

Contigo  
y con rumbo

# MESAS POBLANAS

SELECCIÓN DE RESTAURANTES

guía/guide  
2023



**E**n la Ciudad de Puebla te recibimos con los brazos abiertos y tenemos la mesa puesta para invitarte a disfrutar un universo de sabores, aromas y asombrosas combinaciones de ingredientes que llegan al paladar, tocan el corazón y elevan el alma a una nueva dimensión. Te animamos a dejarte llevar por la sutileza de la cocina poblana, reconocida por la UNESCO como parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad y es Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica. Una gastronomía hecha a fuego lento y aderezada en los fogones de los conventos, donde monjas y novicias exploraron y mezclaron ingredientes y técnicas locales con los traídos de Europa y Asia para crear una cocina mestiza de platillos sublimes.

Para que vivas una experiencia inolvidable, seleccionamos veintinueve restaurantes que honran nuestra tradición. Mesas Poblanas son veintinueve propuestas que nos llevan a descubrir el carácter de nuestra cocina, ensalzada con el mejor servicio y ambiente.

En Puebla el buen rumbo sigue como una ciudad hospitalaria, donde disfrutamos la convivencia con los amigos y mostramos nuestro orgullo a los visitantes y, en torno a las Mesas Poblanas, queremos que surjan sentimientos de amistad y de fraternidad porque, como decía el escritor Guy de Maupassant, “la cocina es alquimia de amor”.

¡Buen provecho!

**Eduardo Rivera Pérez**  
Presidente Municipal de Puebla

**MESAS  
POBLANAS**  
SELECCIÓN DE RESTAURANTES

In the City of Puebla we welcome you with open arms and we have the table set to invite you to enjoy a universe of flavors, aromas and amazing combinations of ingredients that reach the palate, touch the heart and elevate the soul to a new dimension. We encourage you to let yourself be carried away by the subtlety of Puebla's cuisine, recognized by UNESCO as part of the Intangible Heritage of Humanity and Ibero-American Capital of Gastronomic Culture. A gastronomy made over a slow fire and seasoned in the convents' stoves, where nuns and novices explored and mixed local ingredients and techniques with those brought from Europe and Asia to create a mestizo cuisine of sublime dishes.

For you to live an unforgettable experience, we selected twenty nine restaurants that honor our tradition. Mesas Poblanas are twenty nine proposals that lead us to discover the character of our cuisine, extolled with the best service and atmosphere.

In Puebla the good course continues as a hospitable city, where we enjoy the conviviality with friends and show our pride to visitors and, around the Mesas Poblanas, we want feelings of friendship and fraternity to arise because, as the writer Guy de Maupassant said, "cooking is alchemy of love".

Enjoy your meal!

**Eduardo Rivera Pérez**  
Mayor of Puebla





# 08

---

## Selección gourmet

Gourmet selection

- Augurio. Pág. 10
- Casa Barroca. Pág. 11
- Casareyna. Pág. 12
- El Mural de los Poblanos. Pág. 13
- El Sueño. Pág. 14
- Etnia Casa de Comidas. Pág. 15
- La Casa del Mendrugro. Pág. 16
- La Noria. Pág. 17
- La Prieta. Pág. 18
- La Purificadora. Pág. 19
- La Textilería. Pág. 20
- Maizal. Pág. 21
- Moyuelo. Pág. 22
- Restauero. Pág. 23
- Salón Mezcalli. Pág. 24
- Vaién Gastronómico. Pág. 25

# 26

---

## Selección tradicional

Traditional selection

- Azul Raíz. Pág. 28
- Cocina de los Ángeles. Pág. 29
- Comal. Pág. 30
- El Anafre Rojo. Pág. 31
- El Burladero Centro. Pág. 32
- El Burladero Las Ánimas. Pág. 33
- El Encanto de Puebla. Pág. 34
- El Patio de San Luis. Pág. 35
- Facundia. Pág. 36
- Fonda de Santa Clara. Pág. 37
- Restaurante Colonial. Pág. 38
- Royalty. Pág. 39
- Vittorio's. Pág. 40

# 42

---

## Plano de localización

Location map





# Selección gourmet

sabor, personalidad y distinción.

Tradición culinaria en armonía con la innovación  
y la creatividad. Servicio profesional.



## Gourmet selection

flavor, personality and distinction.  
Culinary tradition in harmony with innovation  
and creativity. Professional service.

# AUGURIO

📍 9 Oriente #16, Col. Centro, C.P. 72000



Augurio es un céntrico restaurante fundado en 2017, con una destacable decoración mezcla de elementos históricos y artísticos. Bajo la dirección del chef Ángel Vázquez, que ensalza la riqueza gastronómica de generaciones pasadas, **ofrece deliciosos platillos tradicionales de Puebla como el mole poblano, el mole de chipotle quemado con medallón de filete de res y el adobo de chile ancho con costilla corta de res.**

Augurio is a centrally located restaurant founded in 2017, with an outstanding decoration mix of historical and artistic elements. Under the direction of chef Ángel Vázquez, who extols the gastronomic richness of past generations, **it offers delicious traditional Puebla dishes such as mole poblano, burnt chipotle mole with beef fillet medallion and ancho chile adobo with beef short rib.**

☎ +52 222 290 2378

🌐 [augurio.mx](http://augurio.mx)

📘 Augurio

📷 [augurio.restaurante](https://www.instagram.com/augurio.restaurante)



