las Macetitas

Desayunos & café para consentir

SABORES PARA CONSENTIR

Mesón Las Macetitas Cholula

meson_las_macetitas

Av. 5 Poniente #330, San Pedro Cholula

22 27 06 59 21

Lunes a Viernes de 8:00 am a 2:00 pm
Sábado y Domingo de 8:30 am a 5:00 pm

BLANQUILLOS



Blanquillos Aprorreados

HUEVITOS AL GUSTO.....$49

Porque aquí sí es restaurante, pide los que más te gusten... Rancheros con salsa de mesa, A la mexicana, Divorciados Revueltos con lo que más te guste (salchicha, jamón, longaniza, chorizo, tocino).

ALBAÑIL.....$69

Revueltos con nopalitos bañados en la salsa que te guste mijito.... Roja, verde o morita y no pueden faltar unos frijoles refritos para acompañar.

MOTULEÑOS.....$99

La receta secreta de la abuela directito del mero Yucatán.
Huevos sobre tortilla frita con jamón bañados en salsita de jitomate acompañados de verdura y platanitos fritos.

APORREADOS.....$179

Sabrosos huevitos revueltos con cecina fileteada ahogados en salsa morita acompañados de unos típicos y tradicionales frijoles de la olla.

YUCAS.....$139

Deliciosos huevos a la mexicana con cochinita pibil con tortillas de harina y salsa de chile habanero pa´ que te armes tus taquitos.



Omelette Popoye

Haz combo cualquier platillo con **CAFÉ O TÉ + FRUTA POR $35 EXTRA**



Blanquillos Yucas

OMELETTE

QUEDITO.....$75

Relleno de quesillo, con huitlacoche o champiñón... ¡Y mucho sazón!

MACISITO.....$85

Relleno de quesillo y el ingrediente que más te guste (longaniza, salchicha, chorizo, jamón) ¿Un tip? Pide a tu Macetín tortillas o pan para acompañar.

AHOGADO.....$89

¡Está de rechupete!
Relleno de champiñón o jamón con quesito gouda bañado en tu salsa favorita (verde o roja)
Pasilla o Morita +$15



PIAN PIANITO.....$139

Para cuidar la dieta, la abuelita recomienda un rico omelette de claras de huevo y vegetales a la plancha relleno de queso panela o manchego con un ingrediente a elegir (jamón, huitlacoche, champiñón) y para ese huequito en el estómago una guarnición de ensalada fresca.

POPEYE.....$135

La especialidad de la abuela son las espinacas a la crema, ahora pruébalas en un omelette con quesito manchego y una rica guarnición de papas cambray al romero.
¡No te arrepentirás!

REBOSO.....$139

Relleno de longaniza y quesillo, con una rica salsita de pasilla acompañado de papitas gratinadas.



Omelette Pian Pianito

CHILAQUILES


Chilaquiles Pipopes

PATRIOS.....$79

Los clásicos chilaquiles verdes o rojos servidos con pollito deshebrado, crema, cebolla morada, queso cotija, aguacate y frijolitos refritos.
Y si te gustan de pasilla o morita, así te los preparamos por $15.00 extra

CONSENTIDOS.....$85

Chilaquiles de salsa roja sin picante servidos con pollo deshebrado, crema, cebolla morada, queso cotija, aguacate y frijoles refritos. Para que no te quedes con el antojo de los chilaquiles, tenemos la salsita perfecta.

PIPOPES.....$125

¡UUUUFFF! Para chuparse los dedos, prueba estos chilaquiles de mole poblano servidos con ajonjolí, pollo deshebrado, crema, cebolla morada, queso cotija, aguacate y guarnición de platanitos fritos.

XITÁKUA.....$155

Tres porciones de chilaquiles rojos, verdes, y mole.
¿Por qué elegir una salsa cuando puedes elegir 3? Un platillo lleno de colores y sabores.



ENCOBIJADOS.....$185

Chilaquiles de salsa morita gratinados con quesito gouda, servidos con cecina fileteada, crema, cebolla morada, aguacate y frijoles refritos. Un platillo que te demostrará el significado del dicho “barriga llena, corazón contento.”

MAYAS.....$155

¿Amaneciste crudo mijito? Prueba estos chilaquiles con salsa verde habanera servidos con nuestra receta secreta de cochinita pibil.

TORO DE LIDIA $225

Una salsa roja picosita con costilla o arrachera gratinada pa´ que empieces bien tu día.

NARCISO.....$229

¿A poco si muy chicho? Atrévete a probar estos chilaquiles con salsa de chile pasilla servidos con costilla o arrachera y papitas gratinadas.


