# MENÚ

CONEJO EN LA LUNA

MEZCAL & TRADICIÓN

# SUGERENCIAS DE LA CASA

## ENTRADAS

### GUACAMOLE CON CHAPULINES. $140.00

GUACAMOLE FRESCO PREPARADO AL MOMENTO, CORONADO CON CHAPULINES CRUJIENTES QUE APORTAN UN TOQUE SALINO Y TEXTURA ÚNICA. ACOMPAÑADO DE TOSTADAS DE MAÍZ.
IDEAL PARA ABRIR EL APETITO Y COMPARTIR.

### AGUACHILE DE CECINA $170.00

DELICADOS TROZOS DE CECINA CURADA, SANDÍA FRESCA, CEBOLLA MORADA Y UN VIBRANTE MIX DE AGUACHILE. UN EQUILIBRIO ENTRE LO ÁCIDO, FRESCO Y LIGERAMENTE PICANTE.
UNA ENTRADA REFRESCANTE CON CARÁCTER.

## SOPA

### FIDEO SECO TRADICIONAL $90.00

FIDEO TOSTADO EN CASA, MEZCLADO CON ADOBO DE CHILE GUAJILLO Y FRIJOLES, ACOMPAÑADO DE CHILE PASILLA FRITO, AGUACATE, CREMA Y QUESO COTIJA.
RECONFORTANTE, CASERO Y LLENO DE SABOR.

## PLATOS FUERTES

### FILETE MEZCALERÍA $265.00

JUGOSO FILETE DE RES, SERVIDO CON PURÉ DE PAPA CREMOSO, VEGETALES ASADOS Y UNA DELICADA SALSA DE HONGOS.
UN CLÁSICO ELEGANTE PARA UNA EXPERIENCIA COMPLETA.TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS

### COSTILLA DE BORREGO AL PIBIL

$600.00

COSTILLA DE BORREGO COCINADA LENTAMENTE AL ESTILO PIBIL, SUAVE Y LLENA DE SABOR. SE ACOMPAÑA CON TORTILLAS HECHAS A MANO, SALSA RABIA PREPARADA CON CEBOLLITAS MORADAS ENCURTIDAS Y HABANERO.
PORCIÓN DE 1 KG, IDEAL PARA COMPARTIR (2 A 3 PERSONAS).

## 🔥 RECOMENDACIÓN DE LA CASA

ACOMPAÑA ESTOS PLATILLOS CON NUESTRA SELECCIÓN DE  MEZCALES TRADICIONALES, CERVEZAS ARTESANALES O COCTELERÍA PARA UNA EXPERIENCIA COMPLETA.

# ENTRADAS

## ORDEN DE CHAPULINES $120.00

CHAPULINES CON XOCONOSTLE, CEBOLLA Y AJO, SALTEADOS CON EPAZOTE.

## GUACAMOLE CON CHAPULINES $140.00

SERVIDO CON TOSTADAS DE MAÍZ.

## FLAUTAS DE BARBACOA $170.00

TACOS DORADOS AHOGADOS EN ENCACAHUATADO, SERVIDOS CON LECHUGA, QUESO COTIJA Y CREMA. SUGERENCIA DE MARIDAJE TOBALA OCOTEPEC OAXACA. + $85.00

## AGUACHILE DE CECINA 🔥🔥 $170.00

DELGADOS TROZOS DE CECINA, SANDIA, CEBOLLA MORADA Y MIX DE AGUACHILE.

## PROVOLONE ASADO $220.00

SERVIDO CON PIMIENTOS ASADOS Y CHISTORRA.

## TARTAR DE ATÚN $200.00

LOMO DE ATÚN FRESCO EN TROCITOS, SERVIDOS CON AGUACATE Y SALSA DE LA CASA. SUGERENCIA DE MARIDAJE TOBALA DE OCOTEPEC +$85.00

## CHICHARRÓN DE RIB EYE $280.00

SERVIDO SOBRE GUACAMOLE Y SINCRONIZADAS DE QUESO MANCHEGO.

SUGERENCIA DE MARIDAJE, SIERRA NEGRA SOLA DE VEGA OAXACA.
+ $80.00

## CAZUELA DE ESCAMOLES $480.00

100 GR. ESCAMOLES SAZONADOS CON XOCONSTLE, CEBOLLA Y AJO, SALTEADOS CON MANTEQUILLA Y EPAZOTE.

## CHINICUILES TOSTADOS O EN SALSA $650.00

100 GR. DE GUSANOS DE MAGUEY TOSTADOS Y CRUJIENTES. SUGERENCIA DE MARIDAJE, CRIOLLO DEL ESTADO DE MÉXICO + $60.00

# ENSALADAS Y SOPAS

## SOPA CONEJO EN LA LUNA $90.00

SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO, QUESADILLAS, AGUACATE, CHICHARRÓN Y CHILE PASILLA FRITO.

## FIDEO SECO $90.00

MEZCLADO EN UNA BASE DE ADOBO DE CHILE GUAJILLO, FRIJOLES, CON CHILE PASILLA FRITO TROCEADO.
SERVIDO CON AGUACATE, CREMA Y QUESO COTIJA.

