

# santo gusano®

COMAL & MEZCAL

## ENTRADAS

### GUACAMOLE CON CHAPULINES \$198

Servido con totopos y queso istmeño. (250 g)

Maridaje ideal: mezcal Tobalá

### ESQUITES CALLEJEROS CON MARISCOS \$249

Cremosos esquites de maíz blanco con mantequilla, preparados con pulpo, camarón, crema de rancho, queso istmeño y mayonesa al chipotle.

Maridaje ideal: mezcal Madrecuishe

### TORTITAS DE PLÁTANO MACHO Y QUESILLO \$198

Ligeramente fritas, servidas con nuestro tradicional mole manchamanteles, piña asada y crema de rancho.

Maridaje ideal: mezcal Cupreata

### ALCACHOFAS CON ADOBO A LOS TRES CHILES \$249

Alcachofas tatemadas, cubiertas con adobo a los tres chiles, servidas con champiñones, corazones de alcachofas y quesillo, acompañadas con salsa nantainz.

Maridaje ideal: mezcal Espadín

### AGUACHILE NEGRO DE CAMARONES \$298

Camarones ligeramente picantes (120 g), marinados con aguachile negro, jicama, pepino, salsa mulata, aguacate, cilantro y cebolla.

Maridaje ideal: mezcal Espadín

### TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE \$198

Camarones salteados con mantequilla (90 g), granos de elote, quesillo, mayonesa al chipotle y pimienta verde; ligeramente picantes. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Tobalá

### TACOS DE TASAJO DE RANCHO \$188

Tasajo asado, ensalada de nopales, guacamole, chiles toreados y polvo de chicharrón. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Espadín

### TACOS TRÍO RIVERA \$298

Rib eye al chihuatle, servido con esferas de quesillo y tuétano sobre nuestras tortillas bicolor, con nuestra salsa de chiles tatemados al limón. (3 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Jabalí

### TACOS DE PULPO CON CHORIZO \$259

Pulpo cocinado (90 g), con chorizo oaxaqueño y adobo de chiles. Servidos con guacamole, cebolla encurtida y salsa de chile habanero ceniza. (3 pzas.)

Maridaje ideal: Animas papalomet

### TACOS DE PULPO ADOBADO \$219

Pulpo adobado a los 3 chiles (90 g), asado a la parrilla, servido con pico de gallo y cítricos, cremosa salsa de aguacate y piña asada. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Espadín

## SOPAS Y ENSALADAS

### SOPA DE HABA \$138

Servida en su mesa, acompañada de ensalada de hortalizas y aceite de oliva.

### SOPA DEL DÍA \$138

Preparada todos los días con ingredientes frescos.

### ENSALADA SANTO GUSANO \$194

Mezcla de lechugas, piña asada a la canela, manzana fresca, aderezo de maracuyá, trozos de cacahuete garapiñado y queso ahumado de Oaxaca.

Maridaje ideal: mezcal Espadín

### ENSALADA DE SANDÍA \$179

Mezcla de lechugas y verdolagas, sandía fresca, queso feta y semilla de calabaza tostada, aderezada con vinagreta de flor de calabaza.

Maridaje ideal: mezcal Espadín



## DEL COMAL

### TLAYUDA OAXAQUEÑA \$289

De maíz crujiente con frijoles y el tradicional asiento, chapulines, cilantro criollo, verdolagas frescas, chorizo oaxaqueño, quesillo, salsa cremosa de aguacate y chile canario.

Maridaje ideal: mezcal Espadín

### QUESADILLAS DE CHICHARRÓN CON QUESILLO \$174

Chicharrón prensado preparado con chile guajillo, acompañadas de quesillo y servidas con salsa verde de chepiches (2 pzas.).

Maridaje ideal: mezcal Espadín

### MEMELA DE CARNITAS \$258

Carnitas confitadas, servidas con salsa de morita y cacao, cremosa salsa de aguacate y queso añejado (2 pzas.).

Maridaje ideal: mezcal Espadín





## ESPECIALIDADES

### **COSTILLA DE CERDO CON VERDOLAGAS \$285**

Costillas horneadas, cocinadas en salsa de tomatillo tatemado, verdolagas y aguacate. Servido con frijoles de la olla.

*Maridaje ideal: mezcal Madrequishe*

### **MANCHAMANTELES \$289**

Costillas de cerdo horneadas y cocinadas en nuestro mole manchamanteles, servidas con tamal oaxaqueño, frijoles al epazote, piña y plátano macho asados.

