

PROMOCIONES



PAQUETES DE DESAYUNOS

\$40 + Incluye: Café americano o Café de olla refill, 1 jugo de fruta y 1 porción de fruta de temporada.

El desayuno se sirve de 9 a.m. a 2 p.m.

MENÚ BOTANERO: TU TRAES LA SED, NOSOTROS PONEMOS EL ANTOJO.

Promoción válida de lunes a viernes de 1 p.m. a cierre.

- Fideo seco.
 - Frijoles con puerco.
 - Taco sudado con chicharrón.
 - Papas bravas.
 - Bollito de estofado de cerdo.
 - Sope de frijoles, queso Cotija, lechuga y crema.
 - Flauta de papa con queso Cotija.
 - Aceitunas preparadas.
 - Gordita de chicharrón
- Aplica con: Cerveza Canneria de 473 ml, tragos y cocteles, de lunes a viernes de 1 p.m. a cierre.
-Promoción personal, no se combina con otras promociones o descuentos, es válida hasta agotar existencia.
-Sucursales: Lomas de Chapultepec, Roma, Valle, Condesa y Teotihuacan.

EL AFTER OFFICE

En la compra de cualquier trago de nuestros mezcales te regalamos una corona, victoria o pacífico.

Sucursales: Valle, Roma, Condesa, AIFA y Lomas de Chapultepec, todos los días de 6 p.m. a 8 p.m.

Teotihuacan: Todos los días de 4 p.m. a 6 p.m.

15% DE DESCUENTO AL PRESENTAR

CREDENCIAL DEL INAPAM

MIMOSAS Y SPRITZ FIFI, PÍDE LA SEGUNDA A MITAD DE PRECIO

Sucursales: Valle, Roma, Teotihuacan, AIFA y Lomas de Chapultepec, todos los días de 12 p.m. a 2 p.m. Condesa: Todos los días de 3 p.m. a 5 p.m.

COMETODO DE TACOS Y CHAMORROS

\$290.00 por persona. Promoción válida de lunes a viernes de 1 p.m. a 4 p.m.

- La promoción de cometodo es personal.
- Estas promociones aplican solo de 1 p.m. a 4 p.m. Son para disfrutar en el restaurante, no aplica para llevar, es válida hasta agotar existencias, no incluye bebidas y no se combina con otras promociones o descuentos.
- Sucursales: Lomas de Chapultepec, Roma, Valle, Condesa, Teotihuacan.

¿NADIE SE ACORDÓ DE TU CUMPLEAÑOS?

¡Pide tu cóctel CUMPLEAÑERO, te lo mereces!. Consumo mínimo de \$550.00 pesos. Promoción válida en el día de tu cumpleaños, presentando tu INE, en todas las sucursales.

**LAS PROMOCIONES NO SON ACUMULABLES,
NO APlican CON OTRAS PROMOCIONES.**

ENTRADAS

Chinicuiles \$650.00

tostados o en salsa

100 gr. de gusanos de maguey
tostados y crujientes. **Sugerencia de
maridaje, Criollo del Estado de
México + \$60.00**

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**

Tartar de atún \$200.00

Lomo de atún en trocitos, servidos
con aguacate y salsa de la casa.

**Sugerencia de maridaje Tobala de
Ocotepec +\$85.00**

Guacamole con \$140.00

chapulines.

Servido con tostadas de maíz.

Cazuela de escamoles \$480.00

100 gr. Escamoles sazonados con
xoconostle, cebolla y ajo, salteados
con mantequilla y epazote.

Queso provolone \$220.00

Servido con pimientos asados y
chistorra.

Flautas de barbacoa \$170.00

Tacos dorados ahogados en
encacahuatado, servidos con
lechuga, queso Cotija 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.

Orden de chapulines \$120.00

Chapulines con xoconostle, cebolla
y ajo, salteados con epazote.

ENSALADAS Y SOPAS

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.

Delicias del campo \$150.00

Mezcla de hojas verdes y verdolagas,
con arándanos, nueces, queso
manchego en cubos, ajonjolí tostado
y cebolla crispy. Aderezada con
vinagreta de guayaba.

