

# 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

CHAPULINES CON XOCONOSTLE, CEBOLLA Y AJO, SALTEADOS CON EPAZOTE.

## GUACAMOLE CON CHAPULINES \$140.00

SERVIDO CON TOSTADAS DE MAÍZ.

## FLAUTAS DE BARBACOA \$170.00

TACOS DORADOS AHOGADOS EN ENCACAHUATADO, SERVIDOS CON LECHUGA, QUESO COTIJA Y 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.

## TARTAR DE ATÚN \$200.00

LOMO DE ATÚN FRESCO EN TROCITOS, SERVIDOS CON AGUACATE Y SALSA DE LA CASA. SUGERENCIA DE MARIDAJE TOBALA DE OCOTEPEC + \$85.00

## PROVOLONE ASADO \$220.00

SERVIDO CON PIMIENTOS ASADOS Y CHISTORRA.

## 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

# ENSALADAS Y SOPAS

## 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.

## 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.

## 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

## 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 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.

## 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



# 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

COME TODO DE TACOS.

## CECINA DE RES

\$80.00

ESTILO MARQUESA, CON QUESO FRESCO, AGUACATE, Y NOPALITOS. SUGERENCIA DE MARIDAJE CRIOLLO DE ESTADO DE MÉXICO + \$60.00

COME TODO DE TACOS.

## EL PANZÓN

\$80.00

PANCITA 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 PITZOMETL 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

COME TODO DE TACOS.

## 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, PIMIENTO 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**

