

MENÚ



SUGERENCIAS DE LA CASA

ENTRADAS

QUESO PROVOLONE

\$220.00

SERVIDO CON PIMIENTOS ASADOS Y CHISTORRA.

AGUACHILE DE CECINA

\$230.00

DELICADOS TROZOS DE CECINA CURADA, SANDÍA FRESCA, CEBOLLA MORADA Y UN VIBRANTE MIX DE AGUACHILE. UN EQUILIBRIO ENTRE LO ÁCIDO, FRESCO Y LIGERAMENTE PICANTE.

UNA ENTRADA REFRESCANTE CON CARÁCTER.

SANDWICHES

SALCHICHA ITALIANA

\$180.00

SALCHICHA ITALIANA 120 GR, QUESO PROVOLETA, MOZZARELLA FRESCO, VERDURAS ROSTIZADAS, SALSA POMODORO Y ALBAHACA.

MORTADELA CON PISTACHE

\$190.00

MORTADELLA AL PISTACCHIO 50 GR, BURRATA, ARÚGULA, VERDURAS ROSTIZADAS Y ACEITE DE OLIVA.

TACO

EL MEJOR AMIGO

\$90.00

CHAPULINES, GUACAMOLE Y QUESILLO.



RECOMENDACIÓN DE LA CASA

ACOMPaña ESTOS PLATILLOS CON NUESTRA SELECCIÓN DE MEZCALES TRADICIONALES, CERVEZAS ARTESANALES O COCTELERÍA PARA UNA EXPERIENCIA COMPLETA.

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.

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.

PROVOLONE ASADO \$220.00

SERVIDO CON PIMIENTOS ASADOS Y CHISTORRA.

AGUACHILE DE CECINA 🔥 🔥 \$170.00

DELGADOS TROZOS DE CECINA, SