



# EL SABOR DE LA REGIÓN

CUERNAVACA, MOR.

## DESAYUNOS

### ITACATE CRIOLLO

Deliciosa masa de maíz rellena de frijoles negros y sabrosas papas con chorizo (30 g), bañada en picosita salsa verde cruda.

### ACORAZADOS DE CUERNA

Los tradicionales tacos de Cuerna, con arroz, huevo duro (1 pza.) y papa, tortilla doble y su cebolla encurtida con jalapeño y chile serrano para darle sabor, los hay de chicharrón (50 g) o pollo en mole (50 g).

## ENTRADAS

### FLORES CAPEADAS

Exquisito y colorido guiso de flores de calabaza, capeadas y rellenas de huitlacoche, bañadas con toque saladito y tradicional de la salsa de maíz tierno.

### SOPA DE HONGOS AL ESTILO TITA

Nada apapacha más que una buena sopa de hongos, calientita, y mejor si la acompañan sus indispensables esquites, nopales y su ramita de epazote.

### HUAZONTLE RELLENO DE QUESO DE CABRA

Receta tradicional de la abuela, huazontle capeado, relleno de queso fresco de cabra (120 g), bañado en sabrosa salsa roja.

## PLATO FUERTE

### CECINA DE YECAPIXTLA

La más famosa y exquisita carne salada de res (120 g), con guarnición de nopal asado, cebollitas cambray, queso fresco (120 g), guacamole y unos caldosos frijoles de la olla.

### SUPREMA DE POLLO AL PIPIÁN

Suculenta pechuga de pollo (150 g), cubierta de pipián verde recién hecho, con guarnición de arroz y plátano frito, como solo la abuela sabe hacerlo.

### CERDO EN GUASMOLE MORELENSE

Suave carne de cerdo (150 g), preparada con la receta típica de salsa verde de guaje, bien acompañada de arroz con verdolagas y ayocotes.

## POSTRES

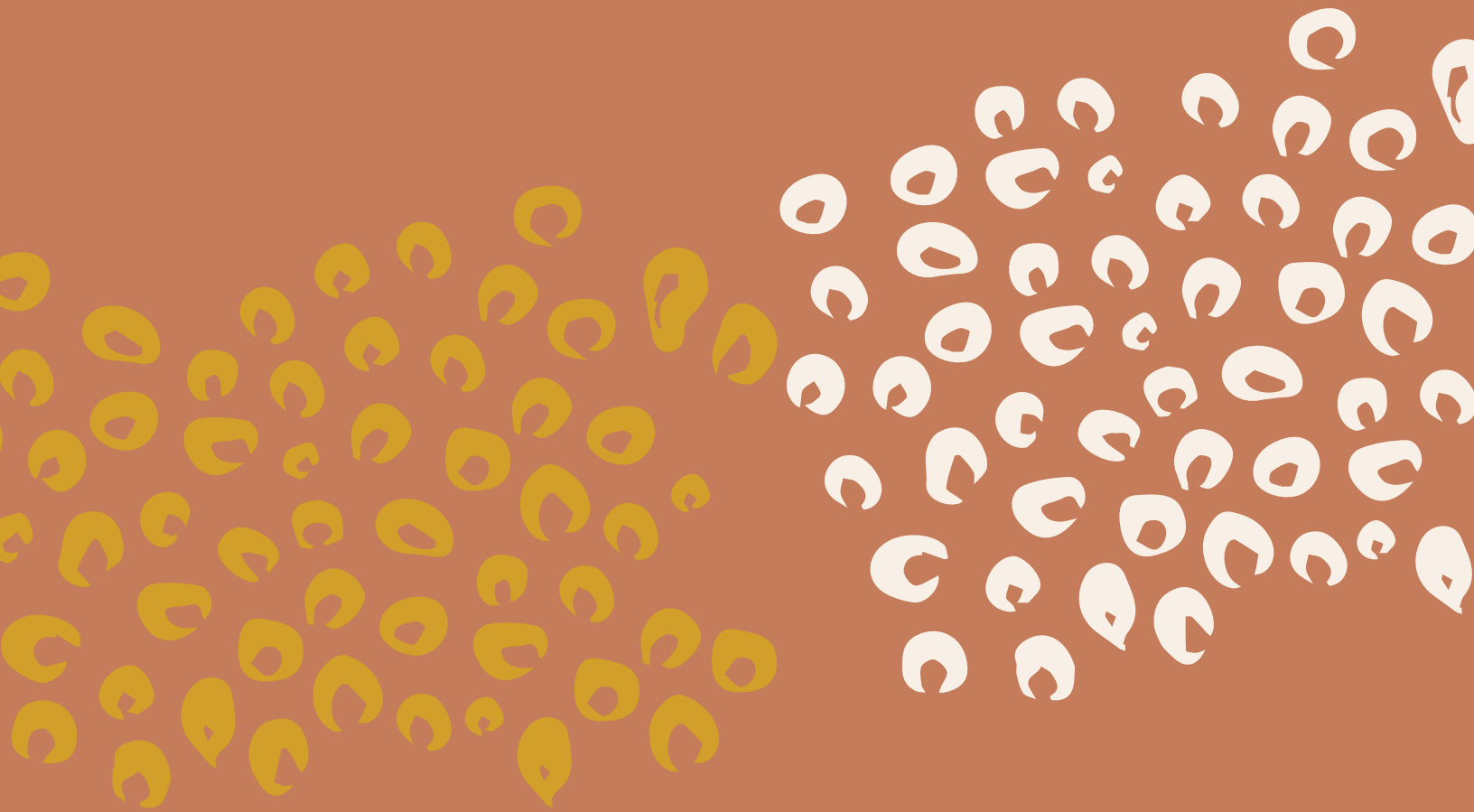
### DULCE CREMOSO DE GUAYABA

Crema gelatina de guayaba, preparada con deliciosos frutos de la temporada.

### ALEGRÍAS

El postre favorito de todos, con el sabor del dulce de piloncillo con amaranto y crujiente nuez tostada.





Todos nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen el 8 % de IVA aplicable a las Ciudades de Mexicali, Nuevo Laredo, Cd. Juárez, Tijuana y Chetumal, y 16 % de IVA para el resto del País. El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica. Todas nuestras bebidas alcohólicas son servidas con una medida de 42 ml por copa y pueden ser acompañadas con un refresco de 355 ml. El contenido de las cervezas puede variar según la marca. La venta de alcohol está sujeta al horario establecido por las autoridades. Imágenes Ilustrativas.

DISFRUTE CON MODERACIÓN  
[alcoholinformate.org.mx](http://alcoholinformate.org.mx)

TITA-MNRT-0822-NE