



MI VIEJO PUEBLITO®

• COCINA MEXICANA •



❖ COMIDAS ❖

SOPAS

ESPAGUETTI A LAPOBLANA

\$120

(180 g)

Acompañado de elote amarillo y queso.

CALDO TLALPEÑO

\$123

(250 ml)

Caldillo de jitomate, calabaza, ejote, garbanzo y pollo (30 g) con un toque de epazote y chipotle frito.

CHOLULA

\$123

(250 ml)

Acompañada de calabaza, rajas poblanas, champiñones, flor de calabaza, pollo (30 g) y un toque de leche.

CONSOMÉ DE POLLO

\$94

(250 ml)

Con pollo deshebrado (30 g) y verduras.

SOPA DE FIDEO SECO

\$105

(120 g)

Fideos secos con guarnición de queso panela, chicharrón (10 g) y aguacate.

SOPA AZTECA

\$110

(250 ml)

Con pollo (30 g) calabaza, grano de elote, rajas poblanas en caldillo de jitomate con un toque de epazote.

CREMA DE FRIJOL

\$95

(180 ml)

Con crotones y crema.

ARROZ CON MOLE POBLANO

\$125

Pollo (60 g) y mole (100 ml)



PASTAS

ESPAGUETI XEX

IND \$268 / HAZLO PAQUETE +\$79

(180 g)

Pasta con verduras, peperoncino y camarón (100 g).



PARA EMPEZAR

+\$79 HAZLO PAQUETE

PAQUETE INCLUYE



sopa
250 ml



+ agua
250 ml



ó refresco
355 ml

CHIPOTLES RELLENOS

\$145

(2 Pz)

Capeados, rellenos de queso (20 g c/u), acompañados de frijoles de la olla.

COSTRA DE ARRACHERA

\$170

Costra de queso oaxaca rellena de fajitas de arrachera (100 g) acompañada de pico de gallo, ensalada de nopal, guacamole y salsa macha.

TLATLOYOS DE CUETZALAN

\$125

(5 Pz)

Gorditas de masa rellenas de alverjón, con salsa de tomate verde, aguacate, coronados con queso fresco rallado y cebolla morada.

CHALUPAS POBLANAS

\$97

(5 Pz)

Tortillas de maíz fritas bañadas de salsa roja o verde, cebolla y carne de cerdo deshebrada (30 g).

PICADITAS DEL PUEBLITO

\$120

(3 pzas)

Tradicional picadita: 1 de frijol con longaniza (40 g), 1 de guacamole con cecina (30 g) y 1 de tlalitos (30 g).



PICADITAS DEL PUEBLITO

ARMA TUS ENCHILADAS

Todas nuestras enchiladas incluyen cebolla, crema y queso.

+\$79 HAZLO PAQUETE

PAQUETE INCLUYE



sopa
250 ml



agua
250 ml



refresco
355 ml

ELIGE TU SALSA (250 ml)

- Frijol
- Roja
- Verde
- Mole/Pipián Rojo o Verde
- Pasilla
- Petrolera
- Morita
- Habanero

ELIGE TU RELLENO

- | | |
|--------------------|-------|
| -Pollo (60 g) | \$199 |
| -Queso (60 g) | \$199 |
| -Huevo (2 pz) | \$199 |
| -Cecina (100 g) | \$242 |
| -Arrachera (100 g) | \$242 |

ENCHILADAS DE MOLE \$222

(3 pz)

Rellenas de pollo (60 g), bañadas de nuestro tradicional mole poblano.

ENCHILADAS SUIZAS \$199

(3 pz)

Rellenas de pollo (60 g), bañadas de salsa roja o verde, con guarnición de frijoles, totopos y queso.

ENCHILADAS DE 3 MOLES \$222

(3 pz)

Tortillas bañadas con nuestros tradicionales moles: Pipián rojo, verde y el mole de Mi Viejo Pueblito. Rellenas de pollo (60 g).



ENCHILADAS ROJAS

ESPECIALIDADES DE LA CASA

+ \$79 HAZLO PAQUETE

PAQUETE INCLUYE



sopa
250 ml



agua
250 ml



refresco
355 ml

MOLE DE OLLA

\$163

(250 ml)

Guisado de res con chambarete (150 g) y verduras en caldillo rojo.

MOLE DE PANZA

\$225

(350 ml)

Suave panza (200 g) picosita en caldillo acompañada con cebolla picada, limón y chile de árbol frito.

POZOLE DEL PUEBLITO

\$195

(350 ml)

Nuestro famoso pozole con granos de maíz, carne de puerco (80 g), con codillo o pollo deshebrado (60 g), servido con totopos, cebolla, lechuga y rábano.

MOLE POBLANO CON POLLO

\$240

Nuestro tradicional mole poblano con nuestra receta única, servido con pierna y muslo o pechuga (150 g). Acompañado de arroz rojo.

