

**CONEJO EN LA LUNA**



**COCINA & MEZCAL**

# ENTRADAS

<b>Orden de chapulines</b> Chapulines con xoconostle, cebolla y ajo, salteados con epazote.	\$120.00	<b>Queso fundido</b> Servido con pimientos asados y chistorra.	\$220.00
<b>Guacamole con chapulines.</b> Servido con tostadas de maíz.	\$140.00	<b>Chicharrón de Rib eye</b> Servido sobre guacamole y sincronizadas de queso manchego. <b>Sugerencia de maridaje, Sierra Negra Sola de Vega Oaxaca.</b> + \$80.00	\$280.00
<b>Flautas de barbacoa</b> Tacos dorados ahogados en encacahuatado, servidos con lechuga, queso Cotija crema.	\$170.00	<b>Cazuela de escamoles</b> 100 gr. Escamoles sazonados con xoconostle, cebolla y ajo, salteados con mantequilla y epazote.	\$480.00
<b>Sugerencia de maridaje Tobala Ocotepec Oaxaca.</b> + \$85.00		<b>Chinicuiles</b> <b>tostados o en salsa</b> 100 gr. de gusanos de maguey tostados y crujientes. <b>Sugerencia de maridaje, Criollo del Estado de México</b> + \$60.00	\$650.00
<b>Aguachile de Cecina</b> 🔥 Delgados trozos de cecina, sandia, cebolla morada y mix de aguachile.	\$170.00		
<b>Tartar de atún</b> Lomo de atún en trocitos, servidos con aguacate y salsa de la casa. <b>Sugerencia de maridaje Tobala de Ocotepec</b> +\$85.00	\$200.00		

# SOPAS Y ENSALADAS

<b>Sopa Conejo en la Luna</b> Sopa de jitomate rostizado, quesadillas, aguacate, chicharrón y chile pasilla frito.	\$90.00	<b>Ensalada de pera</b> Mezcla de lechugas, queso azul, peras al vino tinto, arándanos y almendras tostadas. Aderezada con vinagreta de mostaza con miel.	\$170.00
<b>Fideo seco</b> Mezclado en una base de adobo de chile guajillo, frijoles, con chile pasilla frito troceado. Servido con aguacate, crema y queso Cotija.	\$90.00		

Ordenes extra menú comida: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00 - Totopo \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00

# PRINCIPALES

<b>Enmoladas, enchiladas verdes o rojas</b> Tres piezas rellenas de pollo deshebrado, bañadas con mole ranchero, salsa verde o roja, servidos con queso cotija y crema.	\$155.00	<b>Salmón glaseado</b> Servido con salsa de cítricos con puré de papa rústico.	\$275.00
<b>Pechuga de pollo</b> Empanizada, gratinada con queso manchego y jamón. Servida con papas a la francesa y ensalada de la casa. <b>Sugerencia de maridaje</b> <b>Ensamble de San José Oaxaca.</b> + \$90.00.	\$215.00	<b>Gran Milanesa de res</b> Extra crujiente gratinada con queso manchego, servida con pork belly, arrachera y chistorra. Servida con papas fritas rústicas.	\$285.00
<b>Arrachera</b> Servida con papas a la francesa y ensalada de la casa.	\$250.00	<b>Pork Ribs</b> Costillas de puerco glaseadas con bbq de mezcal, xoconostle y chile morita, servido con puré de papa. <b>Sugerencia de maridaje</b> <b>Tobala Ocotepec Oaxaca.</b> + \$85.00.	\$290.00
<b>Filete mezcalería</b> Filete de res, servido con puré de papa, vegetales asados y salsa de hongos. <b>Tiempo de preparación 20 min.</b>	\$265.00	<b>Costilla cargada de res</b> Braseada Servida con puré de papa. <b>Sugerencia de maridaje Cupreata Michoacán</b> + \$80.00.	\$295.00
<b>Hamburguesa Big smash</b> Hamburguesa Big Smash, pork belly, costra de queso adobera, queso manchego, aderezo serrano, cebollas caramelizadas. Servida con papas fritas rústicas.	\$265.00	<b>Picaña en cocción lenta</b> Adobada y flameada al mezcal, servida con puré de papa rústico.	\$310.00
<b>Chamorro adobado o a la cerveza</b> Servido con papas cambray. <b>Tiempo de preparación 20 min.</b> <b>Sugerencia de maridaje Manso de Michoacán</b> + \$85.	\$270.00	<b>Molcajete de la casa</b> Servido con salsa ranchera, con arrachera de res, pechuga de pollo, longaniza, queso adobera, cebolla y nopales. <b>Tiempo de preparación 20 min.</b>	\$480.00

Ordenes extra: Ordenes extra menú comida: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00 - Totopo \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00

# SOLO SÁBADOS Y DOMINGOS

## Barbacoa de borrego kilo \$800.00

Cocida en horno de piedra,  
envuelta en pencas de maguey.