Chilaquiles Toro de Lidia


Chilaquiles Xitákua

*Toda modificación al platillo puede tener un costo extra.
*Todos los platillos se preparan al momento.
ADICIÓN: HUEVO, CHORIZO, LONGANIZA + $25
ADICIÓN: CECINA, ARRACHERA, CECINA + $129
¡Gracias por esperar!



Molletes Venancio y Manolete

MOLLETES

PAISANOS.....$69

Los tradicionales y doraditos con frijoles, jamón y costra de quesillo.

CULICHIS.....$139

Con arrachera asada, queso gouda, frijoles y guarnición de guacamole.
Que se arme la carnita asada ¿en un mollete? Si no nos crees, pídelos y compruébalo.

VENANCIO Y MANOLETE.....$99

Este platillo es una maravilla...
¡Olé! Combinados uno de longaniza y otro de chorizo con frijoles y costra de quesillo.

CUINITOS.....$139

Una combinación de sabores que te va a encantar: Molletes de frijol con costra de quesillo con cochinita pibli y guarnición de guacamole.



Molletes Cuinitos

ENVUELTOS

Haz combo cualquier platillo con
CAFÉ O TÉ + FRUTA POR $35 EXTRA

ADELITAS.....$89

Enchiladas bañadas en salsita roja o verde rellenas de pollo o quesillo, servidas con aguacate, cebolla, crema y queso añejo. Clásicas, tradicionales y sabrosas.
O pídelas con salsita de pasilla o morita + $15.00.

SUIZAS.....$125

Las favoritas de muchos, garantía de sabor con estás enchiladas suizas bañadas con cremosa salsita verde o roja rellenas con pollo cubiertas con queso gouda gratinado, servidas con aguacate, cebolla y crema.

ENMOLADAS.....$145

¿Un molito para empezar el día mijito? Te van a encantar estas enchiladas bañadas con mole tradicional poblano, rellenas de pollo servidas con ajonjolí, aguacate y cebolla. Las puedes pedir con crema y queso y uff.

HUAPANGOS.....$145

Deliciosas enmoladas rellenas de plátano macho frito bañadas en mole poblano, servidas con crema y queso. Una nueva combinación que estamos seguros te encantará.

BOMBA.....$145

Te vas a sentir bomba cuando pruebes estos envueltos de cochinita pibil hechos con tortilla de harina, salsita morita y con queso gratinado encima ¡UNA DELICIA!



Envueltos Bomba

*Toda modificación al platillo puede tener un costo extra.
*Todos los platillos se preparan al momento.
ADICIÓN: HUEVO, CHORIZO, LONGANIZA + $25
ADICIÓN: CECINA, ARRACHERA, CECINA + $129
¡Gracias por esperar!

ENFRIJOLADAS



CAMPESINAS.....$89

Rellenas de pollo o quesillo bañadas en salsa de frijol, crema, queso, aguacate y cebolla. Un platillo tradicional de la abuelita para deleitar tu paladar.

VERACRUZANAS.....$139

Rellenas de huevo a la mexicana, bañadas en salsa de frijol, crema, queso y platanitos fritos. Inspiradas en el mismísimo Veracru´ ¿ya se te hizo agua la boca?

FUNES.....$125

¿Te crees muy salsa? Si necesitas despertar pide nuestra especialidad, van rellenas de pollo bañadas en picosita salsa de frijol con habanero martajado, con queso gouda gratinado y servidas con crema, cebolla, y aguacate. ¡Ricas pero picosas!

GACHUPINAS.....$149

Platillo recomendado por la abuelita, porque un toquecito de picante no puede faltar en un buen platillo mexicano. Enfrijoladas rellenas de pollo o quesillo, bañadas en salsa de frijol enchipotlado con chorizo servidas con crema, queso, aguacate, cebolla, y guajillo frito.



PARA LOS TILICOS

HOT CAKES.....$79

Ricos, clásicos y esponjositos hot cakes naturales, te los preparamos a tu gusto con un ingrediente extra (tocino, platanitos fritos o fresas) por solo $19 extra

ENSALADA FUFURUFA.....$129

Porque comer sano no significa comer aburrido, prueba esta fresca y dulce ensalada preparada con espinaca, lechuga, fresa, manzana, fruta de temporada y ajonjolí.







ENSALADA MEXICANA.....$125

(Ensalada a base de lechuga, zanahoria, cacahuates y crotones)

¿Te gustan las opciones saludables pero crunchy? Tenemos esta ensalada especial para ti: lechuga, zanahoria, cacahuates y crotones.

