

CAZUELAS de MEXICO

Entradas

SOPA DE FRIJOL Y FLOR DE CALABAZA | V

Crema, Aguacate, Tortilla Frita, Chile Morita Ahumado

ENSALADA ROSTIZADA DE BETABEL Y MOLE ROSA | V

Mix de Lechugas Orgánicas, Vinagreta de Frambuesa y Xoconostle

FIDEOS SECOS TRADICIONALES

Chicharrón, Queso Fresco, Aguacate y Verdolagas

FLOR DE CALABAZA REBOZADA Y REQUESÓN DE RANCHO

Tomate Heirloom, Vinagreta de Naranja Asada, Salsa de Yogurt y Menta

Cazuelas

COCHINITA PIBIL TRADICIONAL

Cebollita Encurtida, Salsa Xnipec

BARBACOA DE RES ESTILO HIDALGO

Ensalada de Rábanos y Garbanzos

Cebollita Encurtida, Salsa Rústica

CALABACITAS VERDES Y QUESO MENONITA | V

Crema, Aguacate y Salsa de Tomate

PESCA SUSTENTABLE A LA VERACRUZANA

Sofrito de Pimientos, Salsa Rústica de Tomate

RAJAS POBLANAS Y PECHUGA DE POLLO ORGÁNICA

Puré de Elote al Horno, Quelites y Queso Cotija Añejo

CAMARONES A LA TUMBADA

Mejillones, Chistorra Local, Crema y Aguacate Asado

ESPECIALIDADES SEMANALES DE LA CASA

Acompañamientos

Costillas de Elote | V

—

Arroz Blanco y Vegetales | V

—

Frijoles de la Olla | V

—

Queso al Horno de Leña

—

Guacamole y Totopos

Postres

TRES LECHES RÚSTICO

Crema de Vainilla

Helado de Vainilla y Ajonjolí

FLAN NAPOLITANO

Crujiente de Caramelo

y Helado de Naranja

PASTEL DE ELOTE

Crema de Manzanilla, Amaranto

y Helado de Dulce de Leche

V | VEGANO

Precio: \$1,600 MXN. Incluye cargo por servicio.

El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen servicio e impuestos (no incluye propinas).