## Consomé de borrego \$90.00

Cocido con la carne de borrego,  
preparado con garbanzo, papa y  
zanahoria.

## TACOS 1 PIEZA

### Chumita

\$80.00

Humus, quelites y champiñones salteados,  
almendras tostadas, queso de cabra y  
salsa macha.

Sugerencia de maridaje Cupreata de  
Mochitlán de Guerrero + \$75.00.

### Cecina de res

\$80.00

Estilo marquesa, con queso fresco,  
aguacate, y nopalitos.

Sugerencia de maridaje Criollo del  
Estado de México + \$60.00.

### El panzón

\$80.00

Panceta de res cocinada con epazote,  
xoconostle, chile cuaresmeño, cebolla y  
ajo.

### El chismoso

\$80.00

Oreja de cerdo glaseada con jengibre y  
miel de agave, salsa hoisin y pepinillos  
encurtidos. Válido para la promoción  
cometodo.

### Pescadito del mercado \$90.00

Pescado rebozado, ensalada de col, pico  
de gallo y mayonesa de chipotle.

Sugerencia de maridaje Espadín de  
Matatlán + \$75.00.

### Sr Barriga

\$90.00

Pork belly, frijoles meneados, salsa verde  
de aguacate y cilantro.

Sugerencia de maridaje Lechuguilla de  
Chihuahua + \$85.00.

### El mejor amigo

\$90.00

Chapulines, guacamole y quesillo.

### Chamorro perrón

\$90.00

Chamorro salteado en salsas  
negras, servido con aguacate y  
cilantro.

### Francés

\$90.00

Lengua de res, mole verde y pepita  
de calabaza tostada. Sugerencia  
de maridaje Pitzometl de Puebla +  
\$75.00.

### De filete de res

\$90.00

Filete de res, queso manchego,  
frijoles meneados, rábano  
encurtido y salsa de chile serrano al  
limón.

Sugerencia de maridaje Tobaziche  
de Sola de Vega Oaxaca + \$85.00.

### Kraken

\$110.00

### (Marinado con guajillo)

Pulpo tatemado servido sobre una cama  
de puré de aguacate ahumado, cebollitas  
crispy y mayonesa de cebolla tatemada.

### Quesabirria

\$110.00

Quesadilla en tortilla de harina, birria de  
borrego y quesillo. Se sirve con consomé.  
Sugerencia de maridaje Tuxca de Colima  
+ \$80.00.

### El Buba

\$110.00

Camarón con tocino, pimiento y queso  
manchego. Servido con aguacate y  
mayonesa de jalapeño con limón.

Sugerencia de maridaje Espadín de San  
José de Oaxaca + \$75.00.

Ordene extra: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00

Totopos \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00.

---

# POSTRES

---

**Pastel de truffa****\$160.00**

Panqué de chocolate, relleno de truffa semiamarga, cubierto de chocolate.

**Cheesecake****\$160.00****con frutos rojos**

Pastel de queso, cubierto de compota de frutos rojos y frutos rojos frescos.

# NUESTRA HISTORIA

**Conejo en la Luna: más que una mezcalería, una experiencia cultural y gastronómica.**

**Fundada en 2017 en Teotihuacán, Estado de México, Conejo en la Luna nació con el propósito de promover el mezcal tradicional y honrar la cultura mexicana desde sus raíces. Su primera sucursal, junto al imponente entorno prehispánico, permite a los visitantes sumergirse en una experiencia sensorial: desde degustar mezcales tradicionales hasta conocer la destiladora y el jardín de magueyes.**

**Con el tiempo, la marca se consolidó como referente del mezcal tradicional en la Ciudad de México, abriendo espacios emblemáticos en la colonia del Valle, Condesa, Roma, Lomas de Chapultepec y AIFA. Su propuesta combina gastronomía mexicana contemporánea, coctelería de autor y una cuidadosa selección de más de 20 variedades de mezcal, elaboradas por productores de diversas regiones del país.**

**La misión de la marca: ser un punto de encuentro para quienes disfrutan del mezcal tradicional y la gastronomía mexicana; su visión: difundir la riqueza cultural del país a través de una experiencia auténtica.**

**SÍGUENOS @MEZCALERIA CONEJO EN LA LUNA**

