

**TORTA DE HUEVO CON LONGANIZA DE VALLADOLID Y PLATANITOS FRITOS** \$190.00

*Tipo una tortilla española pero de longaniza de Valladolid y platanitos fritos, esta es una receta familiar de Doña Soledad, la abuelita materna de la chef. Se sirve con aguacate, crema, frijoles y salsa molcajete.*

**TORTA DE HUEVO CON ARROZ Y QUESO DE PORO** \$175.00

*Arroz blanco mezclado con queso de poro de Balancán y 3 huevos, se sirve con mayonesa, catsup y chips de ajo. Se acompaña de pan rústico y ensalada.*

## **CAIMITO Y EL MAÍZ**

**CHILAQUILES VERDES O ROJOS** \$170.00

*Acompañados de frijoles, aguacate, cebolla, crema, queso de hoja y platanitos fritos.*

- Pechuga de pollo \$170
- Con 2 huevos estrellados \$170
- 1 Huevo extra \$25

**CHILAQUILES DE COCHINITA** \$195.00

*Pueden ser rojos o verdes. Se sirven con cebolla curtida, cilantro criollo y chicharrón de habanero.*

**ENFRIJOLADAS DE ORIZABA** \$165.00

*Rellenas de acuyo con queso de hebra, bañadas en salsa de frijol, aguacate, crema y un huevo estrellado. La salsa macha va aparte.*

**ENCHILADAS VERDES** \$185.00

*Rellenas de pollo en rajas y elote bañadas en salsa verde y gratinadas con mozzarella.*

**TAMALITOS TABASQUEÑOS** \$48.00

*De chipilín con carne, chanchamito o de masa colada, acompañados con clásica salsa roja picosita y frijolitos refritos.*

**EL PUNTAL EN TABASCO** \$220.00

*Es un plato digno representante de la cocina de día o de merienda de Tabasco: Queso de hoja, queso de poro, butifarras, frijoles, plátano macho frito, aguacate y totoposte de ajonjolí con salsa de amashito.*