Casa Atlixco

RESTAURANTE • TERRAZA

PORTALES

www.casaatlixco.com

ENTRADAS

Chalupas Atlixquenses $94
Sabrosas tortillitas a la plancha bañadas en manteca, salsa verde o roja, con un toque de queso añejo y cebolla picada.
- ¡Pruébalos con pollo! $117

Chalupas con arrachera o cecina $184
Sabrosas tortillitas a la plancha, 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.

Queso mozzarella fundido natural $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 $193

Guacamole $82
El tradicional con el toque de la casa...
- ¡Pruébalo con chapulines! $149

ENCHILADAS

Enchiladas con pollo $146
De las que curan el mal de amores... Pídelas con tu salsa favorita.
- Verdes
- Rojas
- Encremadas

Enchiladas con cecina $219
Servidas con cecina atlixquense... Pídelas con tu salsa favorita.
- Verdes
- Rojas

Enchiladas Suizas $172
Gratinadas con queso manchego... Pídelas con tu salsa favorita y pollo
- Verdes
- Rojas
- Con cecina $210

Enchiladas con mole poblano $172
El perfecto mestizaje de sabores, se originó en la cocina del Convento de Santa Rosa, en Puebla.
- Con pollo
- Con cecina $210

Enfrijoladas Atlixquenses NUEVO $172
Secreta especial del chef de la Casa.
- Con pollo $198

SOPAS Y ARROZ

Sopa Azteca $100
Con la receta de la abuela, servida con tiritas de tortilla frita, queso, aguacate y chicharrón.

Sopa de setas $93
Exquisita con trocitos de setas salteadas en aceite con un fino toque de ajo fresco, cebolla fileteada y queso.

Sopa tarasca NUEVO $99
Deliciosa receta con tortilla, queso y salsa de frijoles.

Caldo de camarón NUEVO $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.

TACOS

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 $211
Riquísimos tacos de pescado empanizado o al tempura.

Tacos de camarón $283
Con todo el sabor del mar, con camarones empanizado o al tempura.

Tacos dorados $172
Orden de 4 piezas de doraditos y exquisitos taquitos.
- Pollo
- Queso
- Combinados

LOS ESPECIALES DE LA CASA

Cuando el antojo es grande... nosotros somos los meros buenos

Mole Poblano $245
El famoso y tradicional mole de moles... servido con pierna, muslo de pollo, plátano macho frito y arroz.

Plato Casa Atlixco $321
Con 200 g de auténtica cecina Atlixquense, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.

Plato Solareño $321
Con 200 g de arrachera, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.

Plato Villa de Carrión $321
Con 200 g de carne enchilada, acompañado de deliciosas chalupitas, frijolitos, queso fresco, guacamole, pico de gallo, tlacoyos y enmoladas.

PARRILLADAS DE CASA ATLIXCO

¡Las reinas de la casa!

Creadas con el fin de complacer a los paladares más ambiciosos... Nuestras parrilladas te deleitaran con un mix gastronómico **lleno de sabor y sazón atlixquense.**

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, AVES Y MAR

Rib Eye Premium $495
350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 3 guarniciones a elegir.

New York Premium $450
350 g, cocinado en tu término favorito y acompañado de 3 guarniciones a elegir.

Sirloin $418
350 g, cocinada en tu término favorito y acompañada de 3 guarniciones a elegir.

Arrachera $353
220 g, cocinada en tu término favorito y acompañada de 3 guarniciones a elegir.

Sabana poblana $360
220 g, de arrachera con queso manchego fundido, con rajas poblanas y un toque de salsa inglesa.

Pechuga de pollo asada $216
200 g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.

Milanesa de pollo $216
200 g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.

Milanesa de cerdo $216
200 g, acompañada de 2 guarniciones a elegir.

Filete de pescado al mojo de ajo $232
150 g, acompañado con 2 guarniciones a elegir.

Filete empanizado de pescado $232
150 g, acompañado con 2 guarniciones a elegir.

Filete bañado en queso $283
Acompañado con 2 guarniciones a elegir.

Coctel de camarón $225
140 g, con cebollita, cilantro y aguacate.

Coctel de aguacate $105
140 g, con cebollita, cilantro y aguacate.

Ceviche de pescado $186
Con cebollita picada y trozos finos de pepino.

Ceviche de camarón $283
Con cebollita picada y trozos finos de pepino.

Aguachile de camarón $283
Con cebollita picada, chile y pepino.

Aguachile de pescado $225
Con cebollita picada, chile y pepino.

Camarones al coco $301
Acompañados de arroz y ensalada.

Camarones empanizados $301
Acompañados de arroz y ensalada.

Camarones al tempura $301
Acompañados de arroz y ensalada.

Guarniciones

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

HAMBURGUESAS

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

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 $134**
- **Con papas a la francesa +$35**
- **Con alitas +$35**
- **Con alitas y papas a la francesa +$64**
- **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 bañada en queso.

Extras

- Tocino $35
- Jamón $35
- Huevo $35
- Nopales $45
- Longaniza $45
- Chorizo $45
- Queso $63
- Cecina $102
- Arrachera $102
- Pollo $76
- Chiles toreados $45
- Frijoles $31
- Tortillas de harina $35
- Piña $35
- Guacamole $76
- Pico de gallo $35
- BBQ o Ranch $45
- Pelón pelo rico $45
- Mole $50
- Tlacoyos $30
- Mango habanero $37

Pa´ picar

- Dedos de queso $93
- Papas a la francesa $88
- Nachos tradicionales $88
- Nachos con cecina $170
- Nachos con arrachera $170
- Alitas $164

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.

PA' LOS CHAMACOS

Barriga llena, corazón contento.

Consomé de pollo	$76
Arroz con plátano o huevo	$87
Milanesa con papas	$140
Tenders con papas (4pz)	$160

DISFRUTA LAS DELICIAS DE

Villanova®
HELADERÍA ✻ CAFETERÍA

POSTRES

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

- Fresas con crema $87
- Plátanos con crema $60
- Pastel Casa Atlixco $92