



Sugerencias del mes

Septiembre • 2026



• TRILOGÍA DE ENCHILADAS RELLENAS DE POLLO •

Desayunos

Trilogía de Enchiladas Rellenas de Pollo

\$195

Chilaquiles de Mole Negro con Arrachera

\$280

Comida • Cena

Pechuga de Pollo Rellena de Huitlacoche en Salsa de Elote

\$185

Chile en Nogada

\$285

SOPAS, CREMAS Y PASTAS

SOPA DE VERDURAS	75
SOPA DE TORTILLA	85
<i>Guarnición de chicharrón, queso fresco y crema, Aguacate y fajitas de tortilla</i>	
CREMA DE ELOTE	85
<i>Suprema de naranja y pesto de epazote</i>	
CALDO TLALPEÑO	105
CREMA OAXAQUEÑA	115
<i>De flor de calabaza y chapulines</i>	
SPAGHETTI OAXAQUEÑO	145
<i>En salsa de chapulines</i>	

ENSALADAS

A escoger una de nuestras deliciosas vinagretas y aderezos:
Mostaza y Miel o Chipotle o Cebolla o Fresa.

OAXAQUEÑA	130
<i>Lechuga, quesillo, tomate, chapulines, pesto de epazote y tortilla frita</i>	
De ESPINACA	145
<i>Espinaca, nuez caramelizada, queso azul, manzana, arándano y tocino</i>	
De POLLO	170
<i>Lechuga, cebolla, zanahoria, semillas de girasol, fajitas de pollo, crouton y manzana</i>	

AVES

PECHUGA A LA PLANCHA 145

Con verduras a la mantequilla y arroz al chepil

POLLO CON MOLE DE ZARZAMORA 215

Con arroz al chepil y verduras al olivo

CORDON BLUE 250

En salsa de tamarindo, chile guajillo, puré de papa y verduras

CARNES

COSTILLA DE CERDO EN COLORADITO 175

ARRACHERA AL GRILL (200gr) 305

Cebolla cambray, frijol y guacamole

FILETE MIGNON EN SALSA DE MAGUEY (200 gr) 350

Con chips de camote y verduras al chimichurri

PLATO OAXAQUEÑO (2pers) 375

Tasajo, cecina, chorizo, chicharrón, memelas, Cebolla, cambray, Chapulines, queso fresco, quesillo, Frijol y guacamole

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA (180 gr) 310

Verduras al olivo y arroz chepil

SALMÓN EN SALSA DE LIMÓN (180 gr) 320

PESCA DEL DÍA AL GUSTO (180 gr) 335

Al mojo de ajo, al ajillo, a la diablo, al horno o empanizado

CAMARONES AL GUSTO (5 pz) 355

Al mojo de ajo o al ajillo

PULPO GRILLADO (180 gr) 375

Con verduras al chimichurri

SNACKS

HAMBURGUESA ALCALÁ (150gr) 165

Con papas a la francesa.

Ingrediente extra (tocino o jamón de pavo) \$25.00

CLUB SANDWICH 190

Con papas a la francesa

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS (2pers) 300

BAGUETTES

**Todas nuestras baguettes llevan lechuga, tomate, cebolla, mayonesa y mostaza. Guarnición de Papas a la francesa*

De JAMÓN y QUESO 165

De JAMÓN SERRANO y QUESO 180

De POLLO o TASAJO 190

Con queso y tocino

POSTRES Y PASTELES

PASTEL DE LA CASA 85

TARTA DE MANZANA 85

FLAN DE ARROZ CON LECHE 85

BEBIDAS

AGUAS Y REFRESCOS

Agua natural (600ML)	25
Agua de sabor (355ML)	35
Agua mineral (600ML)	40
Limonada o naranjada (355ML)	40
Refresco (355 ML) (Coca Cola, Coca light, Fresca y Manzana)	40
Agua mineral premium (355 ML)	45

