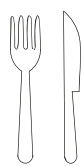


PUEBLA MON AMOUR
RESTAURANT 



CROQUETA GIGANTE
GIANT CROQUETTE

CAMEMBERT
CAMEMBERT

\$45 pza

LANGOSTINO
PRAWN

\$56 pza

JAMÓN SERRANO
SERRANO HAM

\$56 pza

ANTOJITOS POBLANOS MINI
MINI PUEBLA-STYLE SNACKS

CHALUPAS
\$90 4pzas

TLACOYOS
\$90 4pzas

TAQUITOS CRUJIENTES DE CAMARÓN
CON SALSA ARTESANAL Y CREMA
CRISPY SHRIMP TAQUITOS
WITH ARTISANAL SAUCE AND CREAM
\$95 4pzs

CARPACCIO DE SALMÓN
CON ALCAPARRAS Y ACEITUNAS
SALMON CARPACCIO WITH CAPERS AND OLIVES
\$290

ESPÁRRAGOS BLANCOS
MAYONESA NATURAL/VINAGRETA CLÁSICA
WHITE ASPARAGUS
NATURAL MAYONNAISE/CLASSIC VINAIGRETTE
\$169

CÓCTEL DE CAMARONES EN SALSA ROSA
SHRIMP COCKTAIL IN PINK SAUCE
\$397

CAMARONES (U/8) CON VINAGRETA DE JALAPEÑO
SHRIMP U/8 WITH JALAPEÑO VINAIGRETTE
\$450

CALDO DE CARNE, CILANTRO Y MENTA
BEEF BROTH, CILANTRO AND MINT

\$ 97

*ARROZ NEGRO Y CAMARONES ROSTIZADOS
BLACK RICE WITH ROASTED SHRIMP

\$ 430

ARROZ CON CHULETÓN
Y HABANEROS TOREADOS
*RICE WITH RIBEYE STEAK
AND ROASTED HABANEROS*

\$ 690

*ARROZ CON LECHÓN CONFITADO
Y VERDURAS DE LA ESTACIÓN
*RICE WITH CONFIT SUCKLING PIG
AND SEASONAL VEGETABLES*

\$ 510

*FIDEUÁ NEGRA CON CHIPIRONES,
CAMARONES Y ALIOLI
*BLACK SQUID INK FIDEUÀ WITH
BABY SQUID, SHRIMP AND AIOLI*

\$ 430

*TIEMPO DE ELABORACIÓN 25 MINUTOS
*PREPARATION TIME: 25 MINUTES

RÓBALO CON SALSA DE CHAMPAGNE
MAYONESA NATURAL DE ANCHOAS
Y ESPÁRRAGOS BLANCOS
*SEA BASS WITH CHAMPAGNE SAUCE, NATURAL
ANCHOVY MAYONNAISE, AND WHITE ASPARAGUS*
\$ 625

RÓBALO AL HORNO CON ALIOLI / PILPIL
Y GUINDILLAS EN VINAGRE
*BAKED SEA BASS WITH ALIOLI / PIL-PIL
AND PICKLED PEPPER*
\$ 510

LOMO ANGUS BEFF
SALSA BEARNESA / AZUL
Y CHALOTES CON VINAGRE BLANCO
ANGUS BEEF LOIN WITH BÉARNAISE
SAUCE/BLUE CHEESE SAUCE
AND SHALLOTS WITH WHITE VINEGAR
\$ 690

PIPIÁN VERDE CON PEPITAS TOSTADAS
HOJA SANTA Y PESCADO DEL DÍA
*GREEN MOLE WITH PUMPKINS WHITE
FISH OF THE DAY AND HOJA SANTA*
\$ 476

MOLE POBLANO CON LECHÓN
*PUEBLA-STYLE MOLE
WITH ROASTED SUCKLING PIG*
\$ 490

*TIEMPO DE ELABORACIÓN 25 MINUTOS

*PREPARATION TIME: 25 MINUTES

*COMPLEMENTOS A SU DISPOSICIÓN:

CHILES HABANEROS ASADOS, DIFERENTES
SALSAS PICANTES.

