

MENÚ DESAYUNO

Ingredientes locales, recetas ancestrales y el
sabor que cuenta historias.



BIENVENIDOS

Gracias por ser parte
de esta experiencia llena de
sabor, tradición y buenos recuerdos.

HORARIO
08:00 AM - 12:30 PM

PARA EMPEZAR EL DÍA

BOWL DE FRUTAS (de temporada) **\$85**

Fruta de temporada acompañada de granola,
miel y yogurt natural.

PAN FRANCÉS **\$130**

Pan brioche remojado en emulsión de
huevos con leche y vainilla, acompañado de
frutos rojos.

HOT CAKES (3 piezas) **\$95**

Con huevo o tocino **\$115**
(Acompañados con fresa, mantequilla y
mermelada)

WAFFLES **\$95**

Con huevo o tocino **\$115**
(Acompañados con fresa, mantequilla y
mermelada)

MOLLETES **\$120**

Con tocino, chistorra o jamón **\$150**



OMELETTES

CAMPESTRE **\$115**

Relleno de verduras cocidas y quesillo,
acompañado de pasta de frijol con hoja de
aguacate.

CHAMPIÑONES **\$135**

Relleno de mix de champiñones con epazote
y quesillo, acompañado de aguacate y pasta
de frijol con hoja de aguacate.

CHAPULINES **\$150**

Relleno con chapulines y quesillo, pasta de
frijol con hoja de aguacate y papas gajo.

DE LA TÍA **\$150**

Relleno de chorizo y quesillo, acompañados
de pasta de frijol y guacamole.



HUEVO

AL GUSTO **\$105**

A escoger jamón, chorizo, a la mexicana,
revueltos o estrellados, acompañados de
pasta de frijol con hoja de aguacate.

MOTULEÑOS **\$110**

Huevos estrellados, servidos sobre tortilla
frita, jamón y frijol, bañados con salsa roja y
chicharos, acompañados de plátano macho
frito.

RANCHEROS **\$115**

Huevos estrellados, servidos sobre tortilla
frita, jamón y frijol, bañados con salsa roja o
verde.

DIVORCIADOS **\$105**

Huevos estrellados, servidos sobre tortilla
frita y pasta de frijol, bañados con salsa
verde y roja y crema natural.



SALSAS

HUEVO EN SALSA **\$100**

Huevo en torta remojado en salsa verde o
roja, acompañado de pasta de frijol con hoja
de aguacate.

CHICHARRÓN EN SALSA **\$125**

Chicharrón de cerdo remojado en salsa
verde o roja, acompañado de pasta de frijol
con hoja de aguacate.

SALSA DE QUESO **\$125**

Queso fresco remojado en salsa verde o
roja, acompañado de pasta de frijol con hoja
de aguacate.



**POR \$70 PESOS
MÁS AGREGALE
CAFÉ O TÉ,
JUGO O FRUTA
(DE
TEMPORADA).**

Gracias por crear recuerdos con nosotros



DE MAÍZ



ENCHILADAS DE COLORADITO \$205

Tortillas sofritas rellenas de pollo al orégano bañadas con mole coloradito y acompañadas de queso fresco, cebolla morada y crema.

ENCHILADAS SUIZAS \$150

Tortillas sofritas rellenas de pollo al orégano o quesillo, bañadas con salsa verde y gratinadas con queso manchego.

ENTOMATADAS (solas) \$140

(con carne 100 gr) \$175

Tortilla sofrita, bañada con salsa roja de tomate, acompañadas de queso fresco y crema.

ENFRIJOLADAS (solas) \$140

(con huevo o con carne 100 gr) \$175

Tortilla sofrita, bañada con pasta de frijol acompañadas de queso fresco y crema.

CHILAQUILES (solas) \$140

(con huevo o con carne 100 gr) \$175

Totopos de tortilla de maíz frita bañadas con la salsa de su elección (verde, roja o pasta de frijol), acompañados de queso fresco y crema.

TRILOGÍA DE QUESADILLAS \$150

Quesadilla de champiñones, epazote y chapulines, acompañadas de un canasto de guacamole y pasta de frijol.