CAFÉS Y TÉS

Té	40
Café americano	45
Café con leche	50
Café espresso	50
Capuccino	55
Chocolate caliente	55
Café espresso doble	65

CERVEZAS (355ML)

Corona y victoria	55
Modelo y negra especial	60
Santa Helodia (ARTESANAL)	80

BASES

Suero	20
Michelada	35
Clamato	40

MEZCAL

Mezcal convite Ensamble (Espadín/Madrecuixe)	125
Mezcal quiéreme mucho Espadín	130
Mezcal señorío Reposado	140
Mezcal convite Tobalá	180
Mezcal real minero Largo	270
Mezcal real minero Pechuga	280

WHISKY

Red label	140
Black label	225
Glenmorangie 10 años	250
Mcallan 12 años	380
Buchanans 18	475

GIN

Tangueray 150

BRANDY

Torres 5 95

Torres 10 120

LICORES Y CREMAS

Anís chinchón (DULCE/SECO) 95

Baileys 110

Licor 43 130

Carajillo 170

CÓCTELES

Sangría 100

Clericot 110

Donají 130

(Mezcal, Naranja fresca, Granadina)

Margarita 130

(Tequila, Limón fresco, Licor de Naranja)

Mezcalini 135

(Mezcal, Limon fresco, Licor de Naranja)

TEQUILA

Tequila josé cuervo 80

Tradicional plata

Tequila josé cuervo 90

Tradicional reposado

Tequila don julio 155

Reposado

VODKA

Absolut azul 110

Grey goose 175

RON

Bacardi blanco 90

Matusalem platino 90

Matusalem clásico 95

Flor de caña 5 años 95

COGNAC

Rémy martin V.S.O.P 260

Hennessy V.S.O.P 295

VINOS / WINES

Tintos – Red Wines	Botella/bottle 750 ml	Copa/glass
--------------------	-----------------------	------------

Zinfandel L.A Cetto	\$ 435	\$ 130
----------------------------	--------	--------

Línea Clásica, Zinfandel (V. Guadalupe)

Ibéricos	\$ 735	-
-----------------	--------	---

CRianza, Tempranillo (Rioja)

Nebbiolo L.A Cetto	\$ 770	-
---------------------------	--------	---

RESERVA PRIVADA, Nebbiolo (V. Guadalupe)

Casa Madero 3V	\$ 1,180	-
-----------------------	----------	---

Cab. Sauvignon, Merlot y Tempranillo (Parras)

Matarromera	\$ 2,210	-
--------------------	----------	---

CRianza, Tempranillo (Ribera del Duero)

Blancos y Rosados – White & Rosé Wines	Botella/bottle 750 ml	Copa/glass
--	-----------------------	------------

L.A. Cetto, Blanc de Blancs	\$ 390	\$ 125
------------------------------------	--------	--------

Chardonnay (V. Guadalupe)

L.A. Cetto, Blanc de Zinfandel	\$ 390	\$ 125
---------------------------------------	--------	--------

Grenache-2017 (Baja California)

Viña Esmeralda	\$ 725	-
-----------------------	--------	---

Moscatel y Gewürtraminer (Penedés)

Casa Madero 2V	\$ 870	-
-----------------------	--------	---

Chardonnay, Chenin Blanc (V. Parras)

Pagos de Quintana	\$ 965	-
--------------------------	--------	---

Verdejo (Rueda)

Vino Espumoso

Sparkling Wine, Cava & Champagne	Botella/bottle 750 ml	Copa/glass
----------------------------------	-----------------------	------------

Sala Vivé (Semiseco)	\$ 748	-
-----------------------------	--------	---

FREIXENET MEXICO. Chardonnay y Pinot Noir (Espumoso)

Parxet Cuvée 21 Ecológico (Brut)	\$ 845	-
---	--------	---

Pansa Blanca, Macabeo y Parellada (Cava)

Moët & Chandon Imperial (Brut)	\$ 2,960	-
---	----------	---

Chardonnay (Champagne)