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.

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

PRINCIPALES

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 cargada de res \$295.00

Braseada Servida con puré de papa. **Sugerencia de maridaje Cupreata Michoacán + \$80.00.**

Gran Milanesa de res \$285.00

Extra crujiente gratinada con queso manchego, servida con pork belly, arrachera y chistorra. Servida con papas fritas rústicas.

Chamorro adobado o a la cerveza \$270.00

Servido con papas cambray. Tiempo de preparación 20 min.

Sugerencia de maridaje Manso de Michoacán + \$85. Aplica a cometodo.

Salmón glaseado \$275.00

Servido con salsa de cítricos con puré de papa rústico.

Pechuga de pollo \$215.00

Empanizada, gratinada con queso manchego y jamón. Servida con papas a la francesa y ensalada de la casa. **Sugerencia de maridaje Ensamble de San José Oaxaca. + \$90.00.**

Picaña en cocción lenta \$295.00

Adobada y flameada al mezcal, servida con puré de papa rústico.

Pork Ribs \$290.00

Costillas de puerco glaseadas con bbq de mezcal, xoconostle y chile morita, servida con puré de papa.

Sugerencia de maridaje Tobala Ocotepec Oaxaca. + \$85.00.

Hamburguesa Big smash \$265.00

Hamburguesa Big Smash, pork belly, costra de queso adobera, queso manchego, aderezo serrano, cebollas caramelizadas. Servida con papas fritas rústicas.

Filete mezcalería \$265.00

Filete de res, servido con puré de papa, vegetales asados y salsa de hongos. **Tiempo de preparación 20 min.**

Arrachera \$250.00

Servida con papas a la francesa y ensalada de la casa.

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.

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.

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

TACOS 1 PIEZA

Quesabirria	\$110.00	De filete de res	\$90.00
Quesadilla en tortilla de harina, birria de borrego y quesillo. Se sirve con consomé. Sugerencia de maridaje Tuxca de Colima + \$80.00		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	
El Buba	\$110.00	Kraken	\$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		(Marinado con guajillo)	
Aplica a cometodo.		Pulpo tatemado servido sobre una cama de puré de aguacate ahumado, cebollitas crispy y mayonesa de cebolla tatemada.	
Pescadito del mercado	\$90.00	Aplica a cometodo.	
Pescado rebozado, ensalada de col, pico de gallo y mayonesa de chipotle. Sugerencia de maridaje Espadín de Matatlán + \$75.00		Chamorro perrón	\$90.00
Aplica a cometodo.		Chamorro salteado en salsas negras, servido con aguacate y cilantro.	
Sr Barriga	\$90.00	Aplica a cometodo.	
Pork belly, frijoles meneados, salsa verde de aguacate y cilantro. Sugerencia de maridaje Lechuguilla de Chihuahua + \$85.00		Chumita	\$80.00
Aplica a cometodo.		Humus, quelites y champiñones salteados, almendras tostadas, queso de cabra y salsa macha.	
Francés	\$90.00	Sugerencia de maridaje Cupreata Mochitlán de Guerrero + \$75.00	
Lengua de res, mole verde y pepita de calabaza tostada. Sugerencia de maridaje Pitzometl de Puebla + \$75.00		Aplica a cometodo.	
Aplica a cometodo.		Cecina de Res	\$80.00
El mejor amigo	\$90.00	Estilo marquesa, con queso fresco, aguacate, y nopalitos.	
Chapulines, guacamole y quesillo. Aplica a cometodo.		Sugerencia de maridaje Criollo de Estado de México + \$60.00	
Barbacoa de borrego	\$80.00	Aplica a cometodo.	
Taco de barbacoa cocida en horno de piedra, envuelta en pencas de maguey.			

POSTRES

Pastel de truffa	\$160.00	Cheesecake con frutos rojos	\$160.00
Panqué de chocolate, relleno de truffa semiamarga, cubierto de chocolate.		Pastel de queso, cubierto de compota de frutos rojos y frutos rojos frescos.	
Intenso de chocolate	\$160.00		
Tarta de chocolate semidulce, con trufa de chocolate y helado de vainilla casero.			