



SACRISTÍA DE LA COMPAÑÍA

ENTRADAS

NUESTRAS CHALUPAS <i>“Imposible venir a Puebla y no probarlas”.</i>	\$ 70.00
GUAJOLOTES (2) <i>(Pan especial de agua, frito y relleno de frijoles, guacamole, crema, salsa verde y carne de res deshebrada).</i>	\$ 85.00
PEREJIL FRITO <i>Este no nació en cuna de ángeles pero tiene pasaporte de Poblano. (Perejil frito con limón, sal, camarones y tocino espolvoreado).</i>	\$ 85.00
QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA (3) <i>Del campo poblano por supuesto (Con quesillo y tortilla de maíz).</i>	\$ 75.00
ESCAMOLES <i>Platillo de origen prehispánico.</i>	\$275.00
CHIPOTLES RELLENOS (2) <i>Como los que comían y comen los poblanos que no olvidan sus raíces. (Rellenos con queso y capeados).</i>	\$ 90.00
ESQUITES <i>Antojito popular mexicano.</i>	\$65.00
TABLA DE QUESOS <i>Orgullosamente poblanos, de la Fundación IPODERAC.</i>	\$160.00
CHANCLAS (2) <i>(Pan tradicional de agua, rellenos de lechuga, aguacate y cebolla, bañados con salsa de longaniza casera).</i>	\$ 85.00
CHO PANDONGOS (3) <i>De cuna humilde pero con gran tradición, olvidados?... sí, pero sus amigos del Mesón Sacristía los tienen de regreso para usted. (Tortillas de maíz rellenas de queso y capeadas con mole, pipián verde y pipián rojo).</i>	\$ 115.00



SACRISTÍA DE LA COMPAÑÍA

ENSALADAS

ENSALADA NACIONAL <i>La tradicional de mercado con nopales, queso panela, rábano, chile serrano y jitomate con un delicioso abanico de aguacate.</i>	\$85.00
DEL CHEF <i>Cubos de queso panela y aguacate con granos de elote, aderezada con vinagreta de pápalo, servida en una cazuelita de tortilla.</i>	\$85.00
ENSALADA DE FLOR DE CALABAZA <i>Lechuga, flor de calabaza, sandía, amaranto, quintonil, pepita de calabaza, queso panela y aderezo de limón.</i>	\$85.00

SOPAS

DE VERDURAS <i>Como si fuera de su casa.</i>	\$ 70.00
CREMA DE FRIJOL <i>Más poblana que mexicana.</i>	\$ 80.00
SOPA SACRISTIA <i>(Tortilla, chicharrón, queso y chipotle). Parece que es igual a todas, pero es muy distinta nuestra sopa.</i>	\$ 82.00
CALDO DE LOS SAPOS <i>(Caldo de res, rasurado-chile serrano, cebolla picada y cilantro con tercios de limón). Mágica especie que se encuentra en los libros y en el Callejón de los Sapos. Intente encontrarla en Sacristía de la Compañía.</i>	\$ 80.00
CONSOME DE ENFERMO <i>(Caldo de pollo, pechuga de pollo deshebrada, calabacita, arroz y chícharos, recipiente con salsa pico de gallo, preparada a su gusto con aceite de oliva). Si está usted enfermo, no lo piense más, tome su consomé servido en Sacristía de La Compañía... No, no es un jarabe de la botica del Dr. Calderón y menos de la botica del médico y químico Don Joaquín Ibáñez, consomé, primo de un tónico... sobrino de un bálsamo, pídale en Sacristía de la Compañía”.</i>	\$ 80.00



SACRISTÍA DE LA COMPAÑÍA

PLATOS FUERTES

ENCHILADAS POBRES, RECETA DE LA ABUELA <i>(Sin pollo) Enchiladas en salsa roja, espolvoreadas con queso fresco y aguacate. “Enchiladas de pobre como se hacían y comían en el barrio del Alto. Su cuna fue el barrio de Analco, según el decir de los viejos, el más viejo de la Ciudad de los Ángeles. Barrio de pobres pero contentos, de sufridos pero alegres”.</i>	\$ 120.00
ENCHILADAS POBRES, RECETA DE LA ABUELA <i>(Con pollo).</i>	\$140.00
ALBONDIGAS DE LA CASA <i>(En salsa de chipotle con arroz).</i>	\$ 130.00
MANCHA MANTEL <i>(De la mesa regional, que tal este exquisito guiso dulce-salado, servido con cerdo, elaborado con chile ancho, acompañado con plátano macho, camote y piña asada).</i>	\$ 160.00
HUAUZONTLES <i>Plato tradicional poblano, receta original. (Acompañado con caldillo de jitomate, pipián o mole a su elección).</i>	\$ 130.00
MOLE POBLANO <i>“Este es nuestro anfitrión... como lo fue de virreyes y obispos. El platillo nacional, el mole de Sacristía de la Compañía”.</i>	\$ 170.00
PIPIAN ROJO O VERDE <i>“Guiso que se torna encarnado, como las mejillas de las poblanas cuando escuchan un requiebro... sabia espera abrazada con la carne de puerco y la papa que le dá la consistencia... este es el original, nada de copias... éste, el que se sirve en Sacristía de la Compañía.</i>	\$ 155.00
MOLE SACRISTIA <i>“No se arrepentirá si lo pide. Tiene su cuna en Sacristía de la Compañía. Es un mole ¿Otro? Sí, pero de chipotle quemado.</i>	\$ 160.00
CEMITAS POBLANAS CON PAN DE PISO <i>Hasta en este humilde plato de mercado aplica el conocido refrán: “Tres cosas come el poblano; puerco, cochino y también marrano”. (Con milanesa de puerco y el tradicional pápalo, acompañada de coliflor en escabeche).</i>	\$ 100.00



