

Reservaciones (222) 242 0503 y 242 6696
www.elmuraldelospoblanos.com

Facebook: El Mural de los Poblanos • Twitter: @muralpoblanos • Instagram: elmuraldelospoblanos

#enelmural

Aliado Oficial



POSTRES Y DIGESTIVOS

POSTRES

Surgidos en los conventos de diferentes órdenes, los dulces de Puebla son una rica tradición que deleita a paladares exigentes; surgen de la fusión de las culturas árabe, española e indígena, existen más de trescientos diferentes, los cuales fueron creados en su mayoría durante la época colonial.

Merengón

Meringue based dessert filled with seasonal fruit.

Crema batida, queso crema y fruta de temporada.

Flan tradicional • Custard

La mejor forma de degustar leche y caramelo.

Pan de elote • Sweet cornbread

Calientito, servido con helado de rompopo.

Cremita • Rompopo pudding

El postre favorito de los poblanos en sus paseos dominicales por el centro.

Tarta de almendras • Almond torte

Dulce herencia de Santiago de Compostela, acompañada de helado de vainilla de Papantla.

Regalo de Quetzalcoatl • Warm chocolate cake

Delicioso pastelito de cacao horneado al momento, acompañado de helado de vainilla de Papantla. (Tiempo de preparación 20 min.)

Arroz con leche • Rice pudding

Panqué de plátano con cajeta • Banana cake

Acompañado con helado de vainilla de Papantla .

Helados artesanales de pinole, turrón, muérgano, pasita y rompopo

Handmade ice cream

Nieve de temporada • Seasonal sorbet

Merengue

Con pulque, tradicionales del centro de Puebla.

Muérgano de Tehuacán

Dulces típicos poblanos • Traditional cookies and candies

Tortitas de Santa Clara, camotes y macarrones.

Queso mexicano y frutas

Selección de quesos artesanales mexicanos con miel y frutas de la estación.

CAFÉ, TÉ Y CACAO

Café Mexicano: Mezcla de la casa, obtenida en las regiones cafetaleras del país, buscando el mejor balance y la combinación de notas, que remarquen los valores intrínsecos del café, así como variedades y grados de tueste. El té es una infusión de las hojas y brotes de la planta de té, cuyas hojas son secadas justo después de la recolecta para cuidar su oxidación.

De aquí sus diferentes procesos para elaborar los tés verdes, blancos y negros.

Americano

Espresso

Espresso doble

Cappuccino

Lechero

Café de olla

Té negro english breakfast

El té negro se encuentra oxidado en mayor grado, generalmente posee un aroma más fuerte y contiene más teína (cafeína).

Té verde sencha limón.

De origen japonés (Sencha) saborizado con limón

El té verde ha tenido mínima oxidación durante su proceso, no es fermentado a diferencia del Negro, las hojas las recogen frescas, después de someterse a la torrefacción, se prensan, enrollan, trituran y finalmente se secan.

Tisana o infusión. *Es una infusión que se obtiene de una determinada combinación de hierbas, es conocida también como bebida aromática.*

Guayaba

Con trozos de guayaba y canela.

Almendras con canela

Deliciosa mezcla frutal con canela.

Tisana herbal relajante

Mezcla de 5 flores que ayudan a relajar.

Tés de mercado

Anís, hierbabuena, manzanilla y limón.

Cacao tradicional con agua (370 ml.)

Cacao menta con agua (370 ml.) \$50

Cacao cardamomo con agua (370 ml.)

Cacao tradicional con leche (370 ml.)

Cacao menta con leche (370 ml.)

Cacao cardamomo con leche (370 ml.)

DIGESTIVOS

Amaretto Disaronno

Ancho Reyes

Anís Asturiana Dulce

Anís Asturiana Seco

Anís Chinchon Campechano

Anís Chinchón Dulce

Anís Chinchón Seco

Anís Las Cadenas

Baileys

Bombón Licor 43

Bombón Pasita

Bombón Yolixpa

Bombón Brandy Caramelo

Chartreuse Amarillo

Chartreuse Verde

Cinzano Rosso

Cointreau

Damiana

Drambuie

Dubonnet

Frangelico

Galliano

Grand Marnier

Jägermeister

Licor 43

Licor de mezcal con cereza

Licor de mezcal con café de olla

Licor Pama (Granada)

Mandarine Napoleón

Midori

Oporto Ferreira

Pacharan

Pasita

Pernod

Rompopo

Sambuca Blanco

Sambuca Negro

Strega

Yolixpa (Cuetzalan, Puebla)

VINOS DE POSTRE

Casa Madero Cosecha Tardía *Casa Madero*

Semillón y Gewürztraminer *Párras, Coah.*

DESTILADOS PREMIUM

Tequilas Premium

Casa Dragones Blanco

Volcán de Mi Tierra Cristalino

Don Julio 1942

Reserva de la Familia

Casa Dragones Joven *Blanco + Extra Añejo*

Nuestros precios ya incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$ Copa 2 oz. (60 ml.)

DESTILADOS PREMIUM

Cognac

Martell VSOP

Hennessy VSOP

Martell XO

Brandy Premium

Carlos I

Lepanto

Duque de Alba

Cardenal de Mendoza

Jaime I

Ron Premium

Flor de Caña 18 años

Zacapa 23 Años

Dos Maderas 5+3

Santa Teresa 1796

Dos Maderas 5+5

Zacapa XO

Whisky Premium

J.W. Etiqueta Verde

Glenmorangie The Lasanta *Barricas Jerez y Bourbon*

Glenmorangie The Quinta Ruban

Barricas Roble Americano y Oporto

Old Pulteney *Single Highland Malt 12 Años*

Ardberg

J.W. Etiqueta Oro

Balblair *Single Malt Vintage 02*

Buchanan´s 18 Años

Chivas Regal 18 Años

Glenfiddich *Single Malt 18 Años*

Ancnoc *Single Malt 12 Años*

Macallan *Single Malt 15 Años*

Glenlivet *Single Malt 18 Años*

Glenmorangie 18 años

Old Pulteney *Single Highland Malt 21 Años*

J.W. Etiqueta Azul *Single Malt 50 Años*

Macallan *Single Malt Ruby*

Vodka Premium

Grey Goose Le Pure

Pravda

Ginebra Premium

Bulldog

The London No. 1

Hendricks

Ungava

Botanic

** Ginebras premium se sirven con tónica fever tree.*



galil

Servimos miel de la Sierra de Puebla de la marca GALIL, la cual se elabora con un proceso natural de cristalización.

Se obtiene mediante comercio justo con los productores, al consumirla apoyamos a la reproducción de las abejas.