


CASA DE LOS MUÑECOS[®]
— ALTA COCINA MEXICANA —

Restaurante Casa de los Muñecos S.A de C.V

Centro Histórico
2 Norte No. 2. Interior del Museo de Arte de la BUAP. Puebla, Pue.
Tel. (222) 242 48 25 62*15*50434 centro@casadelosmunecos.com



Complejo Cultural Universitario
Vía Atlixcáyotl No. 2499, esquina Av. Cúmulo de Virgo
Zona Angelópolis. Puebla, Pue.
Tel. (222) 225 04 28 complejo@casadelosmunecos.com

www.casadelosmunecos.com

**OFRECEMOS DESCUENTO ESPECIAL EN CONSUMO
A COLABORADORES DE EMPRESAS O MIEMBROS DE INSTITUCIONES
QUE HAN FIRMADO CONVENIO CON NOSOTROS.**

**POR FAVOR INFÓRMESE CON NUESTRO PERSONAL, O A TRAVÉS DE
NUESTRO SITIO WEB, ACERCA DE LOS CONVENIOS, VIGENCIA, PORCENTAJE
Y CONDICIONES PARA HACER VÁLIDO DICHO DESCUENTO.**

SOLICÍTELO AL MESERO

AL ORDENAR SUS PLATILLOS O AL MOMENTO DE PEDIR LA CUENTA. GRACIAS.

**SOLICITE TAMBIÉN INFORMACIÓN SOBRE
OTRAS PROMOCIONES QUE TENEMOS VIGENTES**



GRACIAS POR SEGUIRNOS EN REDES SOCIALES

www.twitter.com/casalosmunecos



www.facebook.com/casa.munecos
Fan Page: Restaurante Casa de los Muñecos



www.pinterest.com/casalosmunecos



www.instagram.com/casainstagram



www.youtube.com/restcasadelosmunecos



Estos reconocimientos le han sido otorgados a Restaurante Casa de los Muñecos, Centro Histórico y se han mantenido vigentes y/o en renovación continua hasta el presente año. El esfuerzo de Casa de los Muñecos es diario para ofrecer la mejor calidad y seguir su compromiso con sus clientes y los organismos que otorgan estos reconocimientos.

Información Nutricional

Para información sobre el contenido y valor nutricional de los platillos solicite la tabla impresa al personal de servicio; o consulte la sección correspondiente en nuestro sitio web, a la cual puede ingresar por medio de su smartphone con el siguiente código qr:




CASA DE LOS MUÑECOS[®]
— ALTA COCINA MEXICANA —

Comida y Cena

www.casadelosmunecos.com



Restaurante Casa de los Muñecos

Puebla, ciudad de enorme riqueza cultural y en arquitectura del periodo barroco; y cuyo arte culinario ha sido declarado Patrimonio Gastronómico de la Humanidad.

Los Poblanos somos herederos de uno de los grandes tesoros gastronómicos de México, por lo cual guardamos un profundo respeto hacia la deliciosa obra de nuestros ancestros. Pero también sabemos que el arte culinario no sólo se hereda. Hay que cultivarlo diariamente, renovarlo y enriquecerlo con creatividad. Esta es, por lo tanto, nuestra misión y nuestra razón de ser. Nuestro afán por dar continuidad a la inventiva culinaria que ha caracterizado durante siglos a Puebla. Nuestra carta incluye las joyas de la ancestral cocina poblana, pero también nuestras propias propuestas culinarias, resultado de la fusión de recetas, sabores e ingredientes antiguos, con las tendencias contemporáneas de la cocina mexicana e internacional.

