

**CONEJO EN LA LUNA**



**COCINA & MEZCAL**

# 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.

## Aguachile de cecina 🔥 \$170.00

Delgados trozos de cecina, sandia, cebolla morada y mix de aguachile.

## Flautas de barbacoa \$170.00

Tacos dorados ahogados en encacahuatado, servidos con lechuga, queso Cotija y crema.

*Sugerencia de maridaje Tobala de Ocotepec + \$85.00.*

## Tartar de atún

Lomo de atún fresco en trocitos, servidos con aguacate y salsa de la casa.

*Sugerencia de maridaje Tobala de Ocotepec + \$85.00.*

## Queso fundido

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 de Sola de Vega Oaxaca + \$80.00.*

# SOPAS Y ENSALADAS

## 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

Mezcla de lechugas, queso azul, peras al vino tinto, arándanos y almendras tostadas. Aderezada con vinagreta de mostaza con miel.

\$170.00

**Ordene extra: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00**

**Totopos \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00.**

# PRINCIPALES

## Hamburguesa Big Smash

Hamburguesa Big Smash, pork belly, costra de queso adobera, queso manchego, aderezo serrano, cebollas caramelizadas. Servida con papas fritas rústicas.

## Filete mezcalería

Filete de res, servido con puré de papa, vegetales asados y salsa de hongos.

**Tiempo de preparación 20 min.**

## Chamorro adobado o a la cerveza

Servido con papas cambray.  
**Tiempo de preparación 20 min.**

**Sugerencia de maridaje Manso de Michoacán + \$85.**

## Salmón glaseado

Servido con salsa de cítricos con puré de papa rústico.

## Gran milanesa de res

Extra crujiente gratinada con queso manchego, servida con pork belly, arrachera y chistorra. Servida con papas fritas rústicas.

**\$265.00**

**\$265.00**

**\$270.00**

**\$275.00**

**\$285.00**

## Pork Ribs

Costillas de puerco glaseadas con bbq de mezcal, xoconostle y chile morita, servido con puré de papa.  
**Sugerencia de maridaje Tobala de Ocotepec Oaxaca + \$85.00.**

## Costilla cargada de res

Braseada Servida con puré de papa.

**Sugerencia de maridaje Cupreata de Michoacán + \$80.00.**

## Picaña en cocción lenta

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.**

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 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.**

## 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

Panqué de chocolate, relleno de truffa semiamarga, cubierto de chocolate.

**\$160.00**

## 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 @MEZCALERIA CONEJO EN LA LUNA**

