



# Menú Desayunos

Horario:  
8:00 AM - 12:30 PM

## PARA EMPEZAR EL DÍA

### BOWL DE FRUTAS (de temporada) \$85

Fruta de temporada acompañada de granola, miel y yogurt natural.

### PAN FRANCÉS \$130

Pan brioche remojado en emulsión de huevos con leche y vainilla, acompañado de frutos rojos.

### HOT CAKES (3 piezas) \$95

Con huevo o tocino \$115

(Acompañados con fresa, mantequilla y mermelada)

### WAFFLES \$95

Con huevo o tocino \$115

(Acompañados con fresa, mantequilla y mermelada)

### MOLLETES \$120

Con tocino, chistorra o jamón \$150

## HUEVOS

### AL GUSTO \$105

A escoger jamón, chorizo, a la mexicana, revueltos o estrellados, acompañados de pasta de frijol con hoja de aguacate.

### MOTULEÑOS \$110

Huevos estrellados, servidos sobre tortilla frita, jamón y frijol, bañados con salsa roja y chícharos, acompañados de plátano macho frito.

### RANCHEROS \$115

Huevos estrellados, servidos sobre tortilla frita, jamón y frijol, bañados con salsa roja o verde.

### DIVORCIADOS \$105

Huevos estrellados, servidos sobre tortilla frita y pasta de frijol, bañados con salsa verde y roja y crema natural.

## OMELETTES

### CAMPESTRE \$115

Relleno de verduras cocidas y quesillo, acompañado de pasta de frijol con hoja de aguacate.

### CHAMPIÑONES \$135

Relleno de mix de champiñones con epazote y quesillo, acompañado de aguacate y pasta de frijol con hoja de aguacate.

### CHAPULINES \$150

Relleno con chapulines y quesillo, pasta de frijol con hoja de aguacate y papas gajo.

### DE LA TIA \$150

Relleno de chorizo y quesillo, acompañados de pasta de frijol y guacamole.

## SALSAS

### HUEVO EN SALSA \$100

Huevo en torta remojado en salsa verde o roja acompañado de pasta de frijol con hoja de aguacate.

### CHICHARRÓN EN SALSA \$125

Chicharrón de cerdo remojado en salsa verde o roja acompañado de pasta de frijol con hoja de aguacate.

### SALSA DE QUESO \$125

Queso fresco remojado en salsa verde o roja acompañado de pasta de frijol con hoja de aguacate.

• POR \$70 PESOS MÁS AGREGALE CAFÉ O TE, JUGO O FRUTA ( DE TEMPORADA)





## DE MAÍZ

### ENCHILADAS DE COLORADITO \$205

Tortillas sofritas rellenas de pollo al orégano bañadas con mole coloradito y acompañadas de queso fresco, cebolla morada y crema.

### ENCHILADAS SUIZAS \$150

Tortillas sofritas rellenas de pollo al orégano o quesillo, bañadas con salsa verde y gratinadas con queso manchego.

### ENTOMATADAS \$140 (solas)

\$175 (con carne 100gr)

Tortilla sofrita, bañada con salsa roja de tomate, acompañadas de queso fresco y crema.

### ENFRIJOLADAS \$140 (solas)

\$175 (con huevo o con carne 100gr)

Tortilla sofrita, bañada con pasta de frijol acompañadas de queso fresco y crema.

### CHILAQUILES \$140 (solas)

\$175 (con huevo o con carne 100gr)

Totopos de tortilla de maíz frita bañadas con la salsa de su elección (verde, roja o pasta de frijol), acompañados de queso fresco y crema.

### TRILOGÍA DE QUESADILLAS \$150

Quesadilla de champiñones, epazote y chapulines, acompañadas de un canasto de guacamole y pasta de frijol.

### EMPANADAS DE VERDE Y AMARILLO \$90

Tortilla de masa de maíz doblada, rellena de quesillo o pollo y mole amarillo.

