jamón serrano, queso de cabra, pistache, con aderezo de mango con chile guajillo y reducción de vinagre balsámico acompañada de pollo.

TACOS ▪

El taco ajeno es el más bueno

Tacos Villa de Carrión \$209

Los meros buenos... bien servidos con guacamole, salsita y pico de gallo.

▪ Arrachera ▪ Sirloin ▪ Cecina ▪ Carne enchilada

Tacos New York \$248

Para chuparse los dedos... bien servidos con guacamole, salsita y pico de gallo.

Tacos de pescado \$193

Riquísimos tacos de pescado empanizado o al tempura.

Tacos de camaron \$257

Con todo el sabor del mar, con camarones empanizados o al tempura.

SOPAS Y ARROZ ▪

Calientita y con el sazón de casa

Sopa Azteca \$99

Con la receta de la abuela, servida con tiritas de tortilla frita, queso, aguacate y chicharrón.

Sopa de setas \$97

Exquisita con trocitos de setas salteadas en aceite con un fino toque de ajo fresco, cebolla fileteada y queso.

Sopa tarasca \$99

Deliciosa receta con tortilla, queso y salsa de frijoles.

Caldo de camarón \$170

Sabroso y picosito, con todo el sabor del mar directo a tu mesa.

Consomé de Casa Atlixco \$82

El tradicional consomé atlixquense con nuestro exclusivo sazón secreto.

Arroz rojo \$88

Como el de la abuela, acompañalo con lo que más te guste ▪ Huevo estrellado ▪ Mole poblano

▪ Plátanos fritos ▪ Sencillo \$55

Espagueti con crema \$99

Cremosito y con sabor a casa.

▪ PARRILADAS ▪

¡Las reinas de la casa!

Parrillada Tradicional

Pechuga de pollo, bistec de puerco y arrachera.

Para 2 personas (500 g de proteína), para 4 personas (1 kg de proteína) y para 6 personas (1.5 kg de proteína) acompañada de queso asado, nopalitos, salchichas, chorizo, longaniza, pico de gallo, piña asada, cebollitas, frijoles refritos, chilitos toreados, guacamole de la casa, limones y salsas.

▪ 2 personas \$760 ▪ 4 personas \$1,055 ▪ 6 personas \$1,467

Parrillada Solareña

Jugosa arrachera en fajitas. Para 2 personas (500 g de proteína), para 4 personas (1 kg de proteína) y para 6 personas (1.5 kg de proteína) acompañada de queso asado, nopalitos, salchichas, chorizo, longaniza, pico de gallo, piña asada, cebollitas, frijoles refritos, chilitos toreados, guacamole de la casa, limones y salsas.

▪ 2 personas \$978 ▪ 4 personas \$1,261 ▪ 6 personas \$1,609

Parrillada Premium Casa Atlixco

La favorita del patrón... con cortes americanos contiene Rib eye (350gr.), New York (350gr.) y sirloin (350gr.), acompañada de queso asado, nopalitos, salchichas, chorizo, longaniza, pico de gallo, piña asada, cebollitas, frijoles refritos, chilitos toreados, guacamole de la casa, limones y salsas.

▪ 4 personas \$1,614

Parrillada Villa de Carrión

Deliciosa carne enchilada. Para 2 personas (500g. de proteína), para 4 personas (1kg. de proteína) y para 6 personas (1.5kg. de proteína), acompañada de queso asado, nopalitos, salchichas, chorizo, longaniza, pico de gallo, piña asada, cebollitas, frijoles refritos, chilitos toreados, guacamole de la casa, limones y salsas.

▪ 2 personas \$760 ▪ 4 personas \$1,055 ▪ 6 personas \$1,467

Parrillada Atlixquense

Exquisita cecina atlixquense. Para 2 personas (500g. de proteína), para 4 personas (1kg de proteína) y para 6 personas (1.5kg proteína) acompañada de queso asado, nopalitos, salchichas, chorizo, longaniza, pico de gallo, piña asada, cebollitas, frijoles refritos, chilitos toreados, guacamole de la casa, limones y salsas.

▪ 2 personas \$ 978 ▪ 4 personas \$1,261 ▪ 6 personas \$1,609

Parrilla (2): 500gr. de proteína, 106 gr. de salchicha, 130gr. de longaniza y 126gr. de chorizo argentino.

Parrilla (4): 1kg. de proteína, 134 gr. de salchicha, 260gr. de longaniza y 250gr. de chorizo argentino.

Parrilla (6): 1.5kg. de proteína, 200 gr. de salchicha, 260gr. de longaniza y 250gr. de chorizo argentino.

▪ CORTES Y MAR ▪

Rib Eye Premium

350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 2 guarniciones a elegir.

\$495

New York Premium

350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 2 guarniciones a elegir.

\$450

Sirloin

350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 2 guarniciones a elegir.

\$418

Arrachera

220 g, cocinada en tu término favorito y acompañada de 2 guarniciones a elegir.

\$353

Sabana poblana

220 g, de arrachera con queso manchego fundido, con rajas poblanas y un toque de salsa inglesa.

\$360

Pechuga de pollo asada

200g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.

\$216

Milanesa de pollo

200g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.

\$216

Milanesa de cerdo

200g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.

\$216

Filete de pescado al mojo de ajo

150g, acompañado con 2 guarniciones a elegir

\$232

Filete empanizado de pescado

150g, acompañado con 2 guarniciones a elegir

\$232

Filete de pescado bañado en queso

Acompañado con 2 guarniciones a elegir

\$283

Coctel de camarón

140g, con cebollita, cilantro y aguacate.

