

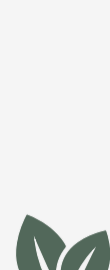


Antojería


Para compartir

Chalupas poblanas (6 piezas) \$110 

Mole poblano o salsas verde y roja, res, pollo, quesillo o quelites y cebolla

Tlacoyos (2 piezas) \$140 

Maíz azul, chicarrón prensado o garbanzo, chile serrano tabaquero, ensalada de nopales encurtidos y queso añejo

Molotes (3 piezas) \$135 

Tinga de res, sesos, papas con rajas poblanas o queso de cabra con chapulines, salsa y crema ácida

Tacos de canasta (5 piezas) \$140 

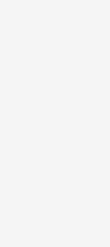
Ayocotes, papas con rajas poblanas, tinga de res o chicharrón prensado y cebolla sudada

Tacos de cabeza (3 piezas) \$180

100 gr de cabeza de res y machitos al vapor con cilantro y cebolla

Papitas de cazo (120 gr) \$95 

Salsa botanera, salsa casera de chipotle y limón

Guacamole con chapulines \$185 

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 \$110 

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 \$115

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) \$295

Con chicatana, chinicuil, chapulín y flor de calabaza

Ensalada de nopal \$120

200 gr de nopales encurtidos, rábano, cebolla, jitomate, cilantro, queso de cabra, aguacate y aceite de oliva

Caldos y sopas

Consomé de pollo \$105

50 gr de pierna y muslo deshebrados con arroz rojo, chícharos y zanahorias

Sopa de médula \$195

85 gr de médula de res en caldo de jitomate, chile guajillo y epazote con tortilla frita

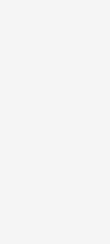
Mole de panza \$185

120 gr de panza de res con garbanzos, cebolla, orégano y cilantro

Chito en chileatole \$290

150 gr de 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) \$240

130 gr de picaña con guacamole, habanero toreado y ensalada de nopales encurtidos

Tacos de cecina (3 piezas) \$190

100 gr de cecina con longaniza hecha en casa, guacamole, habanero toreado y ensalada de nopales encurtidos

Manchamanteles con pork belly \$280

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 \$440

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

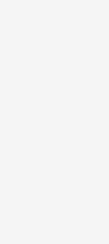
Picaña asada \$350

200 gr de picaña de res acompañada de guacamole, rajas con huevo y cebollas cambrey

Arroz con mole \$150

Mole poblano o pipián verde y huevo orgánico frito

Cemitas

Chalupas \$100 

Mole poblano o salsas verde y roja
Res, pollo o queso añejo, pápalo, cebolla y aguacate

Quesillo \$120

80 gr de quesillo con aguacate, cebolla, aceite de olivo, papas y pápalo

Pata de res en vinagre \$115

80 gr de pata de res con quesillo, aguacate, cebolla, papas y pápalo

Milanesa \$135

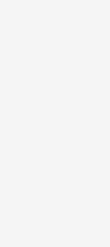
70 gr de milanesa de cerdo o pollo, papas, quesillo y pápalo

Pipián verde \$125

50 gr de pierna y muslo de pollo deshebrado o cerdo

Árabe \$125

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 \$165

100 gr de cabeza de res y machitos al vapor con cebolla, cilantro y guacamole