

CONEJO EN LA LUNA



COCINA & MEZCAL



Sabores de Cuaresma



Taco El Buba \$110

Camarón con tocino, pimienta y queso manchego. Servido con aguacate y mayonesa de jalapeño con limón.



Salmón glaseado \$275

Servido con salsa de cítricos y puré de papa rústico.



Tostada de ceviche \$110

Pesca blanca servida sobre tostada horneada, pepino, pico de gallo y aguacate.



Tostada de atún \$120

Láminas de atún fresco montadas sobre una suave cama de puré de aguacate, acompañadas de nuestra exclusiva salsa ponzu habanero.



Taco de pescado \$90

Pescado rebozado, ensalada de col, pico de gallo y mayonesa de chipotle.



ENTRADAS

Orden de chapulines \$120.00 Chapulines con xoconostle, cebolla y ajo, salteados con epazote.	Tartar de atún \$200.00 Lomo de atún fresco en trocitos, servidos con aguacate y salsa de la casa. Sugerencia de maridaje Tobala de Ocotepc + \$85.00.
Guacamole con chapulines \$140.00 Servido con tostadas de maíz.	Queso fundido \$220.00 Servido con pimientos asados y chistorra.
Aguachile de cecina 🔥 \$170.00 Delgados trozos de cecina, sandia, cebolla morada y mix de aguachile.	Chicharrón de Rib Eye \$280.00 Servido sobre guacamole y sincronizadas de queso manchego. Sugerencia de maridaje, Sierra Negra de Sola de Vega Oaxaca + \$80.00.
Flautas de barbacoa \$170.00 Tacos dorados ahogados en encacahuatado, servidos con lechuga, queso Cotija y crema. Sugerencia de maridaje Tobala de Ocotepc Oaxaca. + \$85.00.	

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa Conejo en la Luna \$90.00 Sopa de jitomate rostizado, quesadillas, aguacate, chicharrón y chile pasilla frito.	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.
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.	

**Ordene extra: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00
Totopos \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00.**

PRINCIPALES

Hamburguesa Big Smash Hamburguesa Big Smash, pork belly, costra de queso adobera, queso manchego, aderezo serrano, cebollas caramelizadas. Servida con papas fritas rústicas.	\$265.00	Pork Ribs Costillas de puerco glaseadas con bbq de mezcal, xoconostle y chile morita, servido con puré de papa. Sugerencia de maridaje Tobala de Ocoteppec Oaxaca + \$85.00.	\$290.00
Filete mezcalería Filete de res, servido con puré de papa, vegetales asados y salsa de hongos. Tiempo de preparación 20 min.	\$265.00	Costilla cargada de res Braseada Servida con puré de papa. Sugerencia de maridaje Cupreata de Michoacán + \$80.00.	\$295.00
Chamorro adobado o a la cerveza Servido con papas cambray. Tiempo de preparación 20 min. Sugerencia de maridaje Manso de Michoacán + \$85.	\$270.00	Picaña en cocción lenta Adobada y flameada al mezcal, servida con puré de papa rústico.	\$310.00
Salmón glaseado Servido con salsa de cítricos con puré de papa rústico.	\$275.00	Molcajete de la casa Servido con salsa ranchera, con arrachera de res, pechuga de pollo, longaniza, queso adobera, cebolla y nopales. Tiempo de preparación 20 min.	\$480.00
Gran milanesa de res Extra crujiente gratinada con queso manchego, servida con pork belly, arrachera y chistorra. Servida con papas fritas rústicas.	\$285.00	Costilla de borrego al pibil Servido con tortillas a mano, salsa rabia cebollitas moradas con habanero. Porción 1 kilogramo, recomendado para 2 a 3 personas. Tiempo de preparación 20 min.	\$600.00

**Ordene extra: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00
Totopos \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00.**

TACOS 1 PIEZA

Chumita

\$80.00

Humus, quelites y champiñones salteados, almendras tostadas, queso de cabra y salsa macha.

Sugerencia de maridaje Cupreata de Mochitlán de Guerrero + \$75.00. Come todo de tacos.

Cecina de res

\$80.00

Estilo marquesa, con queso fresco, aguacate, y nopalitos. **Sugerencia de maridaje Criollo del Estado de México + \$60.00. Come todo de tacos.**

El panzón

\$80.00

Panceta de res cocinada con epazote, xoconostle, chile cuaresmeño, cebolla y ajo. **Come todo de tacos.**

El chismoso

\$80.00

Oreja de cerdo glaseada con jengibre y miel de agave, salsa hoisin y pepinillos encurtidos. **Come todo de tacos.**

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. Come todo de tacos.**

Sr Barriga

\$90.00

Pork belly, frijoles meneados, salsa verde de aguacate y cilantro. **Sugerencia de maridaje Lechuguilla de Chihuahua + \$85.00. Come todo de tacos.**

El mejor amigo

\$90.00

Chapulines, guacamole y quesillo. **Come todo de tacos.**

Chamorro perrón

\$90.00

Chamorro salteado en salsas negras, servido con aguacate y cilantro. **Come todo de tacos.**

Francés

\$90.00

Lengua de res, mole verde y pepita de calabaza tostada. **Sugerencia de maridaje Pitzomefl de Puebla + \$75.00. Come todo de tacos.**

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. **Come todo de tacos.**

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. Come todo de tacos.**

**Ordene extra: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00
Totopos \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00.**

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, 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.

SÍGUENOS @MEZCALERIAACONEJOENLALUNA

