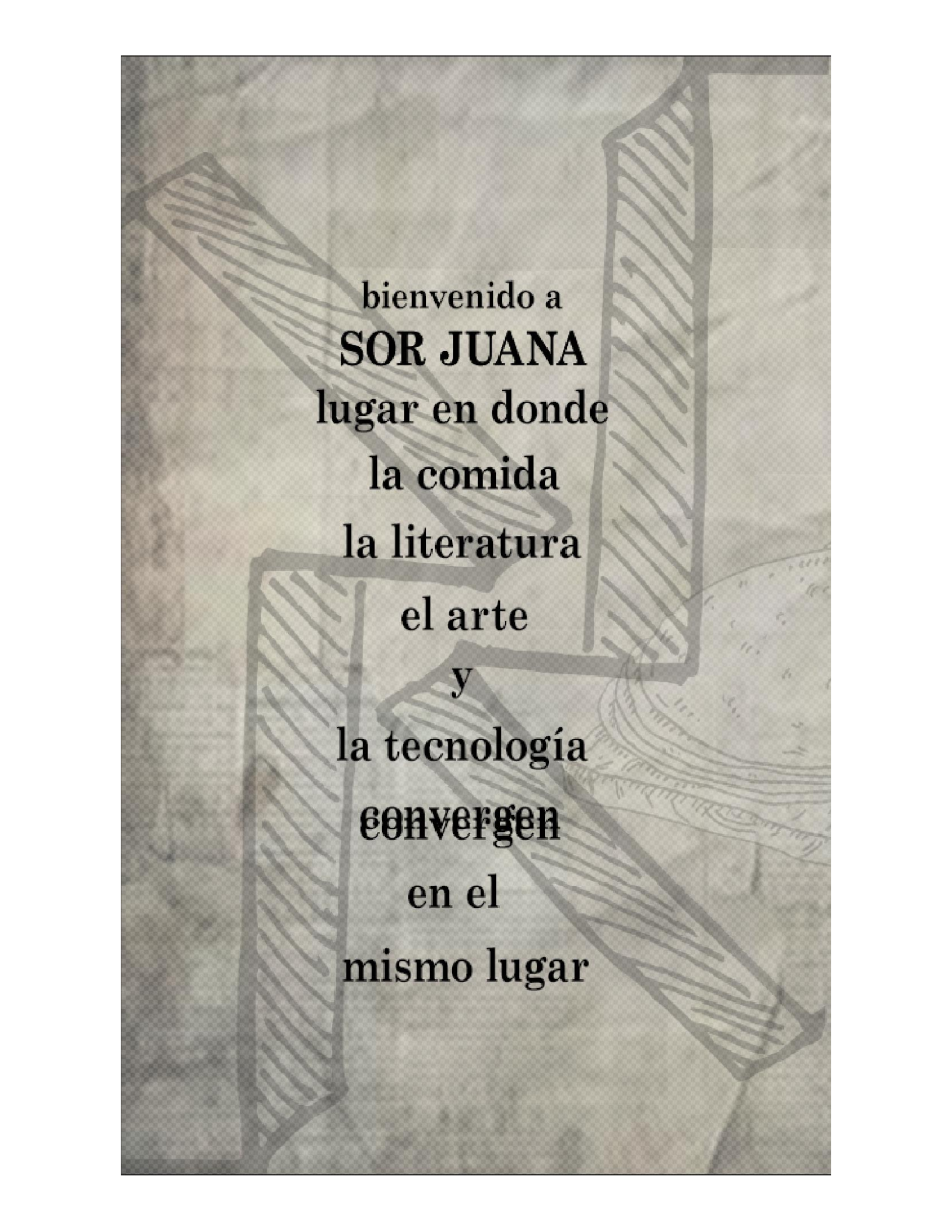


SOR
JUANA

The background features a textured, light-colored stone wall. On the right side, there is a window with a wooden frame, and below it, a stack of several round loaves of bread. The text is centered over the wall.

bienvenido a
SOR JUANA
lugar en donde
la comida
la literatura
el arte
y
la tecnología
convergen
en el
mismo lugar



