

¿Has probado los Molletes a los Tres Quesos? Ven a conocerlos

- El restaurante TESTAL complementó su oferta de platillos en sus sugerencias de desayunos

CDMX, a 25 de junio del 2024.- El restaurante TESTAL, que se especializa en comida de origen, anunció un complemento a su menú de desayunos que estará vigente desde junio hasta septiembre, en sus dos locales: la matriz, en Dolores 16, en el Centro Histórico, y la sucursal de la calle de Oaxaca 31, en la colonia Roma.

De acuerdo con Martha López, mayora del restaurante, dentro de los cambios al menú, agregaron un Trío de Quesadillas de tres sabores: de flor de calabaza, de huitlacoche, y de champiñones, todas acompañadas de queso. Igualmente, añadieron unas Enfrijoladas de Cochinita Pibil: igualmente, son tres piezas bañadas en salsa de frijol, con guarnición de longaniza, queso y encurtido de cebolla y chile habanero.

Un tercer platillo son los Molletes a los Tres Quesos, que incluyen cuatro bolillos, hechos en el propio restaurante, servidos con frijoles gratinados con cuatro quesos: Chihuahua, Oaxaca y Cotija, acompañados de salsa de pico de gallo, y con complementos como tocino, chorizo, jamón o carne seca de res, parecida a la machaca.

La mayora de TESTAL también mencionó que debido al éxito del Tamal de Lengua, que fue un platillo que integraron al anterior menú de sugerencias de desayuno, decidieron agregarlo a la carta tradicional; se trata de un tamal de masa cocida rellena de lengua guisada en salsa morita y con queso oaxaqueño.

Cabe señalar que entre los platillos más tradicionales que ya desde hace tiempo se ofrecían a la hora del desayuno en el restaurante, figuran las Enchiladas Verdes y las Rojas, que pueden servirse ya sea con pollo, cecina o huevo. Igualmente, están las Enchiladas Hidalguenses, que se acompañan de un nopal asado y queso panela.

La carta tradicional de desayunos del restaurante ofrece una variedad de platillos hechos a base de huevo, que se han convertido en tradicionales del lugar. Entre ellos figuran los Huevos a Caballo, que se sirven con cecina asada a la plancha, nopal asado y salsa de chiltepín y cacahuete. Igualmente, se puede degustar el Omelette Mestizo, que es una tortilla de dos claras de huevo con huitlacoche sobre uchepo, bañado en salsa de jitomate y rajas, espolvoreado con queso Cotija.

“Desde luego, nuestro menú de desayunos, y almuerzos, se compone de una variedad diversa de platillos, como las Enmoladas Xiqueñas, el Chicharrón de Cerdo en Salsa, la Cecina de Res estilo 4 Vientos, los Chilaquiles en distintas presentaciones, y todos los complementos que cualquier comensal busca para iniciar bien la mañana. Todo bajo nuestros principios de mantener vigente la cocina tradicional mexicana, empezando desde temprano, cada día”, finalizó Martha López.

