

santo gusanó®

MEZCALERÍA

Entradas

★ SOPA DEL DÍA \$99 ★

ESQUITES.....\$98

QUESO FUNDIDO.....\$160

GUACAMOLE

Tradicional.....\$139

Con chapulines.....\$159

★ "LA SANTA" \$169 ★

Hoja santa / quesoillo / salsa morita / verdolagas

QUESADILLAS (2 PZAS.)

LAS SANTAS \$179
Hoja santa / quelites / quesoillo

LAS CALLEJERAS \$188
Chicharrón prensado / quesoillo

LAS "SALUD" ABLES \$179
Flor de calabaza / champiñones / grano de elote / salsa verde

LAS CHORIKEKAS \$188
Chorizo / quesoillo / salsa verde con chepiches

LAS DE HUITLA Huitlacoche / quesoillo \$168

TOSTADAS DE PATA (3 PZAS.)\$149

SOPES (3 PZAS.)

Con chapulines.....\$198

Tuétano con champiñones.....\$268

Tradicionales.....\$159

TLACOYOS (2 PZAS.)

Con chorizo.....\$149

Con huitlacoche y quelites.....\$158

TLAYUDAS (PZA.)

Campequina.....\$209

Oaxaqueña.....\$219

Ensaladas

DE LA CHINAMPA.....\$159

Mezcla de lechugas / verdolagas / aguacate / pepino / cacahuete / queso ceniza / vinagreta de mezcal y naranja

SANTO GUSANO\$159

Mezcla de lechugas / piña a la canela / manzana / aderezo de maracuyá / queso ahumado / cacahuete garapiñado

ORDEN

Enchiladas

3 PZAS

MOLE NEGRO.....\$188

Pollo o cerdo / mole negro / plátano macho

LAS POBLANAS.....\$179

Salsa poblana / grano de elote / rajas de poblano

MOLE COLORADO.....\$188

Pollo / mole rojo / verdolagas

ENFRIJOLADAS.....\$179

Pollo / chorizo / rajas de cuaresmeño

ORDEN

Del Comal

3 PZAS.

★ TACOS DE LA MILPA ★

EL MILPERO \$139

Champiñones / quelites / granos de elote / aguacate
Mezcal sugerido: Bruxo Espadín I

EL CANTA Y NO LLORES \$159

Chapulines / nopales / guacamole / queso panela / salsa macha
Mezcal sugerido: Cuish Madrecuishe

★ TACOS DEL MAR ★

EL FIFÍ \$195

Camarón al ajillo / aguacate / chile de árbol / apio / salsa de aguacate
Mezcal sugerido: Cuish Tobaziche

EL MANO LARGA \$218

Pulpo / chile guajillo / pico de gallo con piña y cítricos
Mezcal sugerido: Delirio de Oaxaca

EL CHIPOCLUDO \$198

Camarón al chipotle / pimientos / elote al grill / cebolla / queso fundido
Mezcal sugerido: Espíritu Lauro

EL SANTO PESCADO \$169

Pescado al pastor / piña / tomate / nopal / cilantro / cebolla
Mezcal sugerido: Cuish Arroqueño

★ TACOS DEL CIELO Y LA TIERRA ★

TUETANITO TRUCUTRÚ \$248

Tuétano / champiñones al epazote / cebolla / chile verde / cilantro
Mezcal sugerido: Amores Cupreata

EL CALLEJERO \$138

Chicharrón en salsa morita
Mezcal sugerido: Alipús San Andrés

EL SANTO ENCACAHUATADO \$139

Pollo / salsa de cacahuete / aceituna verde / calabacitas / salsa de chipotle
Mezcal sugerido: Cuish Tobará

EL DE AGASAJO \$169

Tasajo / guacamole / chicharrón / chiles toreados / nopales
Mezcal sugerido: Montelobos Joven

EL HABLADOR \$228

Mucha lengua y pocos sesos
Mezcal sugerido: Alipús Santa Ana del río

LA TACOSTILLA PORCINA \$139

Costilla de cerdo / frijoles / rábano / aguacate / chicharrón / salsa habanero-limón
Mezcal sugerido: Cuish Tepextate

EL YUCA \$139

Pollo pibil / cebolla morada / aguacate / salsa habanero negro
Mezcal sugerido: Mortal Cupreata

EL PÍPILA \$147

Lomo y costilla de cerdo / verdolagas / en salsa de tomatillo
Mezcal sugerido: Cuish

EL DE BARBACHA \$184

Barbacoa a los 3 chiles / nopales / guacamole
Mezcal sugerido: 7 Misterios

CHICHARRÓN EN SALSA... \$189

En salsa de chile morita, servido con crema, cebolla y queso, acompañado de frijoles de la olla al epazote

MANCHA MANTELES.....\$269

Costilla de cerdo en mancha manteles

TASAJO DE RANCHO \$274

Asado al comal, servido con chiles toreados, guacamole, pico de gallo, frijoles refritos y enchilada de mole negro

POLLO EN MOLE NEGRO \$259

pierna y muslo en mole con arroz rojo

Postres

PANNA COTTA CON MEZCAL \$148

Acompañado con helado artesanal

NIEVES ARTESANALES \$99 FLAN DE CAJETA \$109

PASTEL DE 3 LECHE \$168 PASTEL DE CHOCOLATE \$168

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA