

MENÚ



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	TARTAR DE ATÚN	\$200.00
CHAPULINES CON XOCONOSTLE, CEBOLLA Y AJO, SALTEADOS CON EPAZOTE.		LOMO DE ATÚN FRESCO EN TROCITOS, SERVIDOS CON AGUACATE Y SALSA DE LA CASA. SUGERENCIA DE MARIDAJE TOBALA DE OCOTEPEC + \$85.00	
GUACAMOLE CON CHAPULINES	\$140.00	CHICHARRÓN DE RIB EYE	\$280.00
SERVIDO CON TOSTADAS DE MAÍZ.		SERVIDO SOBRE GUACAMOLE Y SINCRONIZADAS DE QUESO MANCHEGO.	
FLAUTAS DE BARBACOA	\$170.00	SUGERENCIA DE MARIDAJE, SIERRA NEGRA SOLA DE VEGA OAXACA. + \$80.00	
TACOS DORADOS AHOGADOS EN ENCACAHUATADO, SERVIDOS CON LECHUGA, QUESO COTIJA Y CREMA. SUGERENCIA DE MARIDAJE TOBALA OCOTEPEC OAXACA. + \$85.00		CAZUELA DE ESCAMOLES	\$480.00
AGUACHILE DE CECINA 🔥 🔥	\$170.00	100 GR. ESCAMOLES SAZONADOS CON XOCONSTLE, CEBOLLA Y AJO, SALTEADOS CON MANTEQUILLA Y EPAZOTE.	
DELGADOS TROZOS DE CECINA, SANDIA, CEBOLLA MORADA Y MIX DE AGUACHILE.		CHINICUILES TOSTADOS O EN SALSA	\$650.00
PROVOLETA ASADO	\$220.00	100 GR. DE GUSANOS DE MAGUEY TOSTADOS Y CRUJIENTES. SUGERENCIA DE MARIDAJE, CRIOLLO DEL ESTADO DE MÉXICO + \$60.00	
SERVIDO CON PIMIENTOS ASADOS Y CHISTORRA.			

ENSALADAS Y SOPAS

SOPA CONEJO EN LA LUNA	\$90.00	ENSALADA DE PERA	\$170.00
SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO, QUESADILLAS, AGUACATE, CHICHARRÓN Y CHILE PASILLA FRITO.		MEZCLA DE LECHUGAS, QUESO AZUL, PERAS AL VINO TINTO, ARÁNDANOS Y ALMENDRAS TOSTADAS. ADEREZADA CON VINAGRETA DE MOSTAZA CON MIEL.	
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.			

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 \$25.00 TOTOPOS \$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.

TACO DE BARBACOA \$80.00

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 CALÁBAZA 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

CUENTA UNA ANTIGUA LEYENDA MEXICANA QUE TODO COMENZÓ EN TEOTIHUACÁN, DONDE LOS DIOSES SE REUNIERON PARA ENCENDER UNA NUEVA ERA. EL MUNDO PERMANECÍA EN OSCURIDAD Y HACÍA FALTA LUZ. DOS DIOSES SE OFRECIERON AL FUEGO SAGRADO; UNO DE ELLOS SE LANZÓ PRIMERO Y SE CONVIRTIÓ EN SOL. EL SEGUNDO SALTÓ DESPUÉS Y TAMBIÉN ILUMINÓ EL CIELO. POR UN INSTANTE EXISTIERON DOS SOLES, PERO TANTA LUZ ROMPÍA EL EQUILIBRIO DEL MUNDO.

ENTONCES LOS DIOSES MARCARON EL ROSTRO DEL SEGUNDO CON LA FIGURA DE UN CONEJO Y SUAVIZARON SU RESPLANDOR PARA CONVERTIRLO EN LA LUNA. DESDE ENTONCES, EL CONEJO QUEDÓ EN EL CIELO COMO SÍMBOLO DE EQUILIBRIO, MEMORIA Y GENEROSIDAD.

Y MIENTRAS LA LUNA OBSERVABA EL PASO DE LOS SIGLOS, LA TIERRA COMENZÓ A TRANSFORMARSE. LOS CAMPOS DESPERTARON, LOS MAGUEYES CRECIERON, LAS COMUNIDADES FLORECIERON Y EN CADA REGIÓN DE MÉXICO SURGIERON HISTORIAS DISTINTAS PARA HONRAR LA TIERRA, EL FUEGO Y EL TIEMPO.

CON PACIENCIA, GENERACIONES DE MAESTROS MEZCALEROS APRENDIERON A TRANSFORMAR EL MAGUEY EN ALGO MÁS QUE UNA BEBIDA. CREARON UNA FORMA DE COMPARTIR EL ORIGEN, UNA FORMA DE REUNIR PERSONAS, UNA FORMA DE CELEBRAR LA VIDA.

DICEN QUE UNA NOCHE, BAJO LA LUZ DE LA LUNA, EL CONEJO DESCENDIÓ A LA TIERRA. NO LLEGÓ BUSCANDO RIQUEZA, NO LLEGÓ BUSCANDO PODER. LLEGÓ BUSCANDO HISTORIAS.

EN SU RECORRIDO ENCONTRÓ PUEBLOS, COCINAS, MERCADOS, FIESTAS, TRADICIONES Y MESAS DONDE SIEMPRE HABÍA LUGAR PARA ALGUIEN MÁS. CONOCIÓ A QUIENES CUIDABAN LOS MAGUEYES, A QUIENES CONSERVABAN RECETAS HEREDADAS POR GENERACIONES, A QUIENES COMPARTÍAN EL ALIMENTO CON GENEROSIDAD, A QUIENES ENTENDÍAN QUE LAS MEJORES COSAS DE LA VIDA SOLO ADQUIEREN SENTIDO CUANDO SE COMPARTEN Y FUE REUNIENDO TODO AQUELLO QUE ENCONTRABA: HISTORIAS, SABORES, INGREDIENTES, PERSONAS, MEZCALES Y RECUERDOS.

HASTA CONSTRUIR UNA CASA DONDE TODO PUDIERA ENCONTRARSE ALREDEDOR DE UNA MISMA MESA.

ESA CASA ES CONEJO EN LA LUNA.

SÍGUENOS @MEZCALERIA CONEJO EN LA LUNA

