



DESAYUNOS

Jugos (300 ml.)

- . NARANJA
- . TORONJA
- . MANDARINA (solo en temporada) \$48
- . VERDE (apio, nopal, naranja, piña y espinaca)
- . DE NARANJA CON PAPAYA \$65
- . PRIMAVERA (naranja, fresa y piña) \$65

Copa de fruta \$89

Papaya, melón y piña.

- . TOPPING (yogurt, miel y granola) \$27

Pan francés “El Origen”

3 rebanadas de pan hecho en casa con mezcla de compota, frutos frescos y queso mascarpone.

\$145

- Café Americano \$48

- Café recién molido americano (1 Carga) \$60 c/u

- Café latte \$65

- Capuccino \$65

- Espresso \$60

- Espresso doble \$70

- Chocolate caliente ó frío (300 ml.) \$73

- Leche caliente o fría (300 ml.) \$48

- Frapuccino \$75

- Tizana \$69

- Malteada \$74

- Cerveza (355 ml.) Victoria o Corona \$55

- Refresco (355 ml.) \$47

- Naranjada ó limonada \$55



DE MORELOS

Tacos acorazados (3 pzas)

Los típicos tacos de Morelos, rellenos de arroz y el guiso del día. Pregunte al anfitrión por los guisos del día.

\$169

Tacos de cecina con papas (3 pzas)

Fajitas de cecina de Yecapixtla, con papa frita y cebolla desflemada. Acompañada de rábanos y cebolla al orégano.

\$169

Quesadillas 3 Marías (3 pzas)

Tortillas de colores rellenas. Con crema y queso rallado del rancho La Escondida. Pregunte al anfitrión por los guisos del día.

\$155

DESPUÉS DE CORRER

Caprese de nopal

Rodajas de nopal asado y queso fresco con salsa a elección vinagreta o adobo.

\$145

Enchiladas vegetariananas

Hojas de lechuga rellenas de zanahoria y calabaza criolla en la auténtica salsa verde de la casa, crema y queso rayado.

\$165

Omelette de portobellos en salsa rosa

Relleno con queso panela y champiñones portobello en salsa rosa acompañado de espinacas baby y manzana caramelizada.

\$170

Pechuga de pollo asada (150 gr.)

Con especias y ajonjolí garapiñado, acompañada de ensalada verde con granos de elote y aderezo de mostaza dulce.

\$170

Portobello relleno

Portobello asado, gratinado sobre un espejo de adobo. Relleno de verduras.

\$160

HUEVOS

Huevos Doña Mary

Fritos o revueltos en salsa entomatada, con papas y queso criollo, acompañados con un sope de la casa.

\$169

Huevos Ramírez

Tortillas de maíz rellenas de jamón y queso oaxaca. Encima dos huevos estrellados en salsa especial, con tropiezos de chorizo y queso cotija.

\$180

Huevos revoltijo

Revueltos con frijoles de la olla, cecina fileteada, queso panela asado y chiles toreados con cebolla.

\$175

Huevos ahogados

En salsa roja de la casa, acompañada de queso fresco y crema del rancho La Escondida.

\$165

Huevos Aporreados

Cecina de Yecapixtla con huevo revuelto en salsa rústica de jitomate acompañado de arroz, crema y queso.

\$180

Huevos “Mi Ranchito”

Dos huevos fritos en salsa de morita especial de la casa con tamal de elote tierno, aguacate y queso fresco.

\$169

Los huevos de siempre

. Con jamón

. Con chorizo

. Con salchicha

. A la Mexicana

. Divorciados

. Con mole

. Rancheros

* todos acompañados con frijoles refritos y queso fresco.

\$155



IMPORTANTE. SI ERES ALÉRGICO A ALGÚN PRODUCTO FAVOR DE AVISAR AL PERSONAL DE SERVICIO.



ENCHILADAS

- . Mole
- . Verdes
- . Entomatadas
- . Enfrijoladas
- . Adobadas

*Rellenas de pollo deshebrado servidas con lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, crema y queso rallado.

\$169

Enchicharronadas

Enchiladas rellenas de cecina bañadas en salsa de chicharrón , acompañadas de crema, aguacate, chicharrón molido y chile pasilla frito ; Solo en El Origen las podras probar !

\$178

Enchiladas “El Origen”

Rellenas de requesón, bañadas en salsa rosa gratinadas con queso machego, acompañadas con aros de cebolla morada y aguacate.

\$165

CHILAQUILES

- . Verdes
- . Rojos
- . Adobados
- . Enfrijolados
- . De mole

\$150

Chilaquiles con huevo

\$160

Chilaquiles con cecina

\$170

Chilaquiles con pollo

\$170

IMPORTANTE. SI ERES ALÉRGICO A ALGÚN PRODUCTO FAVOR DE AVISAR AL PERSONAL DE SERVICIO.