## ENSALADA DE PERA $170.00

MEZCLA DE LECHUGAS, QUESO AZUL, PERAS AL VINO TINTO, ARÁNDANOS Y ALMENDRAS TOSTADAS. ADEREZADA CON VINAGRETA DE MOSTAZA CON MIEL.

## ORDENES EXTRA:

ORDENES EXTRA MENÚ COMIDA:

| | |
|---|---|
| ENSALADA DEL HUERTO | $40.00 |
| AGUACATE | $45.00 |
| FRIJOLES REFRITOS | $25.00 |
| TOTOPOS | $25.00 |
| CHICHARRÓN | $25.00 |
| POLLO DESHEBRADO | $35.00 |

# PRINCIPALES

## ENMOLADAS, ENCHILADAS VERDES O ROJAS $155.00

TRES PIEZAS RELLENAS DE POLLO DESHEBRADO, BAÑADAS CON MOLE RANCHERO, SALSA VERDE O ROJA, SERVIDOS CON QUESO COTIJA Y CREMA.

## PECHUGA DE POLLO $215.00

EMPANIZADA, GRATINADA CON QUESO MANCHEGO Y JAMÓN. SERVIDA CON PAPAS FRITAS RÚSTICAS Y ENSALADA DE LA CASA. SUGERENCIA DE MARIDAJE ENSAMBLE DE SAN JOSÉ OAXACA. + $90.00.

## ARRACHERA $250.00

SERVIDA CON PAPAS FRITAS RÚSTICAS. Y ENSALADA DE LA CASA.

## HAMBURGUESA BIG SMASH $265.00

HAMBURGUESA BIG SMASH, PORK BELLY, COSTRA DE QUESO ADOBERA, QUESO MANCHEGO, ADEREZO DE SERRANO, CEBOLLA CARAMELIZADA. SERVIDA CON PAPAS FRITAS RÚSTICAS.

## FILETE MEZCALERÍA $265.00

FILETE DE RES, SERVIDO CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO, VEGETALES ASADOS Y SALSA DE HONGOS.

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.

## CHAMORRO ADOBADO O A LA CERVEZA $270.00

SERVIDO CON PAPAS CAMBRAY.

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.
SUGERENCIA DE MARIDAJE MANSO DE MICHOACÁN + $85.

## SALMÓN GLASEADO $275.00

SERVIDO CON SALSA DE CITRICOS CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO.

## GRAN MILANESA DE RES $285.00

EXTRA CRUJIENTE GRATINADA CON QUESO MANCHEGO, SERVIDA CON PORK BELLY, ARRACHERA Y CHISTORRA. SERVIDA CON PAPAS FRITAS RÚSTICAS.

## PORK RIBS $290.00

COSTILLAS DE PUERCO GLASEADAS CON BBQ DE MEZCAL, XOCONOSTLE Y CHILE MORITA, SERVIDO CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO.
SUGERENCIA DE MARIDAJE TOBALA OCOTEPEC OAXACA + $85.00.

## COSTILLA CARGADA DE RES $295.00

BRASEADA SERVIDA CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO.
SUGERENCIA DE MARIDAJE CUPREATA MICHOACÁN + $80.00.

## PICAÑA EN COCCIÓN LENTA $310.00

ADOBADA Y FLAMEADA AL MEZCAL, SERVIDA CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO.

## MOLCAJETE DE LA CASA $480.00

SERVIDO CON SALSA RANCHERA, CON ARRACHERA DE RES, PECHUGA DE POLLO, LONGANIZA, QUESO ADOBERA, CEBOLLA Y NOPALES.

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.

## COSTILLA DE BORREGO AL PIBIL $600.00

SERVIDO CON TORTILLAS A MANO, SALSA RABIA PREPARADA CON CEBOLLITAS MORADAS ENCURTIDAS Y HABANERO.
PORCIÓN 1 KG, RECOMENDADO PARA 2 A 3 PERSONAS.

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.

ORDENE EXTRA: ENSALADA DEL HUERTO $40.00 – AGUACATE $45.00 – FRIJOLES REFRITOS $25.00TOTOPOS $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.

## TACO DE BARBACOA $80.00

## 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 MOCHITLÁN DE GUERRERO + $75.00

## CECINA DE RES $80.00

ESTILO MARQUESA, CON QUESO FRESCO, AGUACATE, Y NOPALITOS. SUGERENCIA DE MARIDAJE CRIOLLO DE ESTADO DE MÉXICO + $60.00

## EL PANZÓN $80.00

PANCITA 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.

## 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 (MARINADO CON GUAJILLO) $110.00

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

# POSTRES

## PASTEL DE TRUFFA

$160.00

PANQUÉ DE CHOCOLATE, RELLENO DE TRUFFA SEMIAMARGA, CUBIERTO DE CHOCOLATE.

## CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS

$160.00

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, AIFA Y PACHUCA. SU PROPUESTA COMBINA GASTRONOMÍA MEXICANA CONTEMPORANEA, 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 @MEZCALERIACONEJOENLALUNA