# CASA BARROCA

📍 7 Oriente #205, Col. Centro, C.P. 72000



Casa Barroca es un hotel y restaurante instalado en una antigua edificación del siglo XVIII. Con capacidad para 230 personas, es ideal para eventos. Su propuesta gastronómica celebra la cocina artesanal mexicana con influencias españolas. **Una experiencia barroca contemporánea en un entorno histórico, donde destacan los platillos como el Franciscano y el Gachupín.**

Casa Barroca is a hotel and restaurant housed in an old 18th century building. With capacity for 230 people, it is ideal for events. Its gastronomic proposal celebrates Mexican artisan cuisine with Spanish influences. **A contemporary baroque experience in a historic setting, where dishes such as the Franciscan and the Gachupín stand out.**

☎ +52 222 290 4767  
🌐 [casabarroca.com](http://casabarroca.com)

📘 Casa Barroca  
📷 [casa\\_barroca](https://www.instagram.com/casa_barroca)



# CASAREYNA

📍 2 Oriente #1007, Col. Centro, C.P. 72000



Desde 2007, Casareyna es un ícono de la auténtica cocina poblana, con sus sabores caseros, porciones generosas y excelencia en el servicio. Ubicada en construcciones del siglo XVI-XVIII y con capacidad para recibir hasta 250 comensales, **ofrece platos de la cocina poblana y mexicana como sus exquisitas chalupas, el mole poblano y el chile en nogada.**

Since 2007, Casareyna has been an icon of authentic Puebla cuisine, with its homemade flavors, generous portions and excellent service. Located in 16th-18th century buildings and with a capacity for up to 250 diners, **it offers dishes of Puebla and Mexican cuisine such as its exquisite chalupas, mole poblano and chile en nogada.**

☎ +52 222 232 0032  
🌐 casareyna.com

📘 CASAREYNA  
📷 casareynapuebla



# EL MURAL DE LOS POBLANOS

📍 16 de septiembre #506, Col. Centro, C.P. 72000



El Mural de los Poblanos, nacido en 2007, ofrece una experiencia culinaria inigualable que transporta a la Puebla de otra época. En su sala para hasta 180 comensales, donde destaca la obra pictórica de Antonio Álvarez Morán, **ofrece recetas originales e ingredientes frescos de la región cocinados bajo métodos artesanales, como la cemita de chalupas, las enchiladas tres moles y el mole de pápalo.**

El Mural de los Poblanos, born in 2007, offers a unique culinary experience that transports you to the Puebla of another era. In its dining room for up to 180 diners, where the pictorial work of Antonio Álvarez Morán stands out, **it offers original recipes and fresh ingredients from the region cooked under artisanal methods, such as cemita de chalupas, enchiladas tres moles and mole de pápalo.**

☎ +52 222 242 0503

🌐 [elmuraldelospoblanos.com](http://elmuraldelospoblanos.com)

📘 El Mural de los Poblanos

📷 [elmuraldelospoblanos](https://www.instagram.com/elmuraldelospoblanos)



# EL SUEÑO

📍 9 Oriente #12, Col. Centro, C.P. 72000



En 2002, el restaurante El Sueño abre sus puertas junto al hotel del mismo nombre. Ubicado en una casona del siglo XVIII con toques contemporáneos, cuenta con 2 salones para eventos y ofrece una cocina que fusiona sabores mexicanos, especialmente de Puebla, con ingredientes internacionales. **La carta se renueva según la temporada y el mercado local, destacando la pelona, el pulpo Lola y la pechuga marina.**

In 2002, El Sueño restaurant opened its doors next to the hotel of the same name. Located in an 18th century mansion with contemporary touches, it has 2 rooms for events and offers a cuisine that fuses Mexican flavors, especially from Puebla, with international ingredients. **The menu is renewed according to the season and the local market, highlighting the pelona, Lola octopus and sea breast.**

☎ +52 222 232 6489

🌐 [elsueno-hotel.com/neo/cocina](http://elsueno-hotel.com/neo/cocina)

📘 El Sueño Hotel + Spa

📷 [elsuenohotel](https://www.instagram.com/elsuenohotel)





# ETNIA CASA DE COMIDAS

📍 3 Oriente #1414, Col. Barrio de Analco, C.P. 72500



Etnia Casa de Comidas se encuentra en el hotel Casona María, una residencia del siglo XVIII que ofrece una experiencia gastrocultural sin precedentes. Con capacidad para 160 personas, cuatro salones y una arquitectura afrancesada y colonial **ofrece una comida contemporánea y exquisitos bocados conventuales, al igual que imperdibles platillos tradicionales como el mole poblano y el pipián.**

Etnia Casa de Comidas is located in the Casona María hotel, an 18th century residence that offers an unprecedented gastrocultural experience. With capacity for 160 people, four dining rooms and a French and colonial architecture, **it offers contemporary food and exquisite convent snacks, as well as unmissable traditional dishes such as mole poblano and pipián.**

☎ +52 222 882 9944

🌐 [casonamaria.com/Gastronomia/  
Restaurante](https://casonamaria.com/Gastronomia/Restaurante)

📘 Etnia Casa de Comidas  
📍 [etniasadecomidas](https://etniasadecomidas)





# LA CASA DEL MENDRUGO

📍 4 Sur #304, Col. Centro, C.P. 72000



La Casa del Mendrugo, ubicada en un antiguo convento, ofrece una fusión gastronómica mexicana y española. Con capacidad para 120 comensales, el restaurante combina historia, cultura y buena cocina. Dispone de varias salas para eventos y música en vivo. **Una experiencia única en un ambiente elegante, donde destacan los huevos al Mendrugo y otras delicias coloniales.**