LOS GUISOS DE MAMÁ

Chorizo y queso en salsa roja hecho en cazuela de barro.

\$170

Chicharrón en salsa verde.

\$168

Arrachera a la mexicana.

\$195

Huevos en pasilla.

\$168

Puerco en salsa de jitomate y tamal de elote.

\$220

Fajitas de arrachera con cebolla, chile y tortillas de harina.

\$255

Queso en salsa roja y elote desgranado.

\$165

Cecina de Yecapixtla con guacamole.

\$225

EL ANTOJO

Torta “El Chavo”

Presentada en barril y acompañada de papas salteadas y chiles caseros en vinagre.

. Jamón \$135

. Huevo

. Cochinita \$160

Tlacoyos (2 pzas)

De requesón, frijol o chales. Servidos con papas, crema, queso fresco y nopales

\$149

Sopes de la casa (3 pzas)

Al comal con crema y queso fresco. Acompañados con cebolla morada, cacahuates enchilados de la plaza.

\$128

Sopes preparados

Con cecina, tinga de pollo o chorizo con papas.

\$160

Tostadas (2 pzas)

Tinga de pollo y chorizo con papas; lechuga jitomate, cebolla, crema, queso y aguacate.

\$160

Tamales de elote (2pzas)

Con crema, queso, salsa de molcajete y vasito con atole.

\$135

TRADICIONALES

Hot cakes

Recién hechos acompañados con miel de maple o mermelada.

\$120

Hot cakes con tocino o jamón

\$140

Molletes tradicionales (2 pzas)

\$128

Molletes con chorizo, con tocino, con jamón

\$150

Sincronizadas

\$110

Pan dulce

\$35

Orden de nata

\$49

SÁBADO Y DOMINGO

Pancita

Servida con aguacate, queso fresco y tortillas hechas a mano.

\$185

Nuestro mixiote de res

Caldo de 3 chiles acompañado de cebolla, cilantro y limón.

\$220



ENTRADAS

Tostadas de salpicón Cuernavaca

Tiras de cecina , con notas de limón, olivo, chile serrano, cebolla morada, y cilantro; sobre tostadas de maíz. Acompañadas de nopales tatemados.

\$168

Carpaccio de trucha ahumada

Ahumada con aceite de chile y aderezo de queso.

\$235

Chapulines al mezcal

Chapulines flameados al mezcal acompañados de guacamole y tortillas de maíz.

\$175

Tiritas de pescado

Pescado marinado al limón con chile serrano, elote desgranado, cebolla morada, cilantro, tostadas y aderezo de la casa.

\$185

Guacamole con granada

Guacamole con cebolla morada sobre queso fresco, granada al olivo espolvoreada y hojuelas de chile.

\$140

Queso fresco de aro

Queso fresco de aro en hoja de maíz de la rancheria La Escondida.

\$125

Sopes Doña Enriqueta

4 sopes en salsa especial de guajillo con crema y queso fresco, dorados al comal, se acompañan con cacahuates de la plaza.

\$120

Queso tapado

Queso criollo en salsa rústica de jitomate, aceitunas, pimientos, flor de calabaza al epazote y un chile de árbol frito.

\$150

COMIDAS

Taquitos del carrito

3 tacos de carne de res bañados en su jugo y salsa verde con aguacate.

\$145

Chile ancho relleno (2 pzas)

Chiles anchos marinados con piloncillo, rellenos de queso panela en salsa cremosa de chipotle.

\$130

SOPAS

Sopa de fideos

Caliente y en su punto como la de mamá.

\$110

Sopa milpa

Elote desgranado, calabacita, zanahoria, fritura de tortilla, flor de calabaza y aguacate, en caldo de 4 sopas con notas de ajo y una quesadilla al comal.

\$135

Sopa de tres tortillas con frijoles de la olla

La clásica sopa de tortilla. Se sirve con tortillas de colores se acompaña con chicharrón, chile pasilla, queso, aguacate y un toque de frijoles de la olla.

\$135

Consomé con pechuga de pollo deshebrada

\$130

Caldo tlalpeño con xoconostle

Caldo de pollo servido con verduras, queso oaxaca, chipotle molido, pollo deshebrado , aguacate, cuadros de xoconostle y servido en olla de peltre.

\$125

Sopa de Lentejas

Con jitomate y plátano maco

\$135

Arroz del día

Arroz servido en la cacerola con verdadero sabor a mamá.

\$89

Arroz con mole y plátano

Arroz servido en cacerola con verdadero sabor a casa acompañado de mole poblano y rodajas de plátano.