CAPÍTULO II
COMIDAS

HORARIO

— [lunes a viernes] —
12:00 PM - 04:00 PM

PASO 1

elige 1

HISTORIAS



HISTORIAS

PASO 2

elige 2

- 1, 2 Disfruta de nuestra célebre milanesa de pollo o res empanizada y sazonada con los más ricos y suaves condimentos
- 3 Suave milanesa de pollo empanizada bañada con nuestra exquisita salsa de quesos suaves y un toque picosito
- 4 Nuestra deliciosa receta se reinventa, disfruta su sabor y calidez de la mezcla de chiles secos ahumados y dulces
- 5 No te quedes sin probar este suave y jugoso cortadillo de resen una deliciosa salsa mexicana, guisado con nuestra receta de casa, papitas, zanahoria, cebollitas

- 1 POR UNA MILANESA DE RES (milanesa de res empanizada)
- 2 UNA OFRENDA PARA EL AMOR (milanesa de pollo empanizada)
- 3 UN BANQUETE PARA EL REENCUENTRO (milanesa de pollo salsa 3 quesos y chipotle)
- 4 EL PUERCO DE LOS DESEOS (asado de puerco)
- 5 LA RES CON CICATRICES (cortadillo de res)
- 6 LA SALSA DE LAS LOCAS (chuletas de cerdo en salsa)
- 7 UN PLATILLO DE CONSUELO (chiles rellenos de carne)
- 8 UN POLLO MILAGROSO (ensalada de pollo con verdura y mayonesa)
- 9 ENTRE VERSOS Y HUESOS (mole poblano de pechuga)

PERSONAJES



PERSONAJES

- 6 Atreve a probar este clásico de cerdo guisado con papitas, rajitas de pimientos bañado de nuestra rica salsa verde casera
- 7 Deliciosa receta de casa de nuestro chile lampreado relleno de carne de res
- 8 Ven prueba la ya tradicional ensalada de pollo mezclada con verduras frescas y nuestro aderezo de casa sobre una cama de lechugas frescas
- 9 Disfruta este platillo típico preparado con nuestra requisima receta familiar de mole

GUARNICIONES

- 1** Mix de verduritas salteadas con mantequilla y queso sazonadas con nuestro toque casero
- 2** Rajas poblanas con quesito y elotitos rostizados (crema ácida y queso manchego)
- 3** Disfruta de nuestros riquísimos spaguettis bañados en nuestra salsa blanca de la casa y crujiente tocino
- 4** Disfruta de esta guarnición rica en fibra y guisada con una salsa de chiles secos

- VERDURAS GRATINADAS QUESO Y MANTEQUILLA 1**
- RAJAS POBLANAS CON ELOTE Y QUESO 2**
- SPAGUETTI BLANCO CON TOCINO 3**
- NOPALITOS CHILE ROJO 4**
- VERDURAS AL VAPOR 5**
- FRIJOLES REFritos 6**
- SPAGUETTI ROJO 7**
- ARROZ BLANCO 8**
- PURE DE PAPA 9**
- PAPAS FRITAS 10**
- ARROZ ROJO 11**

- MOLCAJETEADA
- VERDE CREMOSA
- TLAQUEPAQUE
- VERDE CON CILANTRO
- CURTIDO DE REPOLLO

BARRA DE SALSAS

- 6** Acompaña tus platillos con nuestros deliciosos frijolitos refritos con queso
- 7** Recuerda probar nuestro spaguetti rojo en nuestra salsa de tomate sazonado y queso
- 8** No te quedes sin probar nuestras variedades de arroz casero blanco y rojo
- 9** Ideal para acompañar todos nuestros platillos
- 10** Nuestras deliciosas y crujientes papas fritas no pueden faltar como guarnición en tu comida!

CAPÍTULO II COMIDAS

\$155

1 **PLATILLO FUERTE**
2 **GUARNICIONES**
y **ENSALADA**

EXTRA
\$40

MEDIO LITRO

LITRO

asado de puerco	\$120	\$230
cortadillo de res	\$130	\$250
chuletas de cerdo en salsa	\$120	\$230
mole poblano de pechuga	\$130	\$250
arroz blanco o rojo	\$55	\$90
spaguetti rojo	\$60	\$110
nopalitos chile rojo	\$65	\$120
puré de papa	\$75	\$140
verduras al vapor	\$65	\$120
verduras gratinadas	\$70	\$130
rajas poblanas	\$75	\$140
frijoles refritos	\$55	\$100

\$20

BEBIDAS

**PREGUNTA POR
NUESTRO MENU
DEL DIA**