La Casa del Mendrugo, located in a former convent, offers a fusion of Mexican and Spanish gastronomy. With capacity for 120 diners, the restaurant combines history, culture and fine cuisine. It has several rooms for events and live music. **A unique experience in an elegant atmosphere, where the eggs al Mendrugo and other colonial delicacies stand out.**

☎ +52 222 326 8060  
🌐 [casadelmendrugo.com](http://casadelmendrugo.com)

📘 La Casa del Mendrugo  
📷 [casadelmendrugo](https://www.instagram.com/casadelmendrugo)



# LA NORIA

📍 41 Poniente #2120, Col. La Noria, C.P. 72410



Fundada en 1993 en la ex hacienda San Miguel La Noria, ofrece una experiencia gastronómica en un entorno histórico y natural. Con capacidad para 300 comensales y 3 salones adicionales, cuida cada detalle del mobiliario, arte e interiorismo. **Destacan recetas ancestrales como el mole poblano, el chile en nogada y el chamorro en salsa de chiles tatemados.**

Founded in 1993 in the former hacienda San Miguel La Noria, it offers a gastronomic experience in a historic and natural environment. With capacity for 300 diners and 3 additional dining rooms, it takes care of every detail of the furniture, art and interior design. **Ancestral recipes such as mole poblano, chile en nogada and chamorro in tatamado chile sauce stand out.**

☎ +52 222 237 7213  
🌐 [restaurantelanoria.com](http://restaurantelanoria.com)

📘 Restaurante La Noria  
📍 [restaurantelanoria](https://www.instagram.com/restaurantelanoria)



# LA PRIETA

📍 Blvd. Hermanos Serdán #794, Col. El Riego Sur, C.P. 72020



La Prieta es el lugar ideal para degustar la autenticidad de los platos nacionales y poblanos con la originalidad de la cocina gourmet. Rindiendo homenaje a una magnífica tradición gastronómica, sus platillos se disfrutan en un espacio distinguido, con un diseño casual y un ambiente cálido y acogedor. **Imprescindible probar el tradicional pipián y los exquisitos postres creados con productos locales.**

La Prieta is the ideal place to taste the authenticity of national and poblano dishes with the originality of gourmet cuisine. Paying homage to a magnificent gastronomic tradition, its dishes are enjoyed in a distinguished space, with a casual design and a warm and welcoming atmosphere. **The traditional pipian and the exquisite desserts created with local products are a must try.**

☎ +52 222 966 3333



# LA PURIFICADORA

📍 10 Norte #802, Col. Barrio del Alto, C.P. 72000



En 2007 nace el restaurante La Purificadora, dentro del inigualable hotel del mismo nombre ubicado en un edificio que data de 1884. Con un diseño que incluye mesas compartidas y el arte de Laureana Toledo tiene una capacidad para 52 comensales y tres salones para eventos. **Ofrece cocina mexicana contemporánea y honesta, con platillos como las flores de calabaza rellenas, el mole poblano y el fideo seco.**

In 2007 the restaurant La Purificadora was born, inside the unique hotel of the same name located in a building dating back to 1884. With a design that includes shared tables and the art of Laureana Toledo, it has a capacity for 52 diners and three rooms for events. **It offers contemporary and honest Mexican cuisine, with dishes such as stuffed squash blossoms, mole poblano and fideo seco.**

☎ +52 222 309 1920  
🌐 [lapurificadora.com](http://lapurificadora.com)

📍 Hotel La Purificadora Puebla  
@lapurificadora



# LA TEXTILERÍA

📍 Av. Juárez #2716, Col. La Paz, C.P. 72160



La Textilería, fundada en 2015, es un proyecto gastronómico que rinde homenaje a la industria textil de Puebla. Con capacidad para 190 comensales y dos salones para eventos, el restaurante ofrece una gran experiencia gastronómica combinado con un interiorismo incomparable. **Entre sus recomendaciones se encuentran las chalupas poblanas, el chile en nogada (en temporada) y el cerdito pelón en mole poblano.**

La Textilería, founded in 2015, is a gastronomic project that pays homage to Puebla's textile industry. With capacity for 190 diners and two rooms for events, the restaurant offers a great gastronomic experience combined with an incomparable interior design. **Among its recommendations are the chalupas poblanas, the chile en nogada (in season), and the pork in mole poblano.**

☎ +52 222 248 0543  
🌐 [latextileria.com](http://latextileria.com)

📘 La Textileria  
📷 [latextileria](https://www.instagram.com/latextileria)



# MAIZAL

📍 7 Oriente #406, Col. Centro, C.P. 72000



Maizal, ubicado en la zona de Los Sapos, ofrece una experiencia gastronómica gourmet inspirada en la cocina poblana. Con capacidad para 46 personas y dos salones para eventos privados, su enfoque se basa en ingredientes locales y una cocina estacional que refleja las raíces de México. **Destacan platos como el Paso de Cortés, la Coliflor dual y el Molote negro de tinga de pato.**

Maizal, located in the Los Sapos area, offers a gourmet dining experience inspired by Puebla's cuisine. With a capacity for 46 people and two rooms for private events, its focus is based on local ingredients and a seasonal cuisine that reflects the roots of Mexico. **Dishes such as the Paso de Cortés, the dual cauliflower and the Molote negro de tinga de pato stand out.**