*Maridaje ideal: mezcal Espadín*

### **ENCHILADAS DE MOLE NEGRO OAXAQUEÑO \$240**

Rellenas de pollo o carne de cerdo, servidas con plátano macho asado, crema y queso de rancho, ajonjolí tostado y cebolla morada (3 pzas.)

*Maridaje ideal: mezcal Salmiana*

### **ENTOMATADAS \$220**

Rellenas de pollo o carne de cerdo, cubiertas con nuestra salsa de tomate asado, servidas con aguacate, cebolla cambray, queso y crema de rancho y verdolagas. (3 pzas.)

*Maridaje ideal: mezcal de Pechuga*

### **ENFRIJOLADAS \$220**

Receta de los Valles Centrales de Oaxaca. Rellenas de pollo o carne de cerdo, cubiertas con nuestra salsa de frijol, servidas con rajas de chile cuaresmeño, crema y queso de rancho, chorizo oaxaqueño, cebolla y cilantro criollo. (3 pzas.)

*Maridaje ideal: mezcal Espadín Reposado*

### **POLLO CON MOLE NEGRO \$269**

Pierna y muslo cubiertos con mole negro oaxaqueño, servidos con arroz rojo y plátano macho.

*Maridaje ideal: mezcal Salmiana o Reposado*



## Cortes de carne



### **TASAJO DE RANCHO \$288**

Asado al comal (180 g), servido con pico de gallo, ensalada de nopales, guacamole y esquites.

*Maridaje ideal: mezcal Tobalá*

### **PUNTAS DE FILETE EN SALSA MORITA \$425**

Filete de res prime (180 g) con champiñones, papa cambray, tocino y salsa de chile morita. Acompañado de arroz rojo y aguacate.

*Maridaje ideal: mezcal Agave Tobalá*

### **ARRACHERA GRATINADA \$389**

Arrachera a las brasas (240 g) en salsa verde con chepiches, gratinada con quesillo. Servida con molote de plátano macho, guacamole, arroz rojo, chiles toreados, ensalada de nopales y tortillas del comal.

*Maridaje ideal: mezcal Agave Cuish*

### **PORK BELLY AL MOLE COLORADO \$338**

Pork belly crujiente sobre mole colorado, quelites, chilacayotes, cremoso de aguacate y cebolla encurtida. Acompañado de tortillas ceremoniales.

*Maridaje ideal: mezcal Rey Campero Mexicanito*

### **RIB EYE A LA MANTEQUILLA DE CHILE SERRANO \$780**

Rib eye añejado por 45 días (300 g), servido con medallones de mantequilla de chile serrano y trío de purés: plátano macho, camote al cardamomo y maíz con huitlacoche.

*Maridaje ideal: mezcal Espadín Reposado*

### **MEDALLONES DE FILETE AL TOMATILLO \$398**

Filete de res prime (180 g) servido con salsa de tomatillo tatemado, papas asadas, chicharrón prensado y ensalada citrica de verdolagas.

*Maridaje ideal: mezcal Cuish*

### **CHAMORRO ADOBADO A LOS TRES CHILES (ideal para compartir) \$519**

Chamorro (800 g), horneado con hoja de plátano y bañado con el adobo de tres chiles. Servido con ensalada de nopales, guacamole, salsa de chiles al limón, frijoles al epazote y acompañado de tortillas del comal.

*Maridaje ideal: mezcal Agave Espadín*



## De la costa



### **SALMÓN AL MOLE NEGRO Y PLÁTANO \$396**

Filete de salmón asado (210 g) con mantequilla de chintextle, servido sobre puré de plátano macho, mole negro, ajonjolí tostado, ensalada de verdolagas tiernas y crujiente de salmón.

*Maridaje ideal: mezcal Espadín Reposado*

### **PESCADO BLANCO EN VERDOLAGAS \$ 294**

Filete de pescado asado (210 g), servido en salsa de verdolagas tiernas y salsa de tomatillo tatemado, con polvo de chile chilhuacle. Servido con arroz rojo y frijoles de la olla al epazote.

*Maridaje ideal: mezcal Espadín Mitre*

### **ZARANDEADOS AL ESTILO SANTO GUSANO PULPO (200 g) \$498**

Servido con papa sazónada con polvo del chilhuacle, salsa cremosa de aguacate y ajo confitado, cilantro criollo.

*Maridaje ideal: mezcal Tobalá*

### **FILETE DE PESCADO BLANCO (210 g) \$289**

Servido con arroz rojo, cremoso de aguacate y cremoso de ajo.

*Maridaje ideal: mezcal Espadín*