Nuestro nombre es homónimo al de la antigua casona en cuyo interior abrimos nuestro primer restaurante en el año 2006. Ubicada en pleno corazón del centro histórico, es conocida con este nombre debido a su peculiar fachada, decorada con azulejos que conforman un mural de caricaturas humanas en diversas poses y actitudes. El motivo y significado de dicha decoración es tema de una de las fascinantes leyendas que forman parte de la crónica popular en la ciudad. De este modo, el inmueble es ya por sí mismo una atracción turística; pero además, en su interior, se encuentra el Museo de Arte de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Es así que, como parte del museo, el Restaurante Casa de los Muñecos se originó y funciona como una área de exhibición en vivo de la tradición gastronómica y el arte culinario de Puebla. Este concepto de restaurante es el primero y el único en la ciudad, y probablemente a nivel nacional. De esta forma, tenemos el gusto de recibir a visitantes mexicanos y extranjeros, y con frecuencia a personalidades del mundo político, periodistas, intelectuales y famosos del ambiente artístico. La preferencia de todos ellos nos ha permitido el ser ubicados por no pocos gourmets y críticos especialistas como un importante punto de referencia en el actual panorama gastronómico de la Ciudad de Puebla.

A lo largo de ocho años de trabajo logramos un buen posicionamiento en el mercado regional, lo cual nos ha permitido entrar a una etapa de expansión y diversificación. A finales de 2008, dos años después de nuestra primera apertura, abrimos nuestra sucursal ubicada en el Complejo Cultural Universitario de la BUAP; un espacio moderno y vanguardista, sede de importantes eventos, que también ofrece la posibilidad de disfrutar paralelamente el arte, la gastronomía y la actividad cultural de la ciudad. Pero además de contar con dos sucursales, nuestra empresa ofrece su ya prestigiado y experimentado Servicio de Banquetes y Organización de Eventos, el cual integra flexibilidad y capacidad para realizar, desde pequeñas reuniones, hasta grandes eventos para miles de asistentes. En años recientes también hemos comenzado a tener presencia en el mundo de los supermercados y tiendas departamentales de alto prestigio, a través de nuestra línea de Productos Gourmet, que incluye salsas, mermeladas y platillos de fácil preparación; los cuales han trascendido fronteras, conquistando mercado en Estados Unidos y Europa. **El año 2015 marca el inicio de una nueva etapa de crecimiento, bajo el modelo de franquicias, con la apertura del primer Restaurante Casa de los Muñecos, fuera de la Ciudad de Puebla; ubicado en Plaza Garden Santa Fe de la Ciudad de México.**



2015 Apertura de la Primera Franquicia
Plaza Garden Santa Fe. Ciudad de México

FRANQUICIAS DISPONIBLES

franquicias@casadelosmunecos.com

Solicite Información:

(222) 226 90 77


CASA DE LOS MUÑECOS[®]

— ALTA COCINA MEXICANA —

PRODUCTOS EASY GOURMET



Pre-cocinados
Mole Poblano, Mermeladas, Salsas y Escabeche

**ADQUIERA NUESTROS
POSTRES Y PASTELERÍA FINA PARA LLEVAR**



SERVICIO DE BANQUETES Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

SOCIALES EMPRESARIALES INSTITUCIONALES

Desde pequeñas celebraciones a domicilio. Bodas, XV Años, Despedida de soltera, Baby-shower, Bautizos, Primera Comunión, Graduaciones, Congresos, Convenciones, etc..

Servicios empresariales.

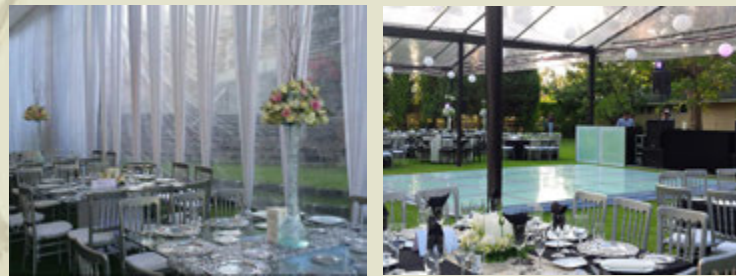
Atendemos en el lugar de su preferencia, Centro de Convenciones, Centro Expositor, residencias, jardines, haciendas y patios de edificios coloniales.

Servicios foráneos.



