



**Evangelina**  
RESTAURANTE



## ENTRADAS

### TRILOGÍA DE CHALUPAS (6 Pzas)

2 rojas, 2 verdes y 2 de mole con carne de pollo deshebrado con cebolla.

### GUACAMOLE EVANGELINA (250 g)

Aguacate fresco con limón, cebolla y cilantro, acompañado de totopos y chicharrón.

### LAS TRES CARABELAS (3 pzas)

Tortitas de queso panela capeadas y bañadas con nuestros 3 moles, pipián rojo, pipián verde y mole poblano.

### TLACOYOS HIDALGO (3 pzas)

Tlacoyos de chicharrón con salsa roja y salsa verde, queso, crema y cebolla.

## ENSALADAS

### ENSALADA DE LA CASA (180 g)

Lechuga italiana con supremas de naranja, nuez, zanahoria, betabel, pepino y arándanos, servida con aderezo de miel mostaza .

### ENSALADA DE NOPALES (350 g)

Nopales tiernos mezclados con jitomate, rábano, cilantro y jalapeños en vinagre, servidos con queso panela y un toque de aceite de oliva.

## PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES

\*Peso en crudo

# SOPAS

## CONSOMÉ DE POLLO (280ml)

Caldo casero con arroz, pollo desmenuzado y aguacate.

## FRIJOLES CHARROS (280ml)

Frijoles cocidos a fuego lento con chorizo, tocino, chicharrón y jamón.

## FRIJOLES DE LA OLLA (200g)

Con queso panela.

## ARROZ ROJO CON VERDURAS Y PLÁTANO MACHO (250g)

Guisado con jitomate y verduras, acompañado de plátano macho.

## SOPA DE MÉDULA (250 ml)

Preparado con médula de res y verduras, un clásico de la cocina mexicana.

## SOPA DE TORTILLA (250 ml)

Caldo de jitomate con tiras de tortilla, queso, aguacate, totopos y chicharrón.

## CONSOMÉ DE EVANGELINA CON ASPIC (250 ml)

La receta especial de Evangelina.

Fondo de pollo, infusionado con té limón y jengibre, acompañado de un aspic de vegetales.

## PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES

\*Peso en crudo





## RECOMENDACIONES EVANGELINA

### MOLE POBLANO (180 g COSTILLA O POLLO )

Con la receta de Evangelina pierna y muslo, o costilla de cerdo, acompañado con arroz rojo.

### CHILE EN NOGADA (450 g)

El tradicional chile poblano relleno de picadillo con fruta de temporada, bañado en nogada y decorado con granada y perejil.

### ARRACHERA A LA POBLANA (250 g)

Marinada y cocida en la plancha, acompañada de 2 chalupas, guacamole, frijoles refritos y 1 envuelto de mole.

### PIPIÁN ROJO O VERDE (250 g)

Porción de cerdo o pollo de 200 g, bañada en pipián de la casa, acompañado de arroz y frijoles de la olla.

### PECHUGA EVANGELINA (350 G)

Pechuga empanizada con queso manchego, papas fritas y guacamole.

## PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES

\*Peso en crudo

# PLATO FUERTE

## TRILOGÍA POBLANA (3 pzas)

Tortilla pochada bañada con nuestros tres moles tradicionales: pipián verde, pipián rojo y mole poblano, rellenas de pollo o queso panela.

## CECINA DE YECAPIXTLA (250 g)

Acompañada con chilaquiles rojos, nopal, queso asado y cebolla cambray.

## COCHINITA PIBIL (250 g)

Cerdo marinado en achiote, acompañado de arroz, nopal asado y salsa xnipec.

## MIXIOTE DE CARNERO (250 g)

Carnero bañado en adobo en adobo, en cocción lenta al vapor acompañado de arroz rojo, nopal asado, cebolla cambray y salsa verde.

## CHAMORRO ( 500 g)

Chamorro bañado en adobo de la casa, acompañado de cebolla morada, aguacate, rábano, lechuga y frijoles charros.

## ALAMBRE (200 g)

De res y/o pollo con cebolla, pimientos y queso gratinado, acompañado de guacamole y frijoles refritos.

## SIRLOIN MESTIZO O ARRACHERA (200 g)

Sirloin o arrachera salteada con huitlacoche, frijoles y guacamole servido sobre una costra de queso.

