

BEBIDAS

Café de olla (200 ml)	\$35
Americano (200 ml)	\$45
Agua de sabor (280 ml)	\$35
Jarra de agua (1.8 L)	\$95
Refresco (355 ml)	\$40
Agua mineral (325ml)	\$35
Refresco dieta (355 ml)	\$45
Limonada o naranjada (280 ml)	\$45
Jarra de limonada o naranjada (1.8 L)	\$150

CERVEZA

Corona y victoria (355 ml)	\$50
Modelo especial y negra (355 ml)	\$55
Vaso michelado o chelado	\$15
Vaso con Clamato	\$40

BAR

(Caballito de 2 oz)

Tequila Mestro Dobel	\$150
Tequila Tradicional	\$120
Mezcal	\$130
Bacardi Blanco	\$95
Anis	\$90
Carajillo	\$150

Todos nuestros precios incluyen I.V.A. Pago en moneda nacional



LaChiquitaPoblana.com

Nuestra Historia

Las tradicionales chalupas poblanas nacen aquí en el viejo Paseo de San Francisco, en esta bella ciudad de Puebla. La historia dio comienzo en las riveras del río de San Francisco, el cual contaba con una banca de mampostería donde la bisabuela, bajo las sombras de los frondosos árboles, elaboraban unas pequeñas tortillas de maíz hechas a mano y bañadas de exquisitas salsas, acompañadas con carne de puerco, cebolla y manteca bien caliente para su buen sazón, desprendiendo un contagioso olor que aún hoy cautiva a los paseantes que nos visitan.



PASEO DE SAN FRANCISCO #4,
BARRIO DEL ALTO, 72000 PUEBLA, PUE.

Tel. (222) 234 8180

La Chiquita Poblana®

DESDE 1896

FUNDADORES DE LAS AUTÉNTICAS CHALUPAS POBLANAS



EMEN

NO TENEMOS SUCURSALES

DESAYUNOS

- Huevos al gusto (2 piezas) | \$120
 - Con jamón - A la mexicana
 - Al albañil - Con salsa verde o roja
 - Rancheros - C/tortilla frita salsa roja
 - Divorciados - C/tortilla frita salsa verde y roja
- Chilaquiles verdes o rojos | \$130
 Acompañados de frijoles refritos
- Chilaquiles verdes o rojos con pollo | \$150
 Deshebrado y acompañados de frijoles refritos
- Chilaquiles barrocos | \$195
 Bañados con mole poblano, acompañados con
 pechuga de pollo deshebrado y arroz
- Chilaquiles con cecina (210 g.) | \$250
 Verdes o rojos acompañados de frijoles refritos
- Pieza de pan de dulce | \$18
- Pieza de huevo extra | \$20

Porción: Pollo deshebrado 60 g. Frijoles refrito 60 g.
 Arroz 60 g. Totopos 80 g. Salsa verde o roja 280 ml.

ENTRADAS

- Arroz 180 g. con 2 pza. huevos estrellados | \$95
- Arroz 180 g. con 2 pza. huevos bañados en
 mole poblano | \$135
- Arroz 180 g. con mole poblano 60 g. | \$165
- Guacamole 60 g. | \$100
- Orden de frijoles refritos o de la olla 60 g. | \$75
- Aguacate (Varia tamaño según temporada) | \$60



CHALUPAS

ORDEN CON 8 PZA.

- Chalupas poblanas | \$85
 Verdes y rojas
- Chalupas mixtas | \$85
 2 verdes 2 rojas 2 negras 2 de mole
- Chalupas de frijoles | \$85
- Torta de chalupas (3 pza.) | \$80
 Con arroz rojo a la jardinera 60 g. y aguacate 20 g.



CONSOMES

- Consomé solo | \$70
- Consomé con pollo deshebrado | \$80
- Consomé con pollo deshebrado y arroz | \$85
- Porción: consome 400 ml. Pollo deshebrado 40 g. Arroz 40 g.

CONSOMES ESPECIALES

- Consomé a La Chiquita | \$95
 Pollo deshebrado, arroz, cebolla, aguacate y salsa de chipotle
- Consomé del Viejo | \$95
 Pollo deshebrado, queso fresco, aguacate y salsa verde
- Consomé San Francisco | \$95
 Pollo deshebrado, queso de vaca y aguacate
- Consomé de la Sierra Negra | \$95
 Pollo deshebrado, queso de vaca, salsa negra y aguacate
- Porción: consome 400 ml. Pollo deshebrado 40 g.
 Arroz 100 g. Queso vaca 50 g. Aguacate 20 g.

CARNES

- Arrachera (240 g.) | \$335
 Con chalupas 2 pza, arroz rojo a la jardinera 60 g.
 doblada de mole 1 pza y papas a la francesa 30 g.
- Cecina (240 g.) | \$295
 Con chalupas 4 pza y guacamole 30 g.



ENCHILADAS

- De mole con pollo y arroz | \$235
- Trilogía poblana con arroz | \$250



COCINA POBLANA

PIPIANES

- Pipián verde o rojo con pierna o muslo | \$215
- Pipián verde o rojo con pierna o muslo y arroz | \$230
- Pipián verde o rojo con pechuga | \$235
- Pipián verde o rojo con pechuga y arroz | \$245

MOLES

- Mole con pierna o muslo | \$230
- Mole con pierna o muslo y arroz | \$245
- Mole con pechuga | \$255
- Mole con pechuga y arroz | \$265
- Mole en pasta 1 kg. | \$395
 "Participó en el salón del chocolate en Paris 2005-2006"
- Pieza de pollo extra | \$50

Porción: Mole o Pipian 200 ml. Pechuga 220 g.
 Pierna 110 g. Muslo (cuadril) 160 g. Arroz 100 g.



Etiquétanos
 en tus historias



POR TEMPORADA

- Chile en nogada | \$420
 Elaborado con nuez de castilla con productos
 100% orgánicos de la región