INFORMACIÓN Y CONTRATACIONES

Tels. 616 88 86, 225 04 28, y 242 48 25
 banquetes@casadelosmunecos.com



Una copa de vino por cortesía de La Casa

En su consumo durante el HORARIO DE CENA
 Válido en Centro Histórico.
 2 Norte No. 2

Vigencia limitada.

CELEBRE SU CUMPLEAÑOS

EN NUESTRA SUCURSAL DEL COMPLEJO CULTURAL UNIVERSITARIO

EL PASTEL ES REGALO DE LA CASA

Válido para celebraciones en grupo con el consumo de 5 personas mínimo. No aplica en combinación con otras promociones.

Información y Reservaciones: Tel. 225 04 28



Cenas Privadas VIP

En la Casa de los Muñecos
 Centro Histórico
 a puerta cerrada



Informes:
 Tel. 616 88 86

CENAS CORPORATIVAS

Precio y Menú Especial
 En el Complejo Cultural Universitario
 Informes: Tel. 225 04 28

Aperturas

Chalupas verdes y rojas.
 Con fajitas de cecina.
 Orden de 6.

Chipotles capeados.
 Rellenos de queso, con aguacate y frijoles. Orden de 3.

Huitlacoques con camarón U-15.
 Con aguacate, queso y tortillas hechas a mano. Orden de 3.

Ensaladas*

Láminas de mango con queso ceniza.
 Con pesto de finas hierbas, montadito de berros y tocino ibérico.

Ensalada César:
 Lechuga romana, crotones con hierbas y ajo, parmesano y aderezo preparado en casa.

Ensalada César con pollo

Ensalada César con camarones U-15

Salmón a la parrilla:
 Con lechugas mixtas, bolitas de queso azul con nuez, aderezo de manzana, y manzanas a la parrilla.

Tirillas de Guayaba:
 Lechugas mixtas, guayaba en tirillas, jamón serrano, frutos rojos, vinagreta de cítricos, higos y flan de queso de cabra.

Ensalada Aída:
 Lechugas mixtas, pechuga a la parrilla, queso ceniza, frutas silvestres y aderezo de fresa.

Manzana sobre manzana:
 Manzana rellena de queso brie, mermelada de maracuyá Casa de los Muñecos®, coulis de jamaica, y perlas de aguacate con queso ceniza rellenas de apio y nuez.

* Todos nuestros platillos se elaboran bajo estrictas normas de manejo higiénico de los alimentos. Sin embargo, el consumo de los platillos marcados con asterisco (*) es responsabilidad del comensal, debido a que se preparan con algunos ingredientes crudos.

Tacos

Tacos Mágicos:
 De atún tartare.
 Con crema de lima. Orden de 3.

Tacos Muñeco:
 De pescado en salsa de adobo. Orden de 4.

Tacos Campaña:
 De lengua con muchos dimes y diretes. Orden de 3.

Tacos América:
 De pollo con salsa de tamarindo con chiltepín. Orden de 2.

Tacos de carnitas de pato.
 Sobre cama de jícama, betabel y zanahoria. Acompañados con salsa pico de gallo de mango y chile habanero
 Orden de 2.

Tacos PEMEX:
 De camarón con pimientos y chipotle cremado; tortilla de harina y ensalada verde. Orden de 3.

Tacos Presidente:
 De arrachera con guarura de guacamole granizado. Orden de 3.

Sopa

Crema Antigua de alcachofa con jamón serrano.

Crema de cilantro, con guarnición de manzana y piñón.

Chileatole

Caldo Xóchitl: consomé acompañado de arroz, garbanzo, pollo, chipotle y aguacate.

Sopa Real de tortilla: caldo de pollo con jitomate; servida con aguacate fresco, tiritas de tortilla frita, chile pasilla, queso fresco de rancho y crema.

Sopa de habas con nopales, guarnecida con aceite de olivo, orégano y chile seco.

Crepas

Crepas de huitlacoche.
Gratinadas y bañadas en salsa de chile poblano. Orden de 3.

Pasta

Lasagna con Mole Poblano Casa de los Muñecos®. Con pollo a la parrilla y gratinada con queso mozzarella.



