

PARA EMPEZAR

SOPA DE FRIJOL

(frijoles criollos guisados con hoja de aguacate, servidos sobre julianas de tortilla, aguacate, quesillo y aceite de chintextle)
\$160.00

SOPA AZTECA

(sofrito de tomate con tortilla, servido sobre julianas de tortilla, aguacate, queso fresco, rodajas de chile pasilla y tomate deshidratado)
\$225.00

GARNACHA ISTMEÑA

(carne deshebrada de res sobre tortilla frita de maíz con col curtida en vinagre de piña y queso istmeño)
\$120.00

GUACAMOLE OAXAQUEÑO

(aguacate martajado, pico de gallo, chicharrón de puerco y chips de tortilla)
\$245.00
acompañalo con chapulines
\$295.00

DE LA CASA

TLAYUDA OAXAQUEÑA

(tortilla tlayuda, asiento de puerco, frijol en pasta, quesillo, mix de hojas verdes y tomates)
cecina / chorizo/ Tasajo
\$290.00
opción con chapulin
\$340.00

MOLE NEGRO

(mezcla de especias, chiles, semillas, cacao, acompañado de arroz)
pollo \$330.00
prensada de res \$350.00

ESTOFADO

(mole a base de almedras, especias y semillas)
lengua de res \$370.00
pollo \$330.00
prensada de res \$350.00

MANCHAMANTELES

(mole afrutado, mezcla de chiles y especias, servido con costilla de puerco frita acompañado de puré de papa)
\$340.00

CHICHILO

(mole tradicional indigena oaxaqueño a base de chile chilhuacle y especias, acompañado de filete de res con porción de verduras al vapor)
\$290.00

COCHINITA PIBIL 300g aprox

(cerdo adobado con achiote, mezcla de especias y horneado, acompañado de tortillas de maíz y salsa xnipec)
\$320.00

CHILE RELLENO

(chile pasilla del sur, relleno de guiso de res de la casa en salsa martajada)
\$290.00

MARISCOS

TIRADITO DE PESCADO

(sandía, apio, cebolla morada, pescado aliñado con aceite de chintextle)
\$250.00

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

(camarón, pepino, cebolla morada, aguacate y salsa negra)
\$250.00

CEVICHE MANGO & MARACUYÁ

(pepino, cebolla morada, aguacate, mango, maracuyá)
camarón \$290.00
pescado \$290.00

MOLCAJETE EN SALSA SILVESTRE

(camarón crudo y cocido, pulpo cocido, callito cebolla morada, pepino, cilantro, aguacate
chicatana, chile pasilla mixe, chiltepin, costeño)
\$450.00

CEVICHE TROPICAL

(pesca del día, base de coco, cebolla morada, cilantro, piña, tomate, pepino y aguacate)
\$290.00

COCTEL COSTERO MIXTO

(catsup, clamato, jengibre, cebolla, tomate, aguacate, cilantro, camarón, pulpo, pescado)
\$290.00

COCTEL CLÁSICO

(base de marisco, clamato, cebolla morada, tomate, pepino, aguacate, cillantro)
\$290.00

AGUACHILE VERDE

(clásico aguachile verde, cebolla morada, aguacate, pepino)
\$290.00

AGUACHILE ROJO

(a base de pasta de chintextle y chile costeño, cebolla morada, aguacate, pepino)
\$290.00

PESCADO / CAMARONES AL AJILLO

(cebolla, chile guajillo, ajo, champiñones,
acompañado de ensalda de la casa y arroz)
\$290.00

ATÚN SELLADO EN SALSA CREMOSA DE CHINTEXTLE

(acompañado de salsa de chintextle y vegetales a la mantequilla)
\$370.00

FILETE DE SALMÓN

(acompañado de puré de papa, vegetales a la mantequilla,
espárragos, zanahoria baby, betabel baby)
\$370.00

TOSTADA DE ATÚN

(tortilla horneada con base de cremoso de aguacate, cubos de atún, pepino, apio, cebolla morada)
\$140.00

opción de platillo personalizado en base a ingredientes en existencia

CORTES Y PARRILLA

NEW YORK

(New York acompañado de puré de papa y vegetales a la mantequilla)

\$950.00

RIB EYE

(corte Rib Eye, acompañado de puré de papa y vegetales a la mantequilla)

\$950.00

400g proteína peso aprox

PULPO AL PASTOR

(pulpo en adobo al pastor, salsa de cebolla, piña asada, decorado con cilantro criollo)

\$370.00

PESCADO ZARANDEADO

(huachinango bañado en salsa de la casa al grill, acompañado de arroz con vegetales a la parrilla)

precio de acuerdo al peso

TACOS

TACO CAPEADO CAMARÓN / PESCADO

(pesca del día o camarón capeado acompañado de ensalada y aderezo chintextle)

\$95.00

TACO DE CARNITA DE PULPO

(En tortilla de harina o maíz, pulpo al estilo veracruzano, ensalada, guacamole, con aderezo de chintextle)

\$95.00

TACO DE PICAÑA

(picaña, cremoso de cebolla blanca, aguacate martajado con chile serrano, fritura de nopal)

\$105.00

TACO DE ARRACHERA

(arrachera en base de frijol negro charro, aderezo de chintextle, decorado con cilantro criollo)

\$95.00

TACO DE NEW YORK

(New york en base de frijol negro charro, aderezo de chintextle, decorado con cilantro criollo)

\$105.00

70g proteína peso aprox

POSTRES

PASTEL DE 3 LECHE CON ROSITA DE CACAO

(biscocho con 3 leches a base de flor de rosita de cacao, compota de fresa, decorado con frutos rojos)

\$160.00

BUÑUELO OAXAQUEÑO CON HELADO DE POLEO Y CHOCOLATE

(buñuelo frito, acompañado de miel de piloncillo con helado de chocolate y hierba de poleo)

\$160.00

MOLOTE DE PLÁTANO MACHO

(molote de platano macho relleno de queso crema servido con crema ácida y queso fresco)

\$160.00

CHEESECAKE DE QUESO BOLA

(tarta cremosa a base de queso crema, queso de bola)

\$160.00

MARQUESITA YUCATECA

rellena de: queso bola / queso crema
compota: frutos rojos / mango / guayaba

\$160.00