☎ +52 222 290 4757

🌐 [casonadelossapos.com/  
restaurantes/maizal](http://casonadelossapos.com/restaurantes/maizal)

📘 Maizal

📷 [maizalcocina](https://www.instagram.com/maizalcocina)



# MOYUELO

📍 7 Poniente #312, Col. Centro, C.P. 72000



Moyuelo, fundado en 2014, es un céntrico restaurante que busca sorprender al paladar con su creatividad culinaria. Su espacio permite recibir hasta 35 comensales, además de ofrecer un salón privado. **Su chef combina técnicas culinarias para crear platos innovadores como el magret de pato con mole de durazno, el carpaccio de lengua de res con semillas de cilantro y perejil, y el queso oreado de Chipilo.**

Moyuelo, founded in 2014, is a centrally located restaurant that seeks to surprise the palate with its culinary creativity. Its space can accommodate up to 35 diners, in addition to offering a private dining room. **Its chef combines culinary techniques to create innovative dishes such as duck breast with peach mole, beef tongue carpaccio with coriander and parsley seeds, and Chipilo cheese.**

☎ +52 222 232 4270  
🌐 [moyuelo.com.mx](http://moyuelo.com.mx)

📘 Moyuelo  
📷 [moyuelorest](https://www.instagram.com/moyuelorest)





# RESTAURO

📍 5 Oriente #601, Col. Centro, C.P. 72000



Restauero combina tradición e innovación desde 2016. La casona histórica del siglo XVIII inspira cada plato de la cocina y cada elemento presente en la propuesta. Cuenta con capacidad para 135 personas, además de dos salones, terraza y patio. **El lugar ideal para disfrutar de una decoración contemporánea y de los sabores del chile en nogada y el mole de caderas.**

Restauero combines tradition and innovation since 2016. The historic mansion of eighteenth century inspires every dish of its cuisine and every element present in its proposal. It has capacity for 135 people, in addition to two dining rooms, terrace and patio. **The ideal place to enjoy a contemporary decoration and the flavors of chile en nogada and mole de caderas.**

☎ +52 222 246 4608  
🌐 [restauero.mx](http://restauero.mx)

📘 Restauero  
📷 [restauerosapos](https://www.instagram.com/restauerosapos)



# SALÓN MEZCALLI

📍 3 Oriente #610, Col. Centro, C.P. 72000



Salón Mezcalli, ubicado en el barrio de Los Sapos, ofrece una experiencia gastronómica contemporánea con sabores tradicionales de Puebla y del mundo. Dirigido por la chef Liz Galicia y comprometido con el comercio justo y el medio ambiente, el espacio puede recibir hasta 60 comensales y cuenta con salones de eventos y terraza. **Destaca por su menú poblano, antojitos con toques modernos y una amplia selección de destilados de agave y bebidas mexicanas.**

Salón Mezcalli, located in the Los Sapos neighborhood, offers a contemporary dining experience with traditional flavors from Puebla and the world. Directed by chef Liz Galicia and committed to fair trade and the environment, the space can accommodate up to 60 diners and has event rooms and a terrace. **It stands out for its poblano menu, antojitos with modern touches and a wide selection of agave distillates and Mexican beverages.**

☎ +52 222 564 8873

🌐 [salonmezcalli.com/menu](http://salonmezcalli.com/menu)

📘 Salón Mezcalli

📷 [salonmezcalli](https://www.instagram.com/salonmezcalli)



# VAIVÉN GASTRONÓMICO

📍 29 Sur #709, Col. La Paz, C.P. 72160



Desde 2019, Vaivén Gastronómico sobresale por ofrecer una experiencia culinaria basada en la cocina estacional con opciones veganas y personalizadas. Cuenta con capacidad para 45 comensales en sala y un privado para 12 personas. Fomentando el crecimiento de productores y el bienestar del equipo, **presenta una propuesta sostenible a través de su menú por temporada, inspirado en los productos más frescos de la época.**

Since 2019, Vaivén Gastronómico stands out for offering a culinary experience based on seasonal cuisine with vegan and personalized options. It has capacity for 45 diners in the dining room and a private room for 12 people. Encouraging the growth of producers and the well-being of the team, **it presents a sustainable proposal through its seasonal menu, inspired by the freshest products of the season.**

☎ +52 222 555 0896  
🌐 vaiven.menu

📍 Vaivén Gastronómico  
📷 vaivengastronomico





# Selección tradicional

carácter, arraigo y reconocimiento.

Respeto por la esencia de las recetas clásicas en un ambiente agradable y con un servicio cercano.



## Traditional selection

personality, roots and recognition.

Respect for the essence of classic recipes in a pleasant atmosphere and with a close service.