Canelones rellenos de huitlacoche.
Gratinados y bañados en salsa verde con crema.

Fideo seco.
Guarnecido con queso, chipotle molido y aguacate.

Spaghetti al azafrán.
Con camarones, espárragos frescos y queso parmesano.

Plato Fuerte

Salmón Maracuyá:
Lomo de salmón fresco a la parrilla, bañado con salsa de maracuyá. Acompañado con frutos tropicales y cisne de manzana.

Robalo Pueblo Viejo:
Caña de robalo bañado con salsa de adobo. Acompañado con cebolla morada, aguacate, nopal con queso asado y timbal de arroz.

Posta de Bacalao a la Vizcaína
Edición Limitada.

Robalo Amandini:
Con almendras a la mantequilla negra y alcaparras.

Cola de Langosta

A la mantequilla
A la diablo
Con Mole Poblano Casa de los Muñecos®
En tacos de chipotle cremado
Al gusto

Plato Fuerte

Atún en prosciutto.
Con salsa de aguacate, balsámico, caviar y decoración de pimientos.

Camarones U-8.
Rebozados con nuez y bañados con nuestro Mole Poblano Casa de los Muñecos®.
Flameados con Hennessy Very Special® y almendras.

Sábana de pollo al gratín.
Con frijoles, champiñones, granos de elote y rajas poblanas.

Tampiqueña Muñeco: pollo a la parrilla, dos enmoladas, guacamole, un taquito de cochinita y dos chalupas.

Arrachera Tampiqueña: arrachera Black Angus Beef Choice® con chiles toreados, taquitos de pollo con nata, guacamole, enmoladas y frijoles refritos.

Cecina al carbón.
Acompañada de rajas con crema, frijoles refritos, guacamole, crema, arroz y un chipotle.

Filete Azteca: corazón de filete Black Angus Beef Choice® relleno de huitlacoche, con espejo de salsa martajada de tomate, jitomate y chipotle quemado. Con sombrero de frijol gratinado.

Filete Oro Negro: corazón de filete Black Angus Beef Choice® horneado con salsa pasilla. Sobre nopal asado, bañado en salsa de frijol. Decorado con cebolla, aguacate y penacho de tortilla.

Filete flameado Black Angus Beef Choice®. Estilos: a la Mostaza, Mignon, Roquefort, o al Vino Tinto. Con guarnición de verduras al vapor, espárragos y papa gratín con tocino, jamón serrano y queso parmesano gratinado.

Plato Fuerte

Mole Poblano receta especial de Casa de los Muñecos®.
Con pollo (pierna y muslo o pechuga). Arroz blanco, plátano macho, ciruela pasa, frijoles de la olla y tortillas hechas a mano. También en envueltos; o mitad del plato con mole y la otra mitad con pipián.

Pipián verde o rojo.
Con pieza de pollo (pierna y muslo o pechuga). Arroz blanco, frijoles de la olla y tortillas hechas a mano. También en envueltos; o mitad del plato con mole y la otra mitad con pipián.

Albóndigas en salsa de chipotle con cominos. Con arroz blanco, frijoles de la olla y tortillas hechas a mano. 2 albóndigas.

Lengua a la veracruzana con arroz blanco, frijoles de la olla y tortillas hechas a mano.

Adobo.
Con pieza de pollo (pierna y muslo o pechuga). Arroz blanco, frijoles de la olla y tortillas hechas a mano. También en envueltos.

Chamorro de cerdo en salsa verde con verdolagas. Con arroz blanco, frijoles de la olla y tortillas hechas a mano.

Carrillera de cerdo al chiltepín.

Huauzontles en pipián con nuez de La India

Temporadas



CUARESMA
febrero-abril



ESCAMOLES
marzo-abril

GUSANOS DE
MAGUEY
abril-mayo



CHILES EN NOGADA
julio-septiembre



ESPINAZOS DE CHIVO
octubre-noviembre



DELICIAS NAVIDEÑAS
diciembre