\$120

Espagueti en salsa de la casa

En salsa de jitomate, con queso cotija rayado en la mesa !! Te va a sorprender lo sencillo y delicioso ! que es !!!

\$125

Pasta Emiliano

Pasta al ajillo con cubos de arrachera, tropezos de chistorra y hojas de albahaca fresca.

\$185

ENSALADAS

Caprese de nopal

Rodajas de nopal y queso fresco asados con vinagreta o salsa de tres chiles.

\$135

Ensalada de espinacas

Espinacas tiernas con manzana caramelizada, arándanos, cacahuete aderezo de tamarindo y queso blando con ajonjolí.

\$155

Portobello relleno

Portobello asado gratinado sobre un espejo de adobo. Relleno de verduras

\$160

Ensalada verde

Mezcla de lechugas con manzana verde, kiwi, nuez y queso de cabra. Aderezado con vinagre de manzana

\$175

IMPORTANTE. SI ERES ALÉRGICO A ALGÚN PRODUCTO FAVOR DE AVISAR AL PERSONAL DE SERVICIO.

PLATO FUERTE

Nuestro clemole de res (190gr.)

Mixiote de res con caldo de clemole y verduras tiernas.

\$210

Enchicharronadas

Tortillas rellenas de cecina en salsa de chicharrón. Con aguacate, queso, panela chicharrón molido, crema y chile pasilla frito solo aquí las podrás probar.

\$185

Filete y costilla de cerdo adobados (180gr.)

Filete y costilla de cerdo en salsa de tres chiles acompañado de tamal de elote de xochitepec , cebollas desflemadas con rábano y cazuela de frijoles de olla

\$245

Entomatado de res con chochoyotes de plátano macho (190gr.)

Carne de res entomatado con un toque de chipotle, especias mexicanas y chochoyotes de plátano macho

\$235

Albondigas de la abuelita (180gr.) (3 pzas.)

En salsa de jitomate con notas de chipotle y el clásico relleno de la abuelita de arroz y huevo duro.

\$240

Chile relleno “El Origen”

Chile Poblano relleno de carne, pasas, almendras, verduras y plátano macho en salsa de cilantro con piña

\$250

Chile poblano relleno de queso

En caldillo de jitomate.

\$220

Puerco con verdolagas

Con el sazón de mamá, en salsa verde, verdolagas asadas y frijoles de la olla.

\$245

Cochinita pibil

Envuelta en hoja de plátano marinada al axiote y frijoles de olla.

\$250

Asado de res (180gr.)

Clásico de mamá, en salsa de jitomate, platano macho y papas

\$240

Pollo a la naranja (180gr.)

Pollo frito en salsa de naranja con chipotle y cebollas cambray.

\$245

LOS MOLES

Mole verde con cerdo y tamal nejo (180gr.)

Mole verde con hoja santa, arroz a la mexicana, frijoles de la olla y tamal nejo (es un tamal de ceniza originario de guerrero que sustituye a la tortilla)

\$250

Mole de guayaba con pollo (180 gr.)

Hecho con productos de Morelos por un chef artesano.

\$250

Mole poblano con pollo (180 gr.)

El clásico mole poblano hecho con pasión.

\$250

Trilogía de moles (240 gr.)

Mole poblano, mole verde, mole coloradito, con carne de cerdo o pollo, arroz y frijoles de olla.

\$340

CARNES

Arrachera a la plancha (250gr.)

Arrachera al carbón , jitomate asado chiles toreados, cebollitas cambray, elote, frijoles, tortillas recién salidas del comal y salsa molcajeteada.

\$280

Arrachera en salsa de tamarindo (250gr.)

En salsa de tamarindo con verduras julianas y elote amarillo con mantequilla y pimienta.

\$280

Plato placero (220gr.)

Servido en plancha caliente con cecina de Yecapixtla, sobre nopal asado, y chorizo acompañado de chicharrón, queso fresco y salsa molcajeteada.

\$265

Pechuga asada (200gr.)

Pechuga asada con especias, ajonjolí garapiñado y ensalada verde.

\$225

Nuestro pollo

Muslo deshuesado y pierna de pollo en salsa rosa con chile ancho relleno de panela y cebolla cambray asada.

\$250

DEL MAR

Pescado al pastor (200gr.)

Pescado blanco en salsa al pastor, piña asada, cilantro, cebolla, manzana verde, chicharrón de queso y la clásica salsa verde del pastor.

\$268

Lomo de pescado del día (220gr.)

Cocinado a tu elección:

- . A la veracruzana
- . Adobado
- . Al ajillo

\$268

IMPORTANTE. SI ERES ALÉRGICO A ALGÚN PRODUCTO FAVOR DE AVISAR AL PERSONAL DE SERVICIO.