



# MENÚ

## DESAYUNOS

# ESPECIALES DE TEMPORADA

## DESAYUNO AMERICANO

\$195.00

DOS HUEVOS AL GUSTO (REVUELTO O ESTRELLADO), SALCHICHA FRANKFURT A LA PLANCHA Y TOCINO CRUJIENTE. ACOMPAÑADO DE DOS ESPONJOSOS HOT CAKES CON MANTEQUILLA Y MIEL.

## PAN FRANCÉS DE PLÁTANO AL TOFFE

\$190.00

PAN BRIOCHE ARTESANAL RELLENO DE CREMA DE PLÁTANO Y CUBIERTO CON SALSA TOFFEE DE DULCE DE LECHE.

TERMINADO CON PLÁTANOS ASADOS Y NUEZ TOSTADA.

## PAN FRANCÉS TROPICAL

\$190.00

PAN BRIOCHE CASERO BAÑADO EN UNA MEZCLA DE TRES LECHE DE VAINILLA Y NARANJA, RELLENO DE CREMA DE MARACUYÁ.

SERVIDO CON CREMA MONTADA Y FRUTOS TROPICALES.

## HUEVOS AHOGADOS DEL VALLE

\$185.00

DOS HUEVOS FRESCOS AHOGADOS EN SALSA ROJA CALDOSA, ACOMPAÑADOS DE ARRACHERA, QUESO ADOBERA Y LÁMINAS DE AGUACATE.

## CHILAQUILES PUERCOS 🔥

\$165.00

SERVIDO CON CARNITAS SURTIDAS, SALSA MORITA, QUESO COTIJA Y CREMA.

## ORDENES EXTRA:

- \$25.00 CREMA
- \$45.00 AGUACATE
- \$25.00 HUEVO
- \$25.00 CHICHARRÓN
- \$35.00 POLLO DESHEBRADO
- \$35.00 QUESO COTIJA
- \$50.00 CECINA



# DESAYUNOS PANADERÍA

<b>ORDEN DE NATA</b>	\$35.00	<b>CRUFFIN DE TEJOCOTE</b>	\$45.00
<b>CONCHA DE VAINILLA</b>	\$35.00	RELLENO DE CREMA DE TEJOCOTE.	
<b>CONCHA DE CHOCOLATE</b>	\$35.00	<b>CRUFFIN DE PISTACHE</b>	\$45.00
<b>GALLETA DE MANTEQUILLA:</b>	\$35.00	RELLENO DE CREMA DE PISTACHE.	
CHIPS & NUEZ. CAFÉ. ARÁNDANOS & CHOCOLATE BLANCO.		<b>ROLL CROISSANT CAFÉ</b>	\$45.00
<b>CROISSANT</b>	\$35.00	CROISSANT CON RELLENO DE CREMA DE CAFÉ.	
<b>MUFFIN DE ELOTE</b>	\$40.00	<b>ROLL CROISSANT GUAYABA</b>	\$45.00
<b>CHOCOLATÍN</b>	\$45.00	ROLLO CON RELLENO DE GUAYABA.	
RELLENO DE CHOCOLATE AMARGO.		<b>ROLL CROISSANT MARACUYÁ</b>	\$45.00
<b>CRUFFIN DE TRUFFA</b>	\$45.00	ROLLO CON RELLENO DE MARACUYÁ.	
RELLENO DE CREMA DE TRUFFA.		<b>ROLL CROISSANT ALMENDRA</b>	\$45.00
<b>CRUFFIN DE CALABAZA</b>	\$45.00	ROLLO CON RELLENO DE ALMENDRA.	
RELLENO DE CREMA DE CALABAZA.		<b>ROLL CROISSANT LIMÓN</b>	\$45.00
<b>CRUFFIN DE CEREZA</b>	\$45.00	ROLLO CON RELLENO DE CREMA DE LIMÓN.	
RELLENO DE CREMA DE CEREZA			
<b>CRUFFIN DE PLÁTANO</b>	\$45.00		
RELLENO DE CREMA DE PLÁTANO			

**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 ROJOS, CREMOSO DE QUESO CON NARANJA Y FRUTOS ROJOS FRESCOS.

## PANCAKES DE 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

SÁNDWICH 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 \$180.00

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
- CHICHARRÓN \$25.00
- POLLO DESHEBRADO \$35.00
- QUESO COTIJA \$35.00
- CECINA \$50.00



# HUEVOS Y OMELETTES

## HUEVOS MOTULEÑOS

\$185.00

DOS HUEVOS ESTRELLADOS, MONTADOS SOBRE DOS TORTILLAS CON FRIJOLE, 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. COMPAÑADOS DE FRUTOS ROJOS.

\*EXCLUSIVO PARA NIÑOS.

## ORDENES EXTRA:

CREMA	\$25.00
AGUACATE	\$45.00
HUEVO	\$25.00
CHICHARRÓN	\$25.00
POLLO DESHEBRADO	\$35.00
QUESO COTIJA	\$35.00
CECINA	\$50.00

# CHILAQUILES Y ALGO MÁS

## CHILAQUILES ABORREGADOS

\$195.00

CHILAQUILES SERVIDOS CON BARBACOA, VERDOLAGAS, CALABAZAS, NOPALES, SALSA VERDE, QUESO COTIJA Y CREMA.

## CHILAQUILES CAUDILLOS 🔥 🔥

\$195.00

CHILAQUILES 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 SOR JUANA

\$165.00

CHILAQUILES VERDES O ROJOS, SERVIDOS CON CECINA DE TENANCINGO, QUESO COTIJA Y CREMA.

## CHILAQUILES CARRANZA

\$165.00

CHILAQUILES VERDES O ROJOS SERVIDOS CON 1 HUEVO ESTRELLADO, QUESO COTIJA Y CREMA.

## ORDENES EXTRA:

CREMA \$25.00

AGUACATE \$45.00

HUEVO \$25.00

CHICHARRÓN \$25.00

POLLO DESHEBRADO \$35.00

QUESO COTIJA \$35.00

CECINA \$50.00



# 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 CONTEMPORANEA, 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**