TOSTAS.....$125

Una opción ligera pero deliciosa para empezar tu mañana.
Rico pan tostado con cremoso de aguacate, huevitos estrellados, servidos con aceite a las finas hierbas y ajonjolí con queso panela a la plancha.

PAN MARIANNE.....$99

Oh lala señor francés, para ti tenemos este clásico pan francés ahora más sabroso con relleno de frutos rojos o cajeta, preparado al sartén espolvoreado con azúcar glas, servido con crema batida y fresas frescas.



*Toda modificación al platillo puede tener un costo extra.
*Todos los platillos se preparan al momento.
ADICIÓN: HUEVO, CHORIZO, LONGANIZA + $25
ADICIÓN: CECINA, ARRACHERA, CECINA + $129
¡Gracias por esperar!



Mayoral Torres

PARA LOS RECIOS

CABALLERANGO LÓPEZ.....$155

¿Salado o dulce? Si eres de los indecisos, este plato es perfecto para ti. Compuesto por dos piezas de hotcakes, dos huevos estrellados, salchicha frita y papas a la francesa.

MAYORAL TORRES.....$175

El platillo más vendido y más recomendado por los fans de Las Macetitas
¡Nuestros famosos chilamolletes!
compuestos por una deliciosa y crujiente combinación de chilaquiles patrios y molletes paisanos bañados con tu salsa favorita: verde, roja, morita o combinados.

CAPATAZ GARCÍA.....$195

Una chulada de platillo, fijate nomás que incluye:
Tu carnita asada favorita (elije: Arrachera, Costilla de roast beef o Cecina)servida con guacamole, nopales asados, queso fresco, salsa pico de gallo y frijoles refritos.

HACENDADO MAZORRA.....$195

¡Las favoritas! Enchiladas rellenas de arrachera fileteada, cubiertas con queso gouda gratinado, servidas con aguacate, cebolla y crema. (elige: salsa verde, roja o morita)



Hacendado Mazorra



Caballerango López

SOPAS Y CALDOS

MIGAS.....$75

Tal como lo preparaban las abuelitas, un viaje en el tiempo que te dejará boquiabierto.
Caldo a base de chipotle, ajo, epazote servidas con rebanadas de torta tostada (Con huevo $15 extra).

MOLE DE PANZA.....$145

Pa la cruda o pal antojo, pide tu tradicional "pancita"
¿Te contamos que lleva? Caldo de panza o mondongo con chile guajillo y pancita de res. Acompañala con tortillas y mucho limón ¡de rechupete!

CALDO TLALPEÑO.....$99

Un caldito que se siente como un abracito, no te quedes sin probarlo.

Haz combo cualquier platillo con **CAFÉ O TÉ + FRUTA POR $35 EXTRA**

SOPA DE CEBOLLA.....$99

Una sabrosa sopita que hará muy feliz a tu estómago. Preparada con rica cebolla hervida en sopa sazonada con orégano, avena y aceite de oliva, servido con rebanadas de torta tostada y queso gouda gratinado.



Mole de Panza

*Toda modificación al platillo puede tener un costo extra.
*Todos los platillos se preparan al momento.
ADICIÓN: HUEVO, CHORIZO, LONGANIZA + $25
ADICIÓN: CECINA, ARRACHERA, CECINA + $129
¡Gracias por esperar!

GARNACHITAS





Chalupas

MARCHANTA.....$75

Quesadilla doradita preparada con quesillo, epazote, y tu ingrediente favorito a elegir, champiñón, chicharrón, huitlacoche o longaniza.
Pídela cómo te guste, cada ingrediente extra cuesta $8

GORDITAS DE CANTOYA.....$79

Para nuestros paisanos de Veracruz, aquí tenemos las ricas jarochitas servidas con frijol, crema, salsa y queso añejo.
(Con chicharrón o Chorizo por $15 extra)

CHIQUIHITE.....$139

¿Y si no pueden elegir? Pues pidan de todo que aquí nos gusta comer bien.
2 picaditas, 2 chalupas, 2 gorditas de cantoya.

CHALUPAS.....$45

¡100% poblanas!
La tradición, el sabor y el sazón de nuestro estado se unen en estas ricas chalupitas verdes y rojas con pollo deshebrado y cebolla.

PICADITAS.....$59

Al comal, servidas con salsa, queso y cebolla.
Con chicharrón o chorizo por $15 extra

LECHONCITOS.....$110

De solo leer esto se te van a antojar, imagina nuestras tradicionales gorditas de cantoya con cochinita pibil ¡UFF!



