

**CONEJO EN LA LUNA**



**COCINA & MEZCAL**

## ENTRADAS

**Guacamole con chapulines.** \$140.00

Servido con tostadas de maíz.

**Orden de chapulines** \$120.00

Chapulines con xoconostle, cebolla y ajo, salteados con epazote.

**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.

**Nachos con chilli** \$130.00

Servidos con chilli, queso amarillo, guacamole, pico de gallo y crema.

**Aguachile de Cecina** 🔥 \$170.00

Delgados trozos de Cecina, sandía, cebolla morada y mix de aguachile.

**Queso fundido** \$220.00

Servido con pimientos asados y chistorra.

## SÁNDWICHES

**Jamón serrano** \$210.00

Prosciutto curado 50 gr, mascarpone de pistache, mozzarella fresco y arúgula.

**Mortadela con pistache** \$190.00

Mortadella al pistacchio 50 gr, burrata, arúgula, verduras rostizadas y aceite de oliva.

**Pierna de cerdo horneada** \$180.00

Prosciutto arrosto 50 gr, mozzarella fresco, arúgula, aceitunas y aceite de oliva.

**Capresse** \$180.00

Mozzarella fresco 100 gr, burrata, pesto, tomate rostizado, arúgula y aceto balsámico.

**Panceta de cerdo al horno** \$180.00

Porchetta 120 gr, verduras rostizadas, arúgula y aceitunas.

**Albonigas** \$190.00

Albóndigas 120 gr, queso provoleta, mozzarella fresco, salsa pomodoro, verduras rostizadas y albahaca.

**Salchicha Italiana** \$180.00

Salchicha Italiana 120 gr, queso provoleta, mozzarella fresco, verduras rostizadas, salsa pomodoro y albahaca.

**Parmesana** \$180.00

Berenjena a la parmesana 120 gr, queso provoleta rayado, verdura rostizada, mozzarella fresco y albahaca.

**Estofado de res** \$190.00

Estofado de res 120 gr, queso provoleta rayado, queso mozzarella fresco, verduras rostizadas, salsa especial de tomate y albahaca.

# TACOS 1 PIEZA

<b>Chumita</b> Humus, quelites y champiñones salteados, almendras tostadas, queso de cabra y salsa macha. <b>Sugerencia de maridaje Cupreata de Mochitlán de Guerrero + \$75.00.</b> <b>Come todo de tacos.</b>	\$80.00	<b>Francés</b> Lengua de res, mole verde y pepita de calabaza tostada. <b>Sugerencia de maridaje Pitzometl de Puebla + \$75.00.</b> Come todo de tacos.	\$90.00
<b>Cecina de res</b> Estilo marquesa, con queso fresco, aguacate, y nopalitos. <b>Sugerencia de maridaje Criollo del Estado de México + \$60.00.</b> <b>Come todo de tacos.</b>	\$80.00	<b>De filete de res</b> Filete de res, queso manchego, frijoles meneados, rábano encurtido y salsa de chile serrano al limón. <b>Sugerencia de maridaje Tobaziche de Sola de Vega Oaxaca + \$85.00.</b>	\$90.00
<b>Sr Barriga</b> Pork belly, frijoles meneados, salsa verde de aguacate y cilantro. <b>Sugerencia de maridaje Lechuguilla de Chihuahua + \$85.00.</b> <b>Come todo de tacos.</b>	\$90.00	<b>Kraken</b> <b>(Marinado con guajillo)</b> Pulpo tatemado servido sobre una cama de puré de aguacate ahumado, cebollitas crispy y mayonesa de cebolla tatemada. <b>Come todo de tacos.</b>	\$110.00
<b>El mejor amigo</b> Chapulines, guacamole y quesillo. <b>Come todo de tacos.</b>	\$90.00	<b>El Buba</b> Camarón con tocino, pimiento y queso manchego. Servido con aguacate y mayonesa de jalapeño con limón. <b>Sugerencia de maridaje Espadín de San José de Oaxaca + \$75.00.</b> <b>Come todo de tacos.</b>	\$110.00
<b>Chamorro perrón</b> Chamorro salteado en salsas negras, servido con aguacate y cilantro. <b>Come todo de tacos.</b>	\$90.00		

# POSTRES

\$160.00

<b>Pastel de truffa</b> Panqué de chocolate, relleno de truffa semiamarga, cubierto de chocolate.	\$160.00	<b>Cheesecake con frutos rojos</b> Pastel de queso, cubierto de compota de frutos rojos y frutos rojos frescos.
--	----------	--

Ordene extra: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00  
Totopos \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00.

# 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 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**



# PROMOCIONES

## LANZA LOS DADOS Y GANA: CONEJO EN LA LUNA TE REGALA TU CUENTA

**¿Te atreves a desafiar al destino? 🎲** De lunes a sábado, de 6:00 p.m. a 7:00 p.m., regístrate y participa en nuestro juego de dados para tener la oportunidad de ganar tu cuenta totalmente GRATIS.

**¿Cómo?** Muy fácil: Si logras sacar dos pares de 6, **¡el total de tu consumo será de CERO!**

### ¿Cómo participar?

Disfruta de tu consumo en el restaurante entre las 6:00 p.m. y 7:00 p.m.

Regístrate en la lista de participación durante este horario.

Juego por ticket de consumo.

Lanza los dados con el gerente y mesero presentes.

Si sacas dos pares de 6, ¡tu cuenta es GRATIS!

## MENÚ BOTANERO: TU TRAES LA SED, NOSOTROS PONEMOS EL ANTOJO

Acompaña cada uno de tus tragos o cócteles con alguna opción de nuestra botana cantinera totalmente **GRATIS**.

- Fideo seco.
- Frijoles con puerco.
- Taco sudado con chicharrón.
- Papas bravas.
- Bollito de estofado de cerdo.
- Sope de frijoles, queso Cotija, lechuga y crema.
- Aceitunas preparadas.
- Gordita de chicharrón.

**-Sucursales:** Colonia del Valle, Roma, Lomas de Chapultepec, Condesa y Teotihuacan. Aplica con: Cerveza Cannería de 473 ml, tragos y cocteles, de lunes a viernes de 1 p.m. a cierre.

**-Promoción personal, no se combina con otras promociones o descuentos, no incluye bebidas, únicamente para disfrutar en el restaurante, no aplica para llevar, válida hasta agotar existencia.**

## 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.

## 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.**

## ¿NADIE SE ACORDÓ DE TU CUMPLEAÑOS?

¡Pide 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 PARA ADULTOS MAYORES

Disfruta de un 15 % de descuento durante todo el día en todas nuestras sucursales. Presenta tu credencial y aprovecha este beneficio exclusivo.