

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 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

Come todos los tacos que quieras y chamorros a la cerveza o adobado.
\$290 por persona. Promoción válida de lunes a viernes de 2 p.m. a 5 p.m.

Las promociones de cometodo es personal y se entrega 1 plato o 1 taco a la vez.

Estas promociones aplican solo de 2 p.m. a 5 p.m. Son para disfrutar aquí 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: Valle, Roma, Teotihuacan, Alfa y Lomas.

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: Todos los días de 6 p.m. a 8 p.m. Teotihuacan: Todos los días de 4 p.m. a 6 p.m.

MEZCAZUELAS HAPPY PACK

3 Mezcazuelas por \$360.00, Criollo del Estado de México, mix de cítricos y top de refresco de toronja. **Sucursales: Valle, Roma, Condesa, AIFA y Lomas, lunes a jueves de 6 p.m. a 7 p.m. Teotihuacan de 5 a 6 p.m.**

¿NADIE SE ACORDÓ DE TU CUMPLEAÑOS?

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

15% DE DESCUENTO AL PRESENTAR CREDENCIAL DEL INAPAM



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

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 crema.

Sugerencia de maridaje Tobala Ocotepéc 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 en trocitos, servidos con aguacate y salsa de la casa.

Sugerencia de maridaje Tobala de Ocotepéc +\$85.00

Queso provolone \$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

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.

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 cometo.

Salmón glaseado \$275.00

Servido con salsa de cítricos con puré de papa rústico.

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 Ocotepéc 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.**

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 queso. 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.

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.

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.

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**

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.

Chamorro perrón \$90.00

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

El mejor amigo \$90.00

Chapulines, guacamole y queso. **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.

El Panzón \$80.00

Pancita de res cocinada con epazote, xoconostle, chile cuaresmeño, cebolla y ajo. **Aplica a cometido.**

El Chismoso \$80.00

Oreja de cerdo laqueada con jengibre y miel de agave, salsa hoisin y pepino encurtido. **Aplica a cometido.**

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

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

\$160.00

con frutos rojos

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