# AZUL RAÍZ

📍 2 Oriente #808, Col. Centro, C.P. 72000



Ubicado en el hotel boutique Azulai, el restaurante Azul Raíz abrió sus puertas en 2022. Cuenta con terraza, mirador y sala de juntas, donde se mezcla el encanto del viejo mundo y la sofisticación del mundo moderno. **Aquí el comal y el maíz se afanan para crear una experiencia sublime, junto a platillos imperdibles como los vegetales al rescoldo con espejo de pipián verde, el tradicional pollo con mole o los esquites con tuétano.**

Located in the Azulai boutique hotel, Azul Raíz restaurant opened its doors in 2022. It has a terrace, veranda and boardroom, where old-world charm and modern sophistication blend. **Here the comal and corn are used to create a sublime experience, along with unmissable dishes such as grilled vegetables with green pipián mirror, traditional chicken with mole or esquites with marrow.**

☎ +52 222 132 7240  
🌐 [casaazulaipuebla.mx](http://casaazulaipuebla.mx)

📍 Casa Azulai Puebla Hotel  
Boutique  
📍 [casa.azulai](https://www.instagram.com/casa.azulai)



# COCINA DE LOS ÁNGELES

📍 Blvd. Hermanos Serdán #141, Col. Amor, C.P. 72140



Cocina de los Ángeles, en el Presidente Intercontinental de Puebla, fusiona historia y elegancia desde 1987, combinando el ambiente colonial con el lujo contemporáneo. Una experiencia tradicional con platos típicos de Puebla y México, desde un desayuno casual hasta una celebración nocturna con gastronomía local. **Destacan su trilogía de moles, cemitas y pollo con mole, así como la amplia selección de vinos y coctelería.**

Cocina de los Angeles, at the Presidente Intercontinental Puebla, fuses history and elegance since 1987, combining colonial ambiance with contemporary luxury. A traditional experience with typical dishes from Puebla and Mexico, from a casual breakfast to an evening celebration with local gastronomy. **Highlights include a trilogy of moles, cemitas and chicken with mole, as well as a wide selection of wines and cocktails.**

☎ +52 222 213 7000  
🌐 [presidenteicpuebla.com](http://presidenteicpuebla.com)

📍 InterContinental  
Presidente Puebla  
📷 [intercontinentalpuebla](https://www.instagram.com/intercontinentalpuebla)





# COMAL

📍 16 de septiembre #311-b, Col. Centro, C.P. 72000



Comal, un concepto nacido en 2017 y reinventado en 2021, fue diseñado con elementos de gráfica popular y juguetes tradicionales. Con capacidad para 170 comensales, su ambiente transporta a las costumbres locales y a la calidez entre familia y amigos. Con vistas privilegiadas de la Catedral, **ofrece platillos emblemáticos como las enchiladas de 5 moles y la cemita de huevo estrellado.**

Comal, a concept born in 2017 and reinvented in 2021, was designed with elements of popular graphics and traditional toys. With capacity for 170 diners, its ambiance transports you to local customs and warmth among family and friends. With privileged views of the Cathedral, **it offers emblematic dishes such as enchiladas de 5 moles and cemita de huevo estrellado.**

☎ +52 222 688 4888

f Comal Cocina Local  
@ comalcocinalocal



# EL ANAFRE ROJO

📍 4 Norte #602, Col. Centro, C.P. 72000



Desde 2015, Anafre Rojo ofrece una experiencia gastronómica auténtica. Con capacidad para 80 personas, combina texturas, olores y sabores de la cocina tradicional mexicana. El lugar, diseñado para el Hotel Señorial, crea un ambiente acogedor y comfortable. Además, ofrece los servicios para eventos de Entretiemras. Destacan las **especialidades como el mole rosa con salmón y la degustación poblana.**

Since 2015, Anafre Rojo offers an authentic dining experience. With capacity for 80 people, it combines textures, smells, and flavors of traditional Mexican cuisine. The place, designed for the Hotel Señorial, creates a cozy and comfortable atmosphere. It also offers the services for Entretiemras events. **Specialties such as pink mole with salmon and the poblano tasting stand out.**

☎ +52 222 246 1001  
🌐 [elanafrerojo.com](http://elanafrerojo.com)

📌 El Anafre Rojo  
📷 [elanafrerojo](https://www.instagram.com/elanafrerojo)



# EL BURLADERO CENTRO

📍 7 Norte #2207, Col. Centro, C.P. 72000



El Burladero Centro, fundado en 1972, es un restaurante icónico en Puebla. Con más de 50 años de experiencia, destaca por su servicio atento y la cocina de doña Elfega Martínez, que atiende hasta 120 personas, con **especialidades como los famosos guajolotes, su temporada de mole de caderas y de zancarrón, así como el ancestral mole poblano.**

El Burladero Centro, founded in 1972, is an iconic restaurant in Puebla. With more than 50 years of experience, it stands out for its attentive service and the cuisine of Doña Elfega Martínez, who serves up to 120 people, with **specialties such as the famous “guajolotes”, its seasonal mole de caderas and zancarrón, as well as the ancestral mole poblano.**

☎ +52 222 243 2956  
🌐 [elburladero.com.mx](http://elburladero.com.mx)

📍 Restaurante El Burladero



# EL BURLADERO LAS ÁNIMAS

📍 Blvd. Atlixco #4303, Col. Las Ánimas Santa Anita, C.P. 72180



La reciente sucursal de El Burladero se encuentra en una de las zonas boscosas de Puebla, Las Ánimas. Este espacio, de corte modernista y rodeado de gran vegetación, ofrece la oportunidad de celebrar toda clase de eventos y citas especiales. **Entre sus especialidades, su ya tradicional mole poblano y los menús de temporada, donde se exalta el chile en nogada y el mole de caderas.**

The recently opened branch of El Burladero is located in one of the wooded areas of Puebla, Las Ánimas. This modernist space, surrounded by lush vegetation, offers the opportunity to celebrate all kinds of events and special dates. **Among its specialties, its traditional mole poblano and seasonal menus, where the chile en nogada and mole de caderas are exalted.**

