

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.

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.

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.

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.

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.

¿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.

15% DE DESCUENTO AL PRESENTAR

CREDENCIAL DEL INAPAM

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

ENTRADAS

Chinicuales \$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 Ocoteppec +\$85.00

Guacamole con \$140.00

chapulines.

Servido con tostadas de maíz.

Cazuela de escamoles \$480.00

100 gr. Escamoles sazonados con xoconstle, 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 Ocoteppec 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 citricos 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 Ensemble de San José Oaxaca. + \$90.00.**

Picaña en cocción \$295.00

lenta
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, servido con puré de papa.

Sugerencia de maridaje Tobala Ocotepc 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

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, pimienta y queso manchego. Servido con aguacate y mayonesa de jalapeño con limón. **Sugerencia de maridaje Espadín de San José de Oaxaca + \$75.00**

Aplica a cometido.

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

Aplica a cometido.

Sr Barriga \$90.00

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

Sugerencia de maridaje Lechuguilla de Chihuahua + \$85.00

Aplica a cometido.

Francés \$90.00

Lengua de res, mole verde y pepita de calabaza tostada.

Sugerencia de maridaje Pitzometl de Puebla + \$75.00

Aplica a cometido.

El mejor amigo \$90.00

Chapulines, guacamole y quesillo.

Aplica a cometido.

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.

Aplica a cometido.

Chamorro perrón \$90.00

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

Aplica a cometido.

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

Aplica a cometido.

Cecina de Res \$80.00

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

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

Aplica a cometido.

Barbacoa de borrego \$80.00

Taco de barbacoa cocida en horno de piedra, envuelta en pencas de maguey.

POSTRES

Pastel de truffa \$160.00

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

Intenso de chocolate \$160.00

Tarta de chocolate semidulce, con trufa de chocolate y helado de vainilla casero.

Cheesecake con frutos rojos \$160.00

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

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