EXPERIENCIA EN MESA

CARAJILLO

\$120

Licor 43 (45 ml) combinado con expreso (30 ml) y hielos.

LICOR DE MOLE

\$90

Licor artesanal (45 ml) originario de Zacatlán, haciendo maridaje con nuestro mole poblano mi viejo pueblito (45 ml).

POBLANILLO

\$120

Hecho a base de licor de mole (45 ml), café expreso (30 ml) y hielos.



MOLE POBLANO CON POLLO

LOS TACOS

TACOS DE GAONERA

\$289

3 Pz (210 g)

De Rib Eye, New York y Sirloin.
1 en tortilla de maíz, 1 en tortilla de
harina y 1 en tortilla de maíz con
costra de queso.

TACOS DE ARRACHERA O CECINA

\$289

3 Pz (210 g)

1 en tortilla de maíz, 1 en tortilla de
harina y 1 en tortilla de maíz con
costra de queso.

TACOS DE BIRRIA

\$190

Cuatro tortillas de maíz con queso
fundido, birria (120 g), cilantro y
cebolla. Acompañados de consomé
de birria (180 ml).



+ \$79 HAZLO PAQUETE

PAQUETE INCLUYE



sopa
250 ml

+



agua
250 ml



refresco
355 ml



TACOS DE GAONERA

TACOS DE ASADA
\$176

(3 Pz)

Tres tortillas con guacamole y carne asada (200 g) acompañada de salsa arriera.

TACOS DE COCHINITA
\$198

3 Pz (120 g)

Acompañados de frijol, aguacate naranja asada y salsa xnipec.

PIPIANES

+ \$79 HAZLO PAQUETE

PAQUETE INCLUYE

sopa
250 ml

+ agua
250 ml

ó refresco
355 ml

PECHUGA A LOS DOS PIPIANES \$256

Pierna y muslo o pechuga de pollo (150 g) bañada en nuestros deliciosos pipianes: verde y rojo. Acompañada de arroz blanco.

PIPIÁN ROJO CON POLLO \$256

Nuestra deliciosa receta de la casa. Servido con pierna y muslo o pechuga (150 g) acompañado de arroz blanco.

PIPIÁN VERDE CON POLLO \$256

Nuestro exquisito y único pipián con la receta de la casa. Servido con pierna y muslo o pechuga (150 g) acompañado de arroz blanco.



SALUDABLE

SALPICÓN DE PUEBLITO \$219 (355 g)

Fresca combinación de nopal (130 g), pico de gallo, queso y carne deshebrada de res (100 g), acompañado de vinagreta mexicana.

ENSALADA DE ATÚN \$140

Atún (75 g) acompañado de grano de elote, chícharo, mix de lechugas, mayonesa y jitomate. Coronado con aguacate.



AVES

PECHUGA A LA POBLANA

\$277

(180 g)

Rellena de flor de calabaza, queso, rajas poblanas y elote, bañada en salsa poblana acompañada de verduras y arroz blanco.

PECHUGA A LA PLANCHA O EMPANIZADA

\$237

(180 g)

Servida con papas a la francesa o ensalada de lechuga, jitomate, cebolla morada y vinagreta mexicana, con arroz rojo.

ROLLITOS DE PECHUGA

\$199

(180 g)

Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza, queso, rajas poblanas y elote, bañada de caldillo de jitomate, acompañada de verduras al vapor y arroz blanco.

CORTES

RIB EYE, NEW YORK, ARRACHERA O CECINA

\$417

(350 g)

Nuestra parrilla acompañada de papas a la francesa con queso parmesano, guacamole y elote dulce a la parrilla.

NEW YORK

+ \$79 HAZLO PAQUETE

PAQUETE INCLUYE



sopa
250 ml



agua
250 ml



refresco
355 ml

+ \$79 HAZLO PAQUETE

NUESTRA PARRILLA

PAQUETE INCLUYE

sopa
250 ml

+ agua
250 ml

ó refresco
355 ml

ARRACHERA ARRIERA \$332

Corte de res (marca PREMIUM)
(200 g), acompañado de guacamole,
nopal y cebollitas cambray.



TAMPIQUEÑA \$312

Jugoso filete (180 g) servido
con rajas poblanas con
queso, dos envueltos de
mole, frijoles refritos con
queso, guacamole, cebollitas
cambray y longaniza.

FAJITAS DE ARRACHERA O CECINA \$284

Fajitas asadas y sazonadas
de arrachera o cecina (160 g)
con rajas poblanas y tocino,
acompañadas de frijoles,
queso panela, pico de gallo
y nopal asado.

HAMBURGUESA DE ARRACHERA \$284

Carne 100% arrachera
(200 g), cebolla
caramelizada y queso
manchego,
acompañada de
papas gajo.

GRINGA DE ARRACHERA \$273

Tortillas de harina
rellena de arrachera
(180 g). Acompañada
de guacamole y
salsa xnipec.



