

# M

## Antojería

### Para compartir

- Chalupas poblanas** (6 piezas) \$105   
Mole poblano o salsas verde y roja, res, pollo, quesillo o quelites y cebolla
- Tlacoyos** (2 piezas) \$140   
Maíz azul, chicharrón prensado, chile serrano tabaquero, ensalada de nopales encurtidos y queso añejo
- Molotes** (3 piezas) \$130   
Tinga de res, sesos, papas con rajas poblanas o queso de cabra con chapulines, salsa y crema ácida
- Tacos de canasta** (5 piezas) \$130   
Ayocotes, papas con rajas poblanas, tinga de res o chicharrón prensado y cebolla sudada
- Tacos de cabeza** (3 piezas) \$145  
100 gr de cabeza de res y machitos al vapor con cilantro y cebolla
- Papitas de cazo** (120 gr) \$85   
Salsa botanera, salsa casera de chipotle y limón
- Guacamole con chapulines** \$180   
180 gr de guacamole con pipicha, cebolla, chicharrón con carne y totopos deshidratados de maíz azul

### Entradas

- Tostada de pata con copia** \$105  
80 gr de pata de res en vinagre, ayocotes, coliflor, charales y aguacate
- Tostada de fideo seco** \$105   
90 gr de fideo seco con tlalitos, aguacate, queso añejo, crema, cilantro y chiles secos
- Chancla** \$95  
Pan artesanal local relleno de longaniza hecha en casa, adobo, aguacate, lechuga y cebolla
- Tamal de Mole Poblano** \$105  
25 gr de pierna y muslo de pollo deshebrado con mole poblano
- Tostada de kampachi** \$180  
60 gr de pescado kampachi con aderezo de mayonesa y habanero con col morada y cremoso de aguacate
- Quesadilla con insectos** (1 pieza) \$290  
Con chicatana, chinicuil, chapulín y flor de calabaza
- Ensalada de nopal** \$110  
200 gr de nopales encurtidos, rábano, cebolla, jitomate, cilantro, queso de cabra, aguacate y aceite de oliva

### Caldos y sopas

- Consomé de pollo** \$105  
Pierna y muslo deshebrados con arroz rojo, chícharos y zanahorias
- Sopa de médula** \$185  
85 gr de médula de res en caldo de jitomate, chile guajillo y epazote con tortilla frita
- Mole de panza** \$185  
120 gr de panza de res con garbanzos, cebolla, orégano y cilantro
- Chito en chileatole** \$265  
Carne de chivo, elote, calabazas, flor de calabaza y chochoyotas

### Platos fuertes

- Tortillas enchiladas** (4 piezas) \$240   
Mole poblano o pipián verde con quelites, rábano, cebolla con pierna y muslo de pollo deshebrado
- Tacos de picaña** (3 piezas) \$230  
130 gr de picaña con guacamole, habanero toreado y ensalada de nopales encurtidos
- Tacos de cecina** (3 piezas) \$185  
Longaniza hecha en casa, guacamole, habanero toreado y ensalada de nopales encurtidos
- Manchamanteles con pork belly** \$270  
150 gr de pork belly en mole dulce con frutas y semillas, acompañado de plátano macho, cebolla asada, mix de lechugas y almendra tostada
- Pierna y muslo con mole** \$270  
200 gr de pierna y muslo de pollo con mole poblano o pipián verde y arroz rojo
- Rib eye con cremoso de quelites** \$430  
250 gr de rib eye con cremoso de quelites, papas gajo y chiles toreados
- Mixiote de cordero para taquear** \$320  
250 gr de cordero en adobo, pulque, ensalada de nopales, arroz y salsa de aguacate
- Picaña asada** \$340  
200 gr de picaña de res acompañada de guacamole, rajas con huevo y cebollas cambray
- Arroz con mole** \$120  
Mole poblano o pipián verde y huevo orgánico frito

### Cemitas

- Chalupas** \$95   
Mole poblano o salsas verde y roja  
Res, pollo o queso añejo, pápalo, cebolla y aguacate
- Quesillo** \$95  
80 gr de quesillo con aguacate, cebolla, aceite de olivo, papas y pápalo
- Pata de res en vinagre** \$105  
80 gr de pata de res con quesillo, aguacate, cebolla, papas y pápalo
- Milanesa** \$130  
70 gr de milanesa de cerdo o pollo, papas, quesillo y pápalo
- Pipián verde** \$95  
50 gr de pierna y muslo de pollo deshebrado o cerdo
- Árabe** \$95  
100 gr de carne de cerdo con especias, salsa de chipotle, jocoque hecho en casa y limón
- Chile relleno** \$125   
Chile chipotle navideño relleno de queso de cabra, ayocotes refritos y aguacate  
(pídelo también en taco)
- Cabeza** \$145  
100 gr de cabeza de res y machitos al vapor con cebolla, cilantro y guacamole