

La Cocina de Doña Lupe

Cocina mexicana casera desde 1998

Escanéame para ver el menú

Menú



Entradas

Guacamole en molcajete — $129
Aguacate, chile serrano, cilantro y totopos recién hechos.

Sopes de la casa (3) — $95
Con frijoles, tu guisado favorito, crema y queso.

Quesadillas de comal (2) — $89
Tortilla hecha a mano, con flor de calabaza o huitlacoche.

Queso fundido — $119
Con chorizo o champiñones y tortillas de harina.



Platillos

Mole poblano — $189
Pieza de pollo bañada en mole de la abuela, arroz rojo y tortillas.

Pozole rojo — $159
Grande, con tostadas, rábano, lechuga, orégano y limón.

Tacos al pastor (5) — $135
Con piña, cebolla, cilantro y salsa verde de molcajete.

Chilaquiles rojos — $129
Con pollo deshebrado, crema, queso fresco y frijoles.



Bebidas

Agua fresca (1 litro) — $45
Jamaica, horchata o la fruta de temporada.

Café de olla — $38
Con canela y piloncillo, servido en jarrito de barro.

Refresco de vidrio — $35
355 ml.

Champurrado — $45
Atole espeso de chocolate y masa, solo en temporada de frío.



Postres

Flan napolitano — $69
Cremoso, con caramelo dorado y un toque de canela.

Pastel de tres leches — $79
Esponjoso, con durazno y crema batida.

Churros con cajeta (4) — $65
Recién hechos, espolvoreados con azúcar y canela.

Arroz con leche — $55
Con pasas y canela, como en casa.

MUESTRA

Precios de ejemplo en pesos mexicanos, IVA incluido. · Negocio, fotos, precios y testimonios ficticios.

Pide desde tu celular



Escanéame para ver el menú

Sitio de muestra hecho por Mata Digital · matadigitalweb.com

MUESTRA