### MEMELAS \$80 (solas)

\$125 (Con carne)

Tres memelas preparadas con asiento, pasta de frijol y queso fresco, con opción de acompañarse con carne en la parte superior.

## TOAST

### TOAST DE QUESILLO \$140

Rebanada de pan de masa madre aderezado con mantequilla de romero, costra de quesillo, tocino frito, huevo frito, mayonesa de chile chipotle y tomate cherry deshidratado con finas hierbas. Acompañado de ensalada fresca o papas gajo.

### TOAST DE TOCINO Y CHISTORRA \$155

Rebanada de pan de masa madre aderezado con mantequilla de romero, costra de queso manchego, tocino, chistorra y tomates rostizados, acompañada de ensalada fresca, mayonesa y chile chipotle. Acompañado de ensalada fresca o papas gajo.

### TOAST DE AGUACATE \$145

Rebanada de pan de masa madre aderezado con mantequilla de romero, huevo frito, aguacate rebanado, tocino y tomate cherry deshidratado. Acompañado de ensalada fresca o papas gajo.

### GRILLED CHEESE SANDWICH \$145

Pan de masa madre con mix se queso gratinado y papas gajo.



Buenos días,  
Qué te vamos a servir hoy?

Si eres alérgico (a) a algo o tienes algún requerimiento especial, por favor comunícaselo a tu mesero (a).  
¡Será un gusto atenderte!

¡SABOR Y TRADICIÓN OAXAQUEÑA  
QUE TE ENCANTARÁ!

## BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO	\$50
CAFÉ EXPRESSO	\$45
CAFÉ LATTE	\$60
CAFÉ MOKA	\$70
CAFÉ CAPUCHINO	\$65
FRAPUCHINO	\$70
CHOCOLATE DE AGUA	\$55
CHOCOLATE DE LECHE	\$65

JUGO VERDE	\$45
JUGO DE NARANJA (Por temporada)	\$50
JUGO DE PAPAYA	\$40
LICUADO DE PLÁTANO	\$50
CHOCOMILK	\$50
REFRESCOS	\$40
AGUA EMBOTELLADA (600ml)	\$30



# Menú Comidas



Horario:  
1:30 PM - 6:00 PM

## ENTRADAS

### BOTANA OAXAQUEÑA \$440

Canasto de guacamole acompañado de chapulines, quesillo, queso de puerco, salchicha oaxaqueña, chicharrón, totopos, rábano y chepiche (para dos personas).

### ÓRDEN GARNACHAS (5 piezas) \$120

Garnachas estilo istmeñas, acompañadas de col garnachera, salsa y queso istmeño.

### MEMELITAS OAXAQUEÑAS (3 piezas) \$85

\$125 (con carne)

Memelitas oaxaqueñas, untadas con asiento, queso fresco y acompañadas de salsas de la casa.

### TRILOGÍA DE TOSTADAS OAXAQUEÑAS \$130

Tostada untada de guacamole con quesillo y chapulines, queso de puerco y salchicha oaxaqueña.

### TACOS DORADOS (3 piezas) \$90

Tacos dorados de pollo o quesillo acompañados de guacamole y queso fresco.

### EMPANADAS DE VERDE Y AMARILLO \$90

Tortilla de masa de maíz doblada, rellena de quesillo o pollo y mole amarillo o mole verde.

### MOLOTES DE PAPA CON CHORIZO \$105

Tres molotes rellenos de papa con chorizo, bañados en guacamole y salsa de frijol.

## MAÍZ

### TACOS DE PESCADO (3 piezas) \$110

Pescado témpura, mayonesa de chile chipotle, cremoso de aguacate, cebolla morada encurtida o col encurtida.

### TACOS DE ARRACHERA (3 piezas) \$210

Arrachera, chile serrano, cebolla morada encurtida y canasta de guacamole.

## ENSALADAS

### DE LA CASA \$100 • con pollo \$135

Mix de lechuga, queso de cabra, nuez, aceitunas, tomate deshidratado, crutones y vinagre balsámico.

