

**CONEJO EN LA LUNA**



**COCINA & MEZCAL**

# DESAYUNOS

## PANADERÍA

<b>Orden de nata</b>	<b>\$35.00</b>	<b>Roll Croissant Café</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Concha de Vainilla</b>	<b>\$35.00</b>	Crossaint con relleno de crema de café.	
<b>Concha de Chocolate</b>	<b>\$35.00</b>	<b>Roll Croissant Guayaba</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Galleta de mantequilla:</b> <b>Chips &amp; nuez</b> <b>Café</b> <b>Arándanos &amp; chocolate blanco</b>	<b>\$35.00</b>	Rollo con relleno de guayaba.	
<b>Croissant</b>	<b>\$35.00</b>	<b>Roll Croissant Maracuyá</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Muffin de elote</b>	<b>\$40.00</b>	Rollo con relleno de maracuyá.	
<b>Chocolatín</b> Relleno de chocolate amargo.	<b>\$45.00</b>	<b>Roll Croissant Almendra</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Cruffin de Trufa</b> Relleno de crema de trufa.	<b>\$45.00</b>	Rollo con relleno de almendra.	
<b>Cruffin de calabaza</b> Relleno de crema de calabaza.	<b>\$45.00</b>	<b>Roll Croissant Limón</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Cruffin de tejocote</b> Relleno de crema de tejocote	<b>\$45.00</b>	Rollo con relleno de crema de limón.	
<b>Cruffin de pistache</b> Relleno de crema de pistache	<b>\$45.00</b>		

Nuestro pan artesanal está elaborado con recetas únicas

# ÚNICOS QUE TE LLEVAN A LA LUNA

## Tacos sudados de barbacoa con chicharrón \$195.00

5 piezas, servidos con aguacate queso Cotija, rábanos encurtidos y brotes de cilantro.

## Pan francés de la casa (3 pzs) \$180.00

Miel de agave, compota de frutos, cremoso de queso con naranja y frutos rojos frescos.

## Pancakes plátano y dulce de leche (3 pzs) \$180.00

Dulce de leche, cremoso de queso con naranja entre capa y capa, plátanos flameados en mezcal Criollo Conejo en la Luna, dulce de leche y nuez.

## Pancakes de nutella (3 pzs) \$180.00

Nutella entre capa y capa, monedas de chocolate dentro del pancake, fresas, cremoso de queso con naranja y crumble.

## María Bonita \$180.00

Sandwich de Jamón York y queso gruyere, asado a la plancha servido con una salsa de flor de calabaza y pimiento, con salteado de calabaza y elote, coronado una pieza de huevo estrellado.

## Plato de frutas \$105.00

Selección de fruta de temporada, servido con miel de agave, granola y cremoso de queso con naranja.

Ordenes extra: - Crema \$25.00 - Aguacate \$45.00 - Huevo \$25.00 - Cecina \$50.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00 - Queso Cotija \$35.00

# HUEVOS Y OMELETTE

## Huevos motuleños \$185.00

Dos huevos estrellados, montados sobre dos tortillas con frijoles, acompañados con cubos de jamón, queso manchego, plátano macho frito y chícharos. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

## Huevos sincronizados \$185.00

Dos huevos estrellados, montados sobre una sincronizada de jamón con queso manchego, bañados con salsa verde o roja. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

## Huevos enchicharronados \$175.00

Dos huevos estrellados, servidos sobre chicharrón en salsa roja. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

## Huevos divorciados \$165.00

Dos huevos estrellados montados sobre tortilla de maíz untadas con frijoles refritos, bañados con salsa roja y verde. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

## Huevos rancheros \$165.00

Dos huevos estrellados, montados sobre tortillas de maíz fritas, bañados con salsa verde o roja. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

## Omelette campirano \$165.00

Relleno de champiñón, espinaca, queso adobera, rajas de poblano, flor de calabaza y elote. Bañado en salsa roja y pico de gallo. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

## Omelette mexicano \$165.00

Relleno de longaniza y queso adobera, bañada en salsa verde y pico de gallo. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

## Para los Conejitos \$120.00

2 Mini pancakes y huevo revuelto con jamón. Acompañados de frutos rojos. **Exclusivo para niños.**

# CHILAQUILES Y ALGO MÁS

## Chilaquiles Aborregados

Servido con barbacoa, verdolagas, calabazas, nopales, salsa verde, queso Cotija y crema.

## Chilaquiles 🔥 Caudillos

Bañados en salsa de habanero tatemado. Servidos con chistorra, arrachera, aguacate, queso Cotija y crema.

## Chilaquiles Adelita

**\$165.00**

Chilaquiles con salsa verde cremosa, servidos con pollo deshebrado o huevo estrellado, queso Cotija y crema.

## Enchiladas Suizas

**\$165.00**

Enchiladas rellenas de pollo deshebrado, bañadas de salsa verde cremosa y gratinadas con queso manchego.

## Chilaquiles Puercos 🔥

**\$165.00**

Servido con carnitas surtida, salsa morita, queso Cotija y crema.

## Chilaquiles Sor Juana

**\$165.00**

Chilaquiles verdes o rojos, servidos con cecina de Tenancingo, queso Cotija y crema.

## Chilaquiles Carranza

**\$155.00**

Chilaquiles verdes o rojos, servidos con 1 huevo estrellado, queso Cotija y crema.

Ordenes extra: - Crema \$25.00 – Aguacate \$45.00 - Huevo \$25.00 - Cecina \$50.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00 - Queso Cotija \$35.00

# 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.**

**SIGUENOS @MEZCALERIA CONEJO EN LA LUNA**