\$224

Coctel de aguacate

140g, con cebollita, cilantro y aguacate.

\$105

Ceviche de pescado

Con cebollita y trozos finos de pepino.

\$186

Ceviche de camarón

Con cebollita y trozos finos de pepino.

\$283

Aguachile de camarón

Con cebollita picada, chile y pepino.

\$283

Aguachile de pescado

Con cebollita picada, chile y pepino.

\$224

Camarones al coco

Acompañados de arroz y ensalada.

\$302

Camarones empanizados

Acompañados de arroz y ensalada.

\$302

Camarones al tempura

Acompañados de arroz y ensalada.

\$302

Guarniciones

▪ Queso fresco ▪ Guacamole ▪ Papas a la francesa ▪ Frijoles ▪ Ensalada mixta ▪ Pico de gallo ▪ Nopal asado

LOS ESPECIALES DE CASA

¿De antojo por casa? ¡Aquí te lo quitamos!

Mole Poblano

El famoso y tradicional mole de moles... servido con pierna, muslo de pollo, plátano macho frito y arroz.

\$245

Plato Solareño

Con 200 g de arrachera, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.

\$322

Plato Casa Atlixco

Con 200 g de auténtica cecina Atlixquense, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, enmoladas, pico de gallo y tlacoyos.

\$322

Plato Villa de Carrión

Con 200 g de carne enchilada, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.

\$322

PIZZAS CLÁSICAS Y GOURMET

Vegetariana \$263

Salsa de pomodoro, champiñones, pimiento, cebolla morada, brócoli y aceitunas negras.

Hawaiana \$263

Salsa de pomodoro, queso mozzarella, jamón y piña.

Pepperoni \$263

Salsa de pomodoro, queso mozzarella y pepperoni.

Mexicana \$263

Salsa de pomodoro, queso mozzarella, frijol, tocino, chorizo, cebolla morada y chile jalapeño.

Margarita \$263

Salsa de pomodoro, queso mozzarella, jitomate bola con un toque de pesto y albahaca fresca.

4 quesos \$345

Salsa de queso mozzarella, parmesano, manchego, gorgonzola y albahaca fresca.

Carnes frías \$345

Salsa pomodoro, queso mozzarella, pepperoni, jamón y tocino.

Mango \$345

Salsa de queso mozzarella, parmesano, gorgonzola, queso de cabra y mango.

Pizza de camarones \$345

Salsa pomodoro, queso mozzarella y acompañada de camarones.

Higo y prosciutto \$345

Salsa de quesos, queso mozzarella, higo, prosciutto, arúgula y reducción de vinagre balsámico.

Pizza Casa Atlixco \$345

Salsa pomodoro, queso mozzarella, pera, jamón serrano, queso de cabra.

Pizza Atlixquense \$345

Salsa de frijol, cecina atlixquense, cebolla morada, chapulines y aguacate.

Pizza Poblana \$345

Salsa de queso, queso mozzarella, chiles poblanos, champiñones y elote tierno.

HAMBURGUESAS Y ALITAS

Hamburguesas a la parrilla (Res o arrachera)

Con pan del bueno, cebolla, jitomate, lechuga fresca, queso, mayonesa, mostaza, catsup y picante.

▪ Sencilla \$111

▪ Con tocino \$134

▪ Hawaiana \$135

▪ Casa Atlixco (bañanda en queso) \$245

Con pan del bueno, cebolla, jitomate, lechuga fresca, queso, mayonesa, mostaza, catsup, picante, acompañada de alitas, papas a la francesa, tocino y bañanda en queso.

Pa' los chamacos

▪ Pasta pomodoro \$117

▪ Nuggets con papas \$146

▪ Pasta con jamón y crema \$117

▪ Papas a la francesa \$111

▪ Con papas +\$35

▪ Con alitas +\$35

▪ Con papas y alitas +\$64

Alitas

Sazonada con tu salsa favorita. Elige tu favorita...

▪ BBQ ▪ Mango habanero ▪ Búfalo ▪ BBQ Chipotle

▪ Pelón Pelo rico

▪ 10 piezas \$164

Extras

▪ Tocino \$35

▪ Jamón \$35

▪ Huevo \$35

▪ Piña \$35

▪ Guacamole \$76

▪ Pico de gallo \$35

▪ BBQ o Ranch \$35

▪ Pelón Pelo rico \$35

▪ Mango habanero \$37

▪ Longaniza \$45

▪ Chorizo \$45

▪ Queso \$63

▪ Cecina \$102

▪ Arrachera \$102

▪ Pollo \$76

▪ Chiles toreados \$45

▪ Zanahoria y pepino \$35

▪ Mole \$50

▪ Tlacoyos \$37

▪ Habanero \$35

▪ Camarones \$90

▪ Frijoles \$32

▪ Tortillas de harina \$35

En Casa Atlixco preparamos cada platillo al momento, con ingredientes frescos y naturales, sin congelar ni recalentar. Nuestro tiempo de preparación es de 15 a 40 minutos, porque cocinamos con dedicación y amor, como en casa.

POSTRES

▪ Pastel Casa Atlixco \$85

Una comida sin postre, es como un traje sin corbata...
¡Disfruta la dulzura de la vida!



Villanova
HELADERÍA CAFETERÍA