LAS
PALOMAS
HOTEL BOUTIQUE • RESTAURANT BAR
JARDÍN • CAMPESTRE • EVENTOS
• Atlixco •

Entradas

CHALUPAS $82 MXN
TORTILLAS BAÑADAS EN SALSA VERDE Y ROJA ACOMPAÑADAS DE CECINA DE ATLIXCO.[6 PZS]

QUESO FUNDIDO NATURAL $55 MXN
MEZCLA DE QUESOS GRATINADOS.

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA $84 MXN

QUESO FUNDIDO NATURAL CON RAJAS POBLANAS $72 MXN
MEZCLA DE QUESOS GRATINADOS, ACOMPAÑADA DE CHILE POBLANO, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES.

BRUSQUETAS $76 MXN
CRUJIENTES PANES CON AJO, ESPINACA, JITOMATE Y QUESO FUNDIDO.

TABLA DE QUESOS $350 MXN

Ensaladas

ENSALADA LAS PALOMAS $60 MXN
MEZCLA DE LECHUGA ITALIANA, FRESA, MANZANA, ZANAHORIA, NUEZ, ARÁNDANO Y QUESO CREMA, BAÑADA CON VINAGRETA DE FRESA.

ENSALADA CON ARRACHERA $148 MXN
150 GR. DE ARRACHERA Y COMBINACIÓN DE LECHUGAS, ESPINACAS, AGUACATE, JITOMATE, PEPINO Y CEBOLLA MORADA CON VINAGRETA DE LIMÓN.

ENSALADA CAMPESTRE $87 MXN
150 GR. DE POLLO A LA PLANCHA, CON COMBINACIÓN DE LECHUGAS CON ESPINACA, AGUACATE Y JITOMATE CON VINAGRETA DE LIMÓN.

TORRE DE JITOMATE Y QUESO $60 MXN

Sopas & Cremas

SOPA POBLANA
HECHA A NUESTRO ESTILO, CON RAJAS DE CHILE POBLANO ROSTIZADO, GRANOS DE ELOTE, CHAMPIÑONES Y QUESO FRESCO. $50 MXN

SOPA AZTECA
A BASE DE CHILE CHIPOTLE, PASILLA Y CONSOMÉ DE POLLO. ACOMPAÑADO DE FRITURA DE TORTILLA, CHICHARRÓN Y QUESO FRESCO. $55 MXN

CONSOMÉ RANCHERO
CONSOMÉ DE POLLO ACOMPAÑADO DE VERDURAS. $58 MXN

CREMA DEL DÍA $55 MXN

Pastas

PASTA POMODORO
ESPAGUETI EN SALSA ITALIANA DE TOMATE CON ESPECIAS. $55 MXN

PASTA EN SALSA ALFREDO
ESPAGUETI EN SALSA TRADICIONAL ALFREDO. $58 MXN

PASTA BOLOGNESA $65 MXN

PASTA AL BURRO
ESPAGUETI EN SALSA TRADICIONAL ALFREDO $45 MXN

ESPAGUETI PRIMAVERA
ESPAGUETTI A LA MANTEQUILLA CON VERDURAS. $58 MXN

Sopa Poblana

POLLO MARGARITA

camarones diabla

Salmón Pasionaria

Fuertes

PARRILLADA MIXTA
ARRACHERA, CECINA, BISTEC DE BOLA, CARNE ENCHILADA, POLLO, COSTILLA DE PUERCO, LONGANIZA, CHISTORRA, SALCHICHA, QUESO FRESCO, NOPALES, CHILES TOREADOS Y CEBOLLAS CAMBRAY [4 PERSONAS]

$530 MXN

MOLCAJETE
ARRACHERA, CECINA, LONGANIZA, POLLO, QUESO, NOPAL, CEBOLLA CAMBRAY Y CHILES TOREADOS EN SALSA DE MOLCAJETE [2 A 3 PERSONAS]

$350 MXN

ENCHILADAS DE MOLE POBLANO
ENCHILADAS DE TORTILLA DE MAÍZ BAÑADAS EN MOLE POBLANO, RELLENAS DE PECHUGA DE POLLO.

$145 MXN

MOLE POBLANO
PIERNA Y MUSLO DE POLLO EN MOLE POBLANO ESPOLVOREADOS EN AJONJOLÍ TOSTADO, ADORNADOS EN LECHUGA CON ARROZ ROJO.

$143 MXN

ADOBO CON POLLO
PIERNA DE POLLO EN ADOBO.

$143 MXN

TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA O CECINA
ACOMPAÑADA DE GUACAMOLE, FRIJOLES, RAJAS POBLANAS, QUESO FRESCO Y DOS ENMOLADAS

$228 MXN

PIPIAN VERDE
PIERNA DE POLLO EN PIPIÁN VERDE.

$143 MXN

POLLO MARGARITA
PECHUGA DE POLLO DE 200 GR. BAÑADA CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y NARANJA, ACOMPAÑADO DE VERDURAS ROSTIZADAS.

$143 MXN

POLLO A LAS FINAS HIERBAS
PECHUGA DE POLLO DE 200 GR. SAZONADO EN FINAS HIERBAS, ACOMPAÑADO DE VEGETALES ROSTIZADOS.

$126 MXN

SALMÓN EN COSTRA DE AJONJOLÍ
170GR. DE SALMÓN CON UNA CAPA SUAVE DE DOS TIPOS DE AJONJOLÍ, CON PURÉ DE PAPA Y JUDÍAS AL ROMERO.

$195 MXN

SALMÓN PASIONARIA
170GR. DE SALMÓN EN SALSA SECRETA DE MARACUYÁ, ACOMPAÑADO DE VERDURAS A LA MANTEQUILLA.

$193 MXN

CAMARONES EMPANIZADOS CON COCO
ACOMPAÑADOS DE PURÉ DE PAPA, ZANAHORIAS A LA MANTEQUILLA Y ENSALADA MIXTA.

$185 MXN

CAMARONES A LA DIABLA
ACOMPAÑADOS DE ARROZ BLANCO Y ENSALADA MIXTA.

$185 MXN

CAMARONES AL MOJO DE AJO
$185 MXN

ARRACHERA
$210 MXN

01 (244) 445 8358
01 (244) 110 4444

twitter.com / SalonLasPalomas
facebook.com / LasPalomasAtlixco
salonlaspalomas@hotmail.com
info@laspalomasatlixco.com
Bodas.com / LasPalomasAtlixco
TripAdvisor / LasPalomasAtlixco
Google / LasPalomasAtlixco
Instagram / LasPalomasAtlixco

Felipe Carrillo Puerto No. 702
Col. Ricardo Flores Magón.
Atlixco, Puebla.

WEDDING AWARDS
2020
bodas.com.mx

Recomendado en tripadvisor

bodas.com.mx

www.LasPalomasAtlixco.com