☎ +52 222 169 8568  
🌐 [elburladero.com.mx](http://elburladero.com.mx)

📌 El Burladero Las Ánimas  
📌 [elburladero\\_las\\_animas](https://www.instagram.com/elburladero_las_animas)



# EL ENCANTO DE PUEBLA

📍 5 Poniente #105, Col. Centro, C.P. 72000



El Encanto de Puebla, fundado en 2017, ofrece una de las mejores vistas de la ciudad. Ubicado en el hotel del mismo nombre, su encanto reside en la reconstrucción de una casona y su innovadora terraza. Con capacidad para 140 comensales, **su menú incluye platicillos mexicanos, antojitos locales, ensaladas, pastas y más. Destacan los camarones al mezcal, la chancla de rib eye y la pechuga a la Poblana.**

El Encanto de Puebla, founded in 2017, offers one of the best views of the city. Located in the hotel of the same name, its charm lies in the reconstruction of a large house and its innovative terrace. With capacity for 140 diners, **its menu includes Mexican dishes, local antojitos, salads, pastas and more. Highlights include mezcal shrimp, rib eye chancla and Poblano-style breast.**

☎ +52 222 290 4707

📍 El Encanto de Puebla  
📷 @elencantodepuebla



# EL PATIO DE SAN LUIS

📍 10 Oriente #2, Col. Centro, C.P. 72000



El Patio de San Luis, fundado en 1993, celebra la gastronomía tradicional y los colores de México. Con capacidad para 82 comensales, **ofrece platillos elaborados con ingredientes frescos, destacando los chiles en nogada, el mole, las chalupas, las cemitas, el pozole y las tostadas, además del vino de Zacatlán.**

El Patio de San Luis, founded in 1993, celebrates the traditional gastronomy and colors of Mexico. With a capacity for 82 diners, **it offers dishes made with fresh ingredients, including chiles en nogada, mole, chalupas, cemitas, pozole and tostadas, as well as wine from Zacatlan.**

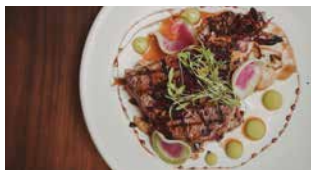
☎ +52 222 232 3734  
🌐 [elpatiodesanluis.com.mx](http://elpatiodesanluis.com.mx)

📘 El Patio de San Luis Puebla  
📷 [elpatiodesanluispuebla](https://www.instagram.com/elpatiodesanluispuebla)



# FACUNDIA

📍 49 poniente #1171, Col. Reforma Agua Azul, C.P. 72430



Facundia nació en 2020 para preservar y transmitir recetas ancestrales de la gastronomía mexicana. Se distingue por su propuesta innovadora y creativa al combinar sabores y técnicas de la comida tradicional poblana con otras propuestas culinarias. **Entre sus imperdibles está el T-bone acompañado de esquites de la casa y salsa especial, el Rib eye al ajo chapulín y, en temporada, el tradicional chile en nogada y el mole de caderas.**

Facundia was born in 2020 to preserve and transmit ancestral recipes of Mexican gastronomy. It is distinguished by its innovative and creative proposal by combining flavors and techniques of traditional Puebla food with other culinary proposals. **Among its not-to-be-missed dishes are the T-bone accompanied by homemade esquites and special sauce, the Rib eye al ajo chapulín and, in season, the traditional chile en nogada and mole de caderas.**

☎ +52 222 960 8296

🍷 Facundia Restaurante  
📷 facundia\_mx





# FONDA DE SANTA CLARA

📍 3 Poniente #307, Col. Centro, C.P. 72000

📍 3 Poniente #920, Col. Centro, C.P. 72000



Fonda de Santa Clara, fundada en 1965 por Doña Alicia Torres de Araujo, es un lugar lleno de sabor y tradición en el corazón de Puebla. Este restaurante, que cuenta con dos sucursales en la emblemática 3 Poniente, **ofrece en su carta los mejores platillos de la gastronomía poblana, destacando las chalupitas, el mole poblano y los pipianes rojo y verde.**

Fonda de Santa Clara, founded in 1965 by Doña Alicia Torres de Araujo, is a place full of flavor and tradition in the heart of Puebla. This restaurant, which has two branches in the emblematic 3 Poniente, **offers in its menu the best dishes of Puebla's gastronomy, highlighting the chalupitas, mole poblano and the red and green pipianes.**

☎ +52 222 232 7674

+52 222 246 1919

🌐 2018.fondadesantaclara.com

📌 Fonda de Santa Clara

📍 Fondastaclara



# RESTAURANTE COLONIAL

📍 4 Sur #105, Col. Centro Histórico, C.P. 72000



El Colonial cuenta la historia del centro histórico de Puebla desde 1865. En un hermoso patio para 100 comensales y el Salón Virreyes para eventos especiales, su menú diario se ha convertido en toda una vasta exhibición de platillos regionales para el gusto de locales y visitantes. **Ofrece un servicio cercano y delicias tradicionales como los chiles en nogada y el mole poblano.**

El Colonial tells the story of Puebla's historic center since 1865. In a beautiful patio for 100 diners and the Virreyes Room for special events, its daily menu has become a vast display of regional dishes for the taste of locals and visitors. **It offers a friendly service and traditional delicacies such as chiles en nogada and mole poblano.**