Lechoncitos

ALGO PARA PICAR

GUACAMOLE.....$55

Preparado con gotas de limón, una cucharada de crema, cebolla, sal y servido con totopos.

PAPAS A LA FRANCESA.....$69

Orden de papas caseras a la francesa, pa´botanear.

CORRALITO.....$125

Una rica entradita pa´empezar con chicharrón, queso panela, guacamole, frijoles refritos con chorizo y totopos.

TABASQUEÑOS.....$89

Platanitos fritos con crema y queso cotija.



Tabasqueños

*Toda modificación al platillo puede tener un costo extra.
*Todos los platillos se preparan al momento.
¡Gracias por esperar!

ALGO DULCE


Chinos

BOLILLOS DORADOS.....$39

Bolillos a la plancha con mantequilla, azúcar y canela.
Tradicional y perfecto para acompañar tu café de olla.

CONCHA RELLENA.....$59

Con nata natural o crema batida.
No necesitamos dar más explicaciones para que se te antojen ¿o si?

CHULOS.....$85

Un apapacho al corazón, acompaña tu desayuno con unos bolillos doraditos a la plancha, con fresas y canela, bañados en nata con miel de abeja para acompañar.

CHINOS.....$39

Bisquet a la plancha dorado con mantequilla, servidos con mermelada o miel para acompañar.
El toque dulce que todo desayuno necesita ¿cuántos te traemos?

PAN DULCE.....$15

Rico surtido de pan del día.

COCTEL DE FRUTA.....CH$25 | G$39

Mezcla de fruta de temporada servida con yogurth y granola.

Concha rellena




Jugo Amorcito Corazón

Jugo Risueño

JUGOS

RISUEÑO.....$39

Naranja, piña y fresa

CHIRRISCO.....$45

Naranja, apio, pepino, limón, nopal, y piña

JACARANDOSO.....$45

Naranja y frutos rojos.

AMORCITO CORAZON.....$49

Mamey, plátano y fresa.

NARANJA NATURAL.....CH $35 | G$39

*Toda modificación al platillo puede tener un costo extra.
*Todos los platillos se preparan al momento.
¡Gracias por esperar!

SODAS

REFRESCOS.....$29

Coca Cola, Coca Cola Ligth, fresca, Sidral, Agua Mineral, (botella de agua 600ml $12)

LIMONADA/NARANJADA MINERAL.....CH$39 | G$85

RUSA.....$45

Tarro escarchado, preparado con jugo de limón, refresco de toronja y agua mineral.

AGUA DEL DÍA.....CH$35 | G$69



Rusa

CERVEZA

CERVEZA NACIONAL.....$39

CERVEZA ARTESANAL SACROSANTO.....$55

Un tributo a Puebla.



Sacrosanto

TARROS

MICHELADO / CHELADO.....$19

Limón y escarchado con sal/ Limón, salsas y escarchado con sal.

CHIPOCLUDO.....$35

Limón, salsas, clamato, rodajas de pepino, hielo y escarchado con sal.



Tarro Chipocludo

CHINGUERE

CANTARITO.....$95

Preparado con tequila, jugo de naranja, limón, toronja, refresco de toronja servido en tarro escarchado.

CARAJILLO.....$115

Licor 43 con doble expresso shakeado con hielos.

MARGARITA.....$115

Frappé de fresa y naranja con piquetito.

PIÑA COLADA.....$115

La clásica que todos amamos.


Piña Colada


Margarita

BATIDOS

LICUADO QUERENDÓN.....$45
Frutos rojos.

LICUADO CLÁSICO.....$39
Fresa, Chocolate, Plátano.

ANDALUZ.....$65
Nuez, vainilla y vino de jerez.

LICUADO PETACÓN.....$45
Duraznos en almíbar.

LICUADO SANTA CLARA.....$55
Vainilla con rompope.







CAFETERÍA

CAFÉ DE OLLA.....$19

CAFÉ AMERICANO.....$35

CAFÉ LECHERO.....CH$45 | G$55
(ROMPOPE O CAJETA + $9)

LECHERO TATA.....CH$45 | G$55
Leche calientita con dulce de canela, naranja y panela.

CAPUCHINO.....$45

CHOCOLATE CALIENTE.....$39

TÉ.....$25

MALTEADA A BASE DE HELADO.....$75





POSTRES

CHEESECAKE DE ZARZAMORA.....$45

MOUSSE DE GALLETA OREO.....$45

CARLOTA DE LIMÓN....$39