EMPANADAS DE VERDE Y AMARILLO \$90

Tortilla de masa de maíz doblada, rellena de quesillo o pollo y mole amarillo.

MEMELAS (solas) \$80

(con carne) \$125

Tres memelas preparadas con asiento, pasta de frijol y queso fresco, con opción de acompañarse con carne en la parte superior.



TOAST



TOAST DE QUESILLO \$140

Rebanada de pan de masa madre aderezado con mantequilla de romero, costra de quesillo, tocino frito, huevo frito, mayonesa de chile chipotle y tomate cherry deshidratado con finas hierbas. Acompañado de ensalada fresca o papas gajo.

TOAST DE TOCINO Y CHISTORRA \$155

Rebanada de pan de masa madre aderezado con mantequilla de romero, costra de queso manchego, tocino, chistorra y tomates rostizados, acompañada de ensalada fresca, mayonesa y chile chipotle. Acompañado de ensalada fresca o papas gajo.

TOAST DE AGUACATE \$145

Rebanada de pan de masa madre aderezado con mantequilla de romero, huevo frito, aguacate rebanado, tocino y tomate cherry deshidratado. Acompañado de ensalada fresca o papas gajo.

GRILLED CHEESE SANDWICH \$145

Pan de masa madre con mix de queso gratinado y papas gajo.



BEBIDAS



- CAFÉ AMERICANO \$50
- CAFÉ EXPRESSO \$45
- CAFÉ LATTE \$60
- CAFÉ MOKA \$70
- CAFÉ CAPUCHINO \$65
- FRAPUCHINO \$70
- CHOCOLATE DE AGUA \$55
- CHOCOLATE DE LECHE \$65

- JUGO VERDE \$45
- JUGO DE NARANJA (Por temporada) \$50
- JUGO DE PAPAYA \$40
- LICUADO DE PLÁTANO \$50
- CHOCOMILK \$50
- REFRESCOS \$40
- AGUA EMBOTELLADA (600 ml) \$30



¡SABOR Y TRADICIÓN OAXAQUEÑA QUE TE ENCANTARÁ!

Si eres alérgico(a) a algo o tienes algún requerimiento especial, por favor comunícaselo a tu mesero(a). ¡Será un gusto atenderte!

Grcias por crear recuerdos con nosotros

MENÚ COMIDAS

Ingredientes locales, recetas ancestrales y el
sabor que cuenta historias.



BIENVENIDOS

Gracias por ser parte
de esta experiencia llena de
sabor, tradición y buenos recuerdos.

HORARIO
01:30 AM - 06:00 PM

ENTRADAS

BOTANA OAXAQUEÑA \$440

Canasto de guacamole acompañado de chapulines, quesillo, queso de puerco, salchicha oaxaqueña, chicharrón, totopos, rábano y chepiche (para dos personas).

ORDEN GARNACHAS (5 piezas) \$120

Garnachas estilo istmeñas, acompañadas de col garnachera, salsa y queso istmeño.

MEMELITAS OAXAQUEÑAS (3 piezas) \$85

(con carne) \$125

Memelitas oaxaqueñas, untadas con asiento, queso fresco y acompañadas de salsas de la casa.

TRILOGÍA DE TOSTADAS OAXAQUEÑAS \$130

Tostada untada de guacamole con quesillo y chapulines, queso de puerco y salchicha oaxaqueña.

TACOS DORADOS (3 piezas) \$90

Tacos dorados de pollo o quesillo acompañados de guacamole y queso fresco.

EMPANADAS DE VERDE Y AMARILLO \$90

Tortilla de masa de maíz doblada, rellena de quesillo o pollo y mole amarillo o mole verde.

MOLOTES DE PAPA CON CHORIZO \$105

Tres molotes rellenos de papa con chorizo, bañados en guacamole y salsa de frijol.

ENSALADAS

DE LA CASA \$100

con pollo \$135

Mix de lechuga, queso de cabra, nuez, aceitunas, tomate deshidratado, crutones y vinagre balsámico.

FRESCA \$100

Mix de lechuga, frutos rojos, nuez, queso fresco y vinagreta de miel.