☎ +52 222 246 4612  
🌐 colonial.com.mx

📍 Hotel Colonial de Puebla  
📷 hotelcolonialpueblap



# ROYALTY

📍 Portal Hidalgo #8, Col. Centro, C.P. 72000



El hotel y restaurante Royalty, establecido en 1922, ha evolucionado a lo largo de los años. Hoy en día ofrece un espacio de toque contemporáneo con servicio para hasta 130 comensales. Disfrutar de una comida en sus mesas con vistas a la plaza y la Catedral es una experiencia imperdible. **Su delicioso menú incluye el famoso mole poblano, el chile en nogada y las exquisitas chalupas.**

The Royalty hotel and restaurant, established in 1922, has evolved over the years. Today it offers a space with a contemporary touch, serving up to 130 diners. Enjoying a meal at their tables overlooking the plaza and the Cathedral is an experience not to be missed. **Its delicious menu includes the famous mole poblano, chile en nogada and exquisite chalupas.**

☎ +52 222 164 9871  
🌐 [royaltypuebla.com](http://royaltypuebla.com)

📌 Restaurante Royalty  
📷 [restauranteroyalty](https://www.instagram.com/restauranteroyalty)



# VITTORIO'S

📍 2 Sur #106, Col. Centro, C.P. 72000



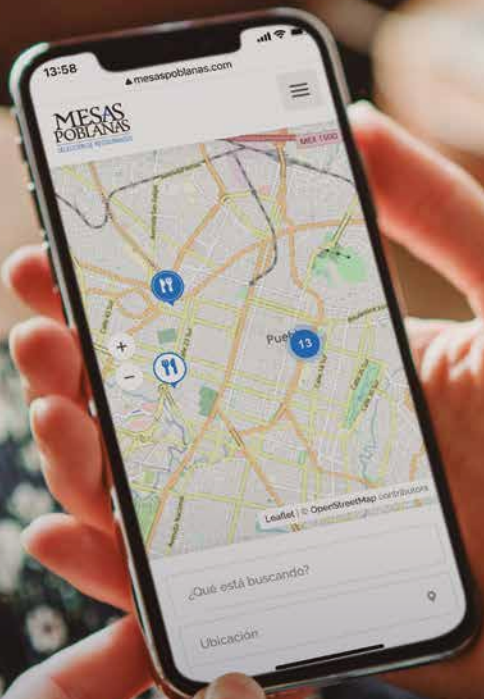
Vittorio's, fundado en 1980, combina la gastronomía poblana e italiana para crear platos únicos. Ubicado en el corazón de la ciudad, con vista a la Catedral, puede albergar hasta 250 comensales y ofrece un espacio para eventos en una casona del siglo XVI en el Portal Morelos. **Es el lugar ideal para disfrutar de recetas incomparables como la lasagna de huitlacoche, la pizza de mole poblano o la pizza de chapulines.**

Vittorio's, founded in 1980, combines Puebla and Italian gastronomy to create unique dishes. Located in the heart of the city, overlooking the Cathedral, it can accommodate up to 250 diners and offers a space for events in a 16th-century mansion in Portal Morelos. **It is the ideal place to enjoy incomparable recipes such as huitlacoche lasagna, mole poblano pizza or grasshopper pizza.**

☎ +52 222 232 7900  
🌐 [restaurantevittorios.com](http://restaurantevittorios.com)

📍 Vittorio's Restaurante  
📷 [restaurantevittorios](https://www.instagram.com/restaurantevittorios)





# MESAS POBLANAS

SELECCIÓN DE RESTAURANTES

Descubre [mesaspoblanas.com](https://mesaspoblanas.com) y sumérgete en la rica gastronomía de Puebla. Explora restaurantes, chefs, recetas y la agenda culinaria.

*Discover [mesaspoblanas.com](https://mesaspoblanas.com) and immerse yourself in the rich gastronomy of Puebla. Explore restaurants, chefs, recipes and culinary agenda.*