## CAZUELA DE SIRLOIN O ARRACERA (200 g)

Trozos de sirloin o arrachera, fritos y servidos en cazuela de barro, ahogados en salsa roja acompañado de frijoles de la olla y tortillas.

## PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES

\*Peso en crudo





## DEL MAR

### **CAMARONES AL GUSTO\* (8 pzas)**

Al ajillo, al mojo de ajo, o empanizados, servidos con arroz rojo y ensalada fresca.

### **CAMARONES AL COCO\* (8 pzas)**

Empanizados al coco con ensalada mixta, arroz rojo y ensalada fresca.

Tiempo de preparación: 25 min.

### **FILETE EMPAPELADO (160 g)**

Filete de tilapia empapelado con epazote, ajo y jalapeño, acompañado de papas fritas y ensalada.

### **FILETE A LA VERACRUZANA (160 g)**

Tilapia cocinada en su jugo con jitomate, cebolla morada, aceitunas, hierbas de olor, siguiendo la receta tradicional de la costa veracruzana. Acompañado de guarnición de Papas fritas y ensalada.

### **CAMARONES CARIBEÑOS (8 PIEZAS) (240 g)**

Camarones preparados al estilo caribeño rellenos de una deliciosa crema suave y albardados con tocino

### **CAZUELA DE MARISCOS (280 g)**

Mix de mariscos: camarón, pulpo y surimi, con epazote, al estilo costeño. Servidos bien calientes en cazuela de barro.

## **PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES**

\*Peso en crudo

# PAL' ANTOJO

## CHANCLAS POBLANAS (2 Pzas)

2 panes bañados con salsa de adobo acompañada de chorizo, lechuga, aguacate y cebolla.

## CEMITA DE MILANESA (1 pza)

Milanesa de pollo o cerdo empanizada, queso Oaxaca, aguacate pápalo y chipotle.

## CEMITA DE MOLE POBLANO (1 pza)

Bañada en mole poblano, rellena con queso oaxaca y pollo.

## CEMITA DE PIPIÁN ROJO / VERDE (1 pza)

Pollo deshebrado con pipián rojo o verde, acompañada de quesillo.

## CEMITA DE PATA (1 pza)

Rellena de pata de res curtida, con queso panela o quesillo, pápalo y aguacate.

## POZOLE DOÑA GUILLE (250 ml)

Con la receta de Guadalajara Jalisco a base de chile ancho, guajillo y pollo.

## POZOLE (250 ml)

Pozole blanco servido con pollo desmenuzado o cerdo, lechuga, cebolla, limón y totopos.

## TACO PLACERO (1 pza)

Taco de pechuga empanizada o asada 180 g con aguacate, frijoles refritos, arroz rojo, queso Oaxaca y papas a la francesa.

## TACO DE NUESTRO CHEF ROBERT (3 pzas)

A elegir: Cochinita Pibil / Arrachera con frijoles refritos, costra de queso, guacamole y cebolla morada.

## TORTA DE CHORIZO GRATINADA (1 pza)

Torta rellena de chorizo sabor habanero, con queso Oaxaca y guacamole,

## PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES

\*Peso en crudo





## PARA LOS PEQUES

### **PALOMITAS DE POLLO (100 gr)**

Trozos de suprema de pollo empanizados con la receta especial de Evangelina acompañada con papas fritas y zanahoria.

### **HAMBURGUESA QUESO Y CHAMPIÑÓN**

Sirloin 153 g,

Arrachera 150 g.

Pan brioche, queso manchego, champiñones, cebolla caramelizada, guacamole y aderezos clásicos: mostaza, mayonesa y catsup.

### **HAMBURGUESA HAWAIANA**

Sirloin 153 g,

Arrachera 150 g.

Pan brioche, quesillo fundido, queso amarillo, piña, jamón de pavo, cebolla caramelizada y aderezos clásicos: mostaza, mayonesa y catsup.

\*Peso en crudo

# POSTRES

Cremitas (1pza)

Natillas (1pza)

Duraznos con Rompope (1pza)

Panqué de Elote (1pza)

Pastel de la Casa (1pza)

Crepas con Cajeta (2 pzas)

Crepas Suzette (2 pza)

Fresas Jubilee (320 g)

Concha Rellena de Helado (1pza)

Concha Rellena de Nata (1pza)

Concha bañadas en Nogada (1pza)

Helado (3 bolas)