SOPAS

AZTECA \$120

Julianas de tortilla frita, acompañadas de chicharrón, queso fresco, crema y aguacate, bañadas con caldillo de guajillo y chile pasilla oaxaqueño.

CONSOMÉ DE LA TÍA \$95

Consomé de pollo acompañado de arroz, verduras y pollo deshebrado.

SOPA DE FRIJOL \$125

Julianas de tortilla frita, acompañadas de chicharrón, queso fresco, crema y aguacate, bañadas con caldillos de frijol y chile pasilla oaxaqueño.

CREMA DEL DÍA \$90

Crema de verduras, acompañada de crutones.

TACOS

TACOS DE PESCADO (3 piezas) \$110

Pescado témpura, mayonesa de chile chipotle, cremoso de aguacate, cebolla morada encurtida o col encurtida.

TACOS DE ARRACHERA (3 piezas) \$210

Arrachera, chile serrano, cebolla morada encurtida y canasta de guacamole.

TRILOGÍA DE TACOS OAXAQUEÑOS \$210

Tacos de cecina, tasajo y chorizo, acompañados de cremoso de aguacate y cebolla encurtida.



Gracias por crear recuerdos con nosotros



PLATOS FUERTES



TLAYUDA CON CARNE \$145

Tlayuda con asiento, pasta de frijol, quesillo, col y carne a elección (cecina, chorizo o tasajo).

MOLE COLORADITO \$210

Acompañado de suprema de pollo, arroz y plátano frito.

CHILE RELLENO DE CARNE \$170

Chile de agua relleno de picadillo de carne, acompañado de pasta de frijol y arroz blanco.

CHILE RELLENO DE POLLO \$160

Chile de agua relleno de picadillo de pollo, acompañado de pasta de frijol y arroz blanco.

GUÍAS DE CALABAZA CON TASAJO \$180

Sopa de guías de calabaza, acompañado de una porción chica de tasajo.

AMARILLO DE RES \$140

Mole amarillo acompañado de verduras cocidas y carne de res.

CANASTA OAXAQUEÑA (3 personas) \$620

Tasajo, cecina, chorizo, chicharrón, queso fresco, chile de agua, cebolla cambray y nopal asado, chapulines, guacamole, rábanos y salsa de la casa.

TASAJO

\$200

Porción de tasajo (200 gr.), acompañado con frijol, guacamole, pico de gallo y tortillas.

CECINA

\$195

Porción de cecina (200 gr.), acompañado con frijol, guacamole, pico de gallo y tortillas.

ARRACHERA

\$350

Porción de arrachera (200 grs) acompañado de ensalada fresca de la casa.

HAMBURGUESA ESPECIAL

\$215

Hamburguesa de carne de res molido sazónada con finas hierbas, costra de quesillo y pan brioche, mayonesa de chile de pasilla oaxaqueño, acompañado de papas gajo.



BEBIDAS



- AGUA DEL DÍA \$40
- LIMONADA \$40
- NARANJADA \$40
- REFRESCO \$40
- AGUA EMBOTELLADA (600 ML) \$30
- CAFÉ AMERICANO \$50
- TÉ \$40
- CERVEZA \$45



POSTRES



CHEESECAKE DE CHOCOLATE \$90

OAXAQUEÑO

MOUSSE DE TEJATE \$90

PLÁTANOS FLAMEADOS \$90 \$90

Plátanos flameados con mezcal de la casa y jugo de piña, acompañados de helado de la casa.

PLÁTANOS CON CREMA \$60

CON NUTELLA \$80

MENÚ DEL DÍA

(Incluye agua de sabor y entrada)
Entrada (Crema, arroz o sopa)

\$150

¡SABOR Y TRADICIÓN OAXAQUEÑA QUE TE ENCANTARÁ!

Si eres alérgico(a) a algo o tienes algún requerimiento especial, por favor comunícaselo a tu mesero(a).
¡Será un gusto atenderte!

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
POZOLE ROJO	VERDE DE ESPINAZO	CHILES RELLENOS DE POLLO	ESTOFADO DE POLLO	CHICHILLO (100 grs)	FRIJOLES CON PATA

Grcias por crear recuerdos con nosotros