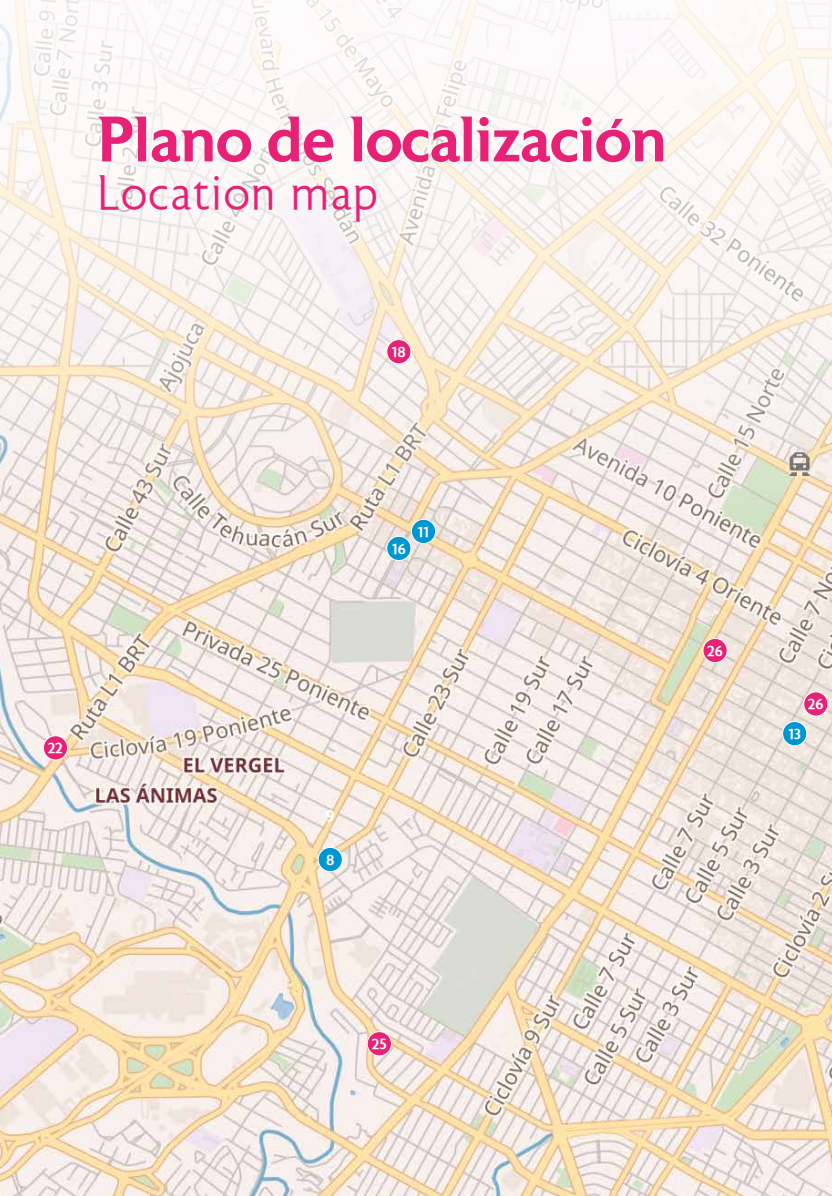
**¡Vive una experiencia única en Puebla!**  
**Live a unique experience in Puebla!**



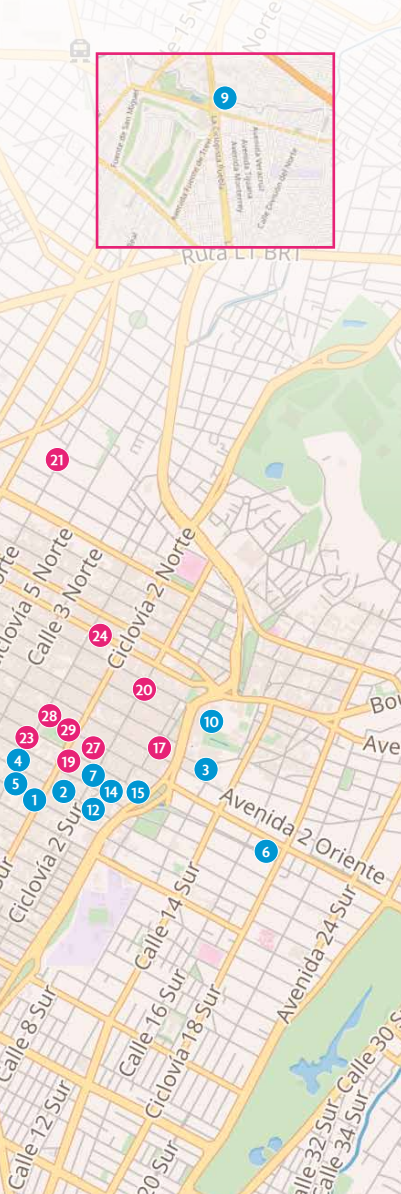


# Plano de localización

## Location map







## Selección gourmet

### Gourmet selection

- |                             |         |
|-----------------------------|---------|
| 1. Augurio                  | pág. 10 |
| 2. Casa Barroca             | pág. 11 |
| 3. Casareyna                | pág. 12 |
| 4. El Mural de los Poblanos | pág. 13 |
| 5. El Sueño                 | pág. 14 |
| 6. Etnia Casa de Comidas    | pág. 15 |
| 7. La Casa del Mendrugo     | pág. 16 |
| 8. La Noria                 | pág. 17 |
| 9. La Prieta                | pág. 18 |
| 10. La Purificadora         | pág. 19 |
| 11. La Textilería           | pág. 20 |
| 12. Maizal                  | pág. 21 |
| 13. Moyuelo                 | pág. 22 |
| 14. Restauro                | pág. 23 |
| 15. Salón Mezcalli          | pág. 24 |
| 16. Vaivén Gastronómico     | pág. 25 |

## Selección tradicional

### Traditional selection

- |                             |         |
|-----------------------------|---------|
| 17. Azul Raíz               | pág. 28 |
| 18. Cocina de los Ángeles   | pág. 29 |
| 19. Comal                   | pág. 30 |
| 20. El Anafre Rojo          | pág. 31 |
| 21. El Burladero Centro     | pág. 32 |
| 22. El Burladero Las Ánimas | pág. 33 |
| 23. El Encanto de Puebla    | pág. 34 |
| 24. El Patio de San Luis    | pág. 35 |
| 25. Facundia                | pág. 36 |
| 26. Fonda de Santa Clara    | pág. 37 |
| 27. Restaurante Colonial    | pág. 38 |
| 28. Royalty                 | pág. 39 |
| 29. Vittorio's              | pág. 40 |

## Notas / Notes

## Notas / Notes



**Puebla**  
Contigo y con rumbo  
Gobierno Municipal

Secretaría de  
Economía y  
Turismo

**MESAS  
POBLANAS**  
SELECCIÓN DE RESTAURANTES

**PUEBLA**  
· Ciudad Patrimonio Mundial ·



**Contigo  
y con rumbo**