SACRISTIA DE LA COMPAÑÍA

CAZUELITA POBLANA <i>(Fajitas de arrachera cocidas en cazuela de barro en salsa roja, cebolla, cilantro y frijoles).</i>	\$ 155.00
ENCHILADAS SANTA ROSA <i>Como las que se comían en los recalentados de las bodas poblanas. (Con pollo deshebrado, mole poblano, ajonjolí y cebolla).</i>	\$ 165.00
CARNE ASADA A LA POBLANA <i>(Arrachera bañada en salsa de chile poblano, queso y nopal asado y guarnición de rajas poblanas y chalupas).</i>	\$ 180.00
CARNE "SAN PASCUAL" <i>Especialidad de la casa. Mención aparte merece este plato que lleva por nombre el del patrono de los cocineros del mundo. (Arrachera con huitlacoche, queso y aguacate).</i>	\$ 185.00
CARNE FRANCISCANA <i>Platillo lleno de colorido como el vestido de la China Poblana. (Arrachera asada con guacamole, rajas poblanas y cebollitas cambray asadas con todo y su rabito).</i>	\$ 180.00
CARNE ARRIERA <i>(Arrachera a la plancha servida con cebollitas cambray asadas y frijoles).</i>	\$ 180.00
PLATO SACRISTIA <i>Prueba en porciones de degustación, el Mole Poblano, Pipián verde, Pipián rojo y Mole Sacristia. Todos tienen tradición y abolengo.</i>	\$ 160.00
MILANESA DE POLLO <i>Con papas de la casa (Chips o gajo).</i>	\$ 140.00
FAJITAS DE POLLO A LA PARRILLA <i>Con pimientos asados y ensalada verde.</i>	\$ 140.00
SALMON A LA PLANCHA CON VEGETALES	\$ 180.00
SALMON AL AJILLO	\$ 190.00



SACRISTÍA DE LA COMPAÑÍA

GUARNICIONES

ARROZ CON MOLE	\$75.00
GUACAMOLE	\$ 48.00
FRIJOLES	\$ 40.00
PAPAS DE LA CASA	\$ 60.00
ARROZ	\$ 40.00
CHILES TOREADOS	\$ 30.00

**Todas nuestras guarniciones son bastas*

MENÚ INFANTIL \$140.00

Consomé de Pollo, Fajitas de Pollo o de Arrachera con papas de la casa y Helado.

MENÚ DEGUSTACIÓN \$325.00

CHALUPAS
2 piezas y Guajolote.

PEREJIL FRITO

SOPA SACRISTÍA

HUAUZONTLE

PLATO SACRISTÍA

CREMITA

COPA DE VINO
(Vino tinto de la casa).



SACRISTIA DE LA COMPAÑÍA

POSTRES

ARROZ CON LECHE	\$ 58.00
CREMITAS ESTILO "SACRISTÍA" <i>El Mesón Sacristía de la Compañía recuerda con nostalgia el sabor único de este dulce poblano.</i>	\$ 58.00
ATE CON QUESO	\$ 65.00
FLAN DE QUESO	\$ 58.00
HELADO SACRISTIA	\$ 70.00
NATILLA	\$ 58.00
PLATANOS DE FERIA <i>Dulce tradicional que transporta a las ferias del Alto, Analco, Santiago y tantos barrios más...</i>	\$ 60.00
PASTEL DE LA CASA	\$ 75.00
TABLA DE QUESOS <i>Orgullosamente poblanos, de la Fundación IPODERAC.</i>	\$160.00

TODOS LOS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL
Y CON I.V.A. INCLUIDO.

TODOS NUESTROS ALIMENTOS
SON ELABORADOS AL MOMENTO.
AGRADECEMOS SU ESPERA.