*SIDES AVAILABLE: ROASTED HABANERO
PEPPERS OR VARIOUS SPICY SAUCES

FLAN NATURAL CON CARAMELO
NATURAL FLAN WITH CARMEL
\$150

PASTEL DE CHOCOLATE OSCURO,
TRUFAS Y MORAS
DARK CHOCOLATE CAKE,
TRUFFLES AND BERRIES
\$160

CHANTILLY NATURAL CON FRUTAS FRESCAS
NATURAL CHANTILLY WITH FRESH FRUITS
\$139

HELADO DE PIÑÓN Y PIMIENTA ROSA
PINE NUT AND PINK PEPPER ICE CREAM
\$139

HELADO DE CIRUELAS CON COÑAC
PLUM ICE CREAM WITH COGNAC
\$190

Vinos de Postre *Dessert Wines*

CASA MADERO
COSECHA TARDÍA SEMILLON
GEWUZTRAMINER
\$196

FLORALIS TORRES MOSCATEL
\$196

FERNANDO DE CASTILLA PEDRO XIMENEZ
\$190

*Café / Coffee **

AMERICANO

AMERICAN

\$ 58

EXPRESSO

EXPRESSO

\$ 58

EXPRESSO DOBLE

DOUBLE EXPRESSO

\$ 64

CORTADO

CUT

\$ 64

EXPRESSO CON CHANTILLY

EXPRESSO WITH CHANTILLY

\$ 74

BOMBÓN

BOMBON

\$ 67

CARAJILLO

LICOR 43

\$137

BRANDY

\$137

ORUJO GALLEGO

\$137

*TOSTADO MEDIO DE ALTURA VERACRUZ

*MEDIUM ROAST FROM VERACRUZ HIGHLANDS

Infusiones / Infusions

FRÍAS/FRAPPES/CALIENTES

COLD / FRAPPÉ / HOT

MANZANILLA, JAZMÍN, HIERBABUENA, MENTA

FRUTOS ROJOS, CASCARA DE CÍTRICOS,

AZAHAR, ANÍS ESTRELLA

JASMINE, CHAMOMILE, SPEARMINT, MINT,

RED BERRIES, CITRUS PEEL, STAR ANISE

\$ 75

Té / Tea

FRÍAS/FRAPPES/CALIENTES

COLD / FRAPPÉ / HOT

NEGRO CEYLAN, BLACK CHAI,

ROJO PU-EH, VERDE, BLANCO

BLACK CEYLON, BLACK CHAI,

RED PU-ERH, GREEN, WHITE

\$ 75

Agua de flores y frutas

FLOWER AND FRUIT WATERS

LIMÓN CON ANÍS Y PÉTALO DE ROSA
SANDIA, PEPINO, MENTA
JAMAICA, JENGIBRE
MELÓN, ROMERO
LEMON WITH ANISE AND ROSE PETAL
WATERMELON, CUCUMBER, MINT
JAMAICA, GINGER
MELON, ROSEMARY
\$ 85

AGUA NATURAL EMBOTELLADA
BOTTLED STILL WATER

CASA DEL AGUA
\$ 70

AGUA MINERAL
MINERAL WATER

GARCI CRESPO
\$ 65

AGUA DE PIEDRA
\$ 130

PERRIER
\$ 90

SAN PELLEGRINO
\$ 70

AGUA TÓNICA
TONIC WATER
\$ 52

REFRESCOS
SOFT DRINKS
\$ 53

Ponemos a su disposición la información de todos
los ingredientes de las recetas de la carta
evitándole así riesgos de alergias o intolerancias

Si fuera de su interés contamos con la información
en gramos, mililitros o piezas de cada uno de los
platos del menú.

*We provide detailed information on all ingredients
used in our menu recipes, helping you avoid any
risk of allergies or intolerances.*

*Should you require it, we also have information
available on the weight (grams),
volume (milliliters), or number of pieces
for each dish on the menu.*