### FRESCA \$100

Mix de lechuga, frutos rojos, nuez, queso fresco y vinagreta de miel.

## SOPAS

### AZTECA \$120

Julianas de tortilla frita, acompañadas de chicharrón, queso fresco, crema y aguacate, bañadas con caldillo de guajillo y chile pasilla oaxaqueño.

### CONSOMÉ DE LA TÍA \$95

Consomé de pollo acompañado de arroz, verduras y pollo deshebrado.

### SOPA DE FRIJOL \$125

Julianas de tortilla frita, acompañadas de chicharrón, queso fresco, crema y aguacate, bañadas con caldillos de frijol y chile pasilla oaxaqueño.

### CREMA DEL DÍA \$90

Crema de verduras, acompañada de crutones.

### TRILOGÍA DE TACOS OAXAQUEÑOS \$120

Tacos de cecina, tasajo y chorizo, acompañados de cremoso de aguacate y cebolla encurtida.





PLATOS FUERTES

TLAYUDA CON CARNE \$145  
Tlayuda con asiento, pasta de frijol, quesillo, col y carne a elección (cecina, chorizo o tasajo).

MOLE COLORADITO \$210  
Acompañado de suprema de pollo, arroz y plátano frito.

CHILE RELLENO DE CARNE \$170  
Chile de agua relleno de picadillo de carne, acompañado de pasta de frijol y arroz blanco.

CHILE RELLENO DE POLLO \$160  
Chile de agua relleno de picadillo de pollo, acompañado de pasta de frijol y arroz blanco.

GUÍAS DE CALABAZA CON TASAJO \$180  
Sopa de guías de calabaza, acompañado de una porción chica de tasajo.

AMARILLO DE RES \$140  
Mole amarillo acompañado de verduras cocidas y carne de res.

CANASTA OAXAQUEÑA (3 personas) \$620  
Tasajo, cecina, chorizo, chicharrón, queso fresco, chile de agua, cebolla cambray y nopal asado, chapulines, guacamole, rábanos y salsa de la casa.

TASAJO \$200  
Porción de tasajo (200gr.), acompañado con frijol, guacamole, pico de gallo y tortillas.

CECINA \$195  
Porción de cecina (200gr.), acompañada con frijol, guacamole, pico de gallo y tortillas.

ARRACHERA \$350  
Porción de arrachera(200grs) acompañado de ensalada fresca de la casa.

HAMBURGUESA ESPECIAL \$215  
Hamburguesa de carne de res molido sazónada con finas hierbas, costra de quesillo y pan brioche, mayonesa de chile de pasilla oaxaqueño, acompañado de papas gajo.

POSTRES

CHEESECAKE DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO \$90

MOUSSE DE TEJATE \$90

PLATANOS FLAMEADOS \$90  
Platanos flameados con mezcal de la casa y jugo de piña, acompañados de helado de la casa.

PLATANOS CON CREMA \$60  
CON NUTELLA \$80

MENÚ DEL DÍA

\$150 (Incluye agua de sabor y entrada)  
Entrada (Crema, arroz o sopa)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
POZOLE ROJO	VERDE DE ESPINAZO	CHILES RELLENOS DE POLLO	ESTOFADO DE POLLO	CHICHILLO (100grs)	FRIJOLES CON PATA

BEBIDAS

AGUA DEL DÍA	\$40
LIMONADA	\$40
NARANJADA	\$40
REFRESCO	\$40
AGUA EMBOTELLADA (600ml)	\$30
CAFÉ AMERICANO	\$50
TÉ	\$40
CERVEZA	\$45

ISABOR Y TRADICIÓN OAXAQUEÑA  
QUE TE ENCANTARÁ!

Si eres alérgico (a) a algo o tienes algún requerimiento especial, por favor comunícaselo a tu mesero (a).  
¡Será un gusto atenderte!