MENÚ

CONEJO EN LA LUNA

MEZCAL & TRADICIÓN

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

PROVOLETA 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

BIG SMASH BURGER: PORK BELLY, ADOBERA CHEESE CRUST, MANCHEGO CHEESE, SERRANO PEPPER DRESSING, CARAMELIZED ONIONS. SERVED WITH RUSTIC FRIES.

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

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 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 $25.00TOTOPOS $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

CUENTA UNA ANTIGUA LEYENDA MEXICANA QUE TODO COMENZÓ EN TEOTIHUACÁN, DONDE LOS DIOSES SE REUNIERON PARA ENCENDER UNA NUEVA ERA. EL MUNDO PERMANECÍA EN OSCURIDAD Y HACÍA FALTA LUZ. DOS DIOSES SE OFRECIERON AL FUEGO SAGRADO; UNO DE ELLOS SE LANZÓ PRIMERO Y SE CONVIRTIÓ EN SOL. EL SEGUNDO SALTÓ DESPUÉS Y TAMBIÉN ILUMINÓ EL CIELO. POR UN INSTANTE EXISTIERON DOS SOLES, PERO TANTA LUZ ROMPÍA EL EQUILIBRIO DEL MUNDO.

ENTONCES LOS DIOSES MARCARON EL ROSTRO DEL SEGUNDO CON LA FIGURA DE UN CONEJO Y SUAVIZARON SU RESPLANDOR PARA CONVERTIRLO EN LA LUNA. DESDE ENTONCES, EL CONEJO QUEDÓ EN EL CIELO COMO SÍMBOLO DE EQUILIBRIO, MEMORIA Y GENEROSIDAD.

Y MIENTRAS LA LUNA OBSERVABA EL PASO DE LOS SIGLOS, LA TIERRA COMENZÓ A TRANSFORMARSE. LOS CAMPOS DESPERTARON, LOS MAGUEYES CRECIERON, LAS COMUNIDADES FLORECIERON Y EN CADA REGIÓN DE MÉXICO SURGIERON HISTORIAS DISTINTAS PARA HONRAR LA TIERRA, EL FUEGO Y EL TIEMPO.

CON PACIENCIA, GENERACIONES DE MAESTROS MEZCALEROS APRENDIERON A TRANSFORMAR EL MAGUEY EN ALGO MÁS QUE UNA BEBIDA. CREARON UNA FORMA DE COMPARTIR EL ORIGEN, UNA FORMA DE REUNIR PERSONAS, UNA FORMA DE CELEBRAR LA VIDA.

DICEN QUE UNA NOCHE, BAJO LA LUZ DE LA LUNA, EL CONEJO DESCENDIÓ A LA TIERRA. NO LLEGÓ BUSCANDO RIQUEZA, NO LLEGÓ BUSCANDO PODER. LLEGÓ BUSCANDO HISTORIAS.

EN SU RECORRIDO ENCONTRÓ PUEBLOS, COCINAS, MERCADOS, FIESTAS, TRADICIONES Y MESAS DONDE SIEMPRE HABÍA LUGAR PARA ALGUIEN MÁS. CONOCIÓ A QUIENES CUIDABAN LOS MAGUEYES, A QUIENES CONSERVABAN RECETAS HEREDADAS POR GENERACIONES, A QUIENES COMPARTÍAN EL ALIMENTO CON GENEROSIDAD, A QUIENES ENTENDIAN QUE LAS MEJORES COSAS DE LA VIDA SOLO ADQUIEREN SENTIDO CUANDO SE COMPARTEN Y FUE REUNIENDO TODO AQUELLO QUE ENCONTRABA: HISTORIAS, SABORES, INGREDIENTES, PERSONAS, MEZCALES Y RECUERDOS.

HASTA CONSTRUIR UNA CASA DONDE TODO PUDIERA ENCONTRARSE ALREDEDOR DE UNA MISMA MESA.

ESA CASA ES CONEJO EN LA LUNA.

SÍGUENOS @MEZCALERIACONEJOENLALUNA