

ESPECIALIDADES

COSTILLA DE CERDO CON VERDOLAGAS \$294

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

Maridaje ideal: mezcal Madrecuishe

MANCHAMANTELES \$298

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 \$258

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 \$229

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 \$228

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 \$279

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 \$302

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 \$439

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 \$399

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 SERRANO \$799

Rib eye añejado durante 28 días (300g), servido con medallones de mantequilla de chile serrano. Acompañado con papas cambray, chiles toreados y esquites.

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 cítrica de verdolagas.

Maridaje ideal: mezcal Cuish

CHAMORRO ADOBADO A LOS TRES CHILES (ideal para compartir) \$529

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 \$406

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 \$298

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) \$499

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

Maridaje ideal: mezcal Tobalá

FILETE DE PESCADO BLANCO (210 g) \$298

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

Maridaje ideal: mezcal Espadín

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CHAPULINES \$199

Servido con totopos y queso istmeño. (250 g)

Maridaje ideal: mezcal Tobalá

ESQUITES CALLEJEROS CON MARISCOS \$264

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 \$208

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

Maridaje ideal: mezcal Cupreata

FIDEO SECO EN ADOBO DE TRES CHILES \$198

Fideo seco cocinado a los tres chiles, servido con aguacate, chicharrón seco, queso fresco de rancho, chepiches frescos y crema de rancho sobre adobo de tres chiles.

Maridaje ideal: mezcal Cupreata

ALCACOFAS CON ADOBO A LOS TRES CHILES \$259

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 \$299

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

Maridaje ideal: mezcal Espadín

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE \$199

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

Maridaje ideal: mezcal Tobalá



SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE HABA \$142

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

SOPA DEL DÍA \$142

Preparada todos los días con ingredientes frescos.

ENSALADA SANTO GUSANO \$198

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

Maridaje ideal: mezcal Espadín

ENSALADA DE SANDÍA \$189

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

Maridaje ideal: mezcal Espadín

TACOS DE TASAJO DE RANCHO \$194

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

Maridaje ideal: mezcal Espadín

TACOS TRÍO RIVERA \$328

Rib eye al chihuahueño, 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 \$298

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 LENGUA \$239

Lengua servida sobre guacamole, con salsa pasilla Mixe, verdolagas tiernas, cebolla morada curtida y salsa de chiles al limón. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Cupreata

TACOS CAMPESTRE \$179

Flor de calabaza, huitlacoche, elotitos tiernos cocinados en mantequilla de Chintextle, puré de huitlacoche, queso de cabra cenizo y salsa macha. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Salmiana

TACOS CAMPECCHIANOS \$199

Chorizo, tasajo y chicharrón seco, servido sobre pasta de frijol y acompañado de salsa de chiles al limón, cebolla cambray, aguacate y chepiches frescos. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Espadín



DEL COMAL

TLAYUDA OAXAQUEÑA \$296

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 \$184

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

Maridaje ideal: mezcal Espadín

SOPECITOS CON TUETANO \$289

Preparados al comal con asiento de manteca, servidos con frijoles puercos, queso fresco de rancho, esquites, limón y salsa de molcajete. (2 pzas.).

Maridaje ideal: mezcal Espadín

MEMELA DE CARNITAS \$259

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

Maridaje ideal: mezcal Espadín