PARA COMPARTIR

+\$79 HAZLO PAQUETE

PAQUETE INCLUYE

sopa
250 ml

+

agua
250 ml

ó

refresco
355 ml

PLATO SERRANO

\$312

(Para 2 pax)

Incluye: 3 tayoyos, 2 chipotles rellenos, 3 tacos dorados y 3 chalupas; acompañado de guacamole y frijoles refritos.

PARRILLADA

\$470

(Para 2 pax - 500g)

Chistorra (100 g), cecina (100 g), arrachera (100 g), filete (100 g), pechuga de pollo (100 g), nopal asado, cebollitas de cambray, acompañada de queso fundido.

QUESO FUNDIDO

\$154

(200 g)

Acompañado de guacamole, frijol y pico de gallo.

QUESO FUNDIDO ESPECIAL

\$174

(120 g)

Acompañado a su elección de cecina o arrachera o longaniza o chistorra (80 g), con guacamole, frijol y pico de gallo.

GUACAMOLE DE RIB EYE

\$269

(180 g)

Tradicional guacamole con chicharrón de rib eye (180 g), cebolla, cilantro, jitomate y jugo de limón.



PARRILLADA



NUESTRO CORAZÓN



AMERICANO DE LA CASA (310 ML) \$ 49

AMERICANO REFILL (310 ML) \$ 49

TÉ (310 ML) \$ 57

EXPRESO CORTADO (40 ML) \$ 59

VASO DE LECHE (267 ML) \$ 45
Fría o caliente

CACAO CON LECHE (280 ML) \$ 102

CACAO CON AGUA (280 ML) \$ 102

CAPUCHINO (280 ML) \$ 84

CAPUCHINO BAILEYS (280 ML) \$ 120

LECHERO (180 ML) \$ 78

CHOCOLATE TRADICIONAL (300 ML) \$ 70



↙
CAPUCHINO



↘
CACAO
CON LECHE

CON DULZURA



FLAN NAPOLITANO \$ 49

STRUDEL DE MANZANA \$ 120
(con helado o salsa de nuez)

HELADO SENCILLO \$ 68

HELADO DOBLE \$ 94

PLÁTANOS MACHOS \$ 62



BEBIDAS

REFRESCO [355 ml]	\$ 56
AGUAS MINERALIZADAS [400 ml]	\$ 69
Mango, fresa, tamarindo, maracuyá.	
AGUA DE JAMAICA [350 ml]	\$ 53
AGUA DE HORCHATA [350 ml]	\$ 57
AGUA EMBOTELLADA [600 ml]	\$ 35
TÉ HELADO DE LIMÓN [600 ml]	\$ 48
LIMONADA O NARANJADA [350 ml]	\$ 65
LIMONADA DE LA CASA [350 ml]	\$ 70
JARRA [2 L] DE:	
LIMONADA O NARANJADA	\$ 167
LIMONADA DE LA CASA	\$ 215
AGUA DE HORCHATA NATURAL	\$ 180
AGUA DE JAMAICA NATURAL	\$ 167





PAL CALOR



FRAPPÉ DE MANGO (400 ML)	\$ 96
TORTITA DE SANTA CLARA (400 ML)	\$ 96
CAPUCHINO FRAPPÉ (400 ML)	\$ 96
FRAPPÉ ÓREO (400 ML)	\$ 96



• PAL FRÍO

CAFÉ DE OLLA (300 ML)	\$ 47
FRUTOS ROJOS (280 ML)	\$ 88
LATTE (300 ML)	\$ 98



CHEVE CHELA CERVEZA

LAS PENAS CON COCTELERÍA SON BUENAS

		SIN ALCOHOL	CON ALCOHOL [45ML]
DOS EQUIS [LAGER, ÁMBAR] (325 ML)	\$ 72	MARGARITA (110 ML)	\$ 74 \$ 114
TECATE (325 ML)	\$ 72	PIÑA COLADA (380 ML)	\$ 87 \$ 114
TECATE LIGHT (325 ML)	\$ 72	CANTARITO (400 ML)	\$ 98 \$ 120
INDIO (325 ML)	\$ 69	MEZCALINAS (200 ML)	\$ 99
SOL (330 ML)	\$ 69		
HEINEKEN (325 ML)	\$ 83		
BOHEMIA (355 ML)	\$ 83		
CLAMATO	\$ 110		
Incluye cerveza nacional (325 ml)			
VASO CHELADO / MICHELADO	\$ 15		
Salsas, jugo de limón y sal (30 ml).			

MEZCALINA



Empresa
Socialmente
Responsable
Cemefi

SABOR QUE LLEGA EN DONDE ESTÉS



222 401 6294

www.miviejopueblito.com.mx

UNA MARCA DE GRUPO PLAZA

Precios expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.
El consumo de alimentos crudos responsabilidad de quien los
ordena. Gramaje promedio antes de cocción. Todo ingrediente
extra tiene un costo adicional, pregunta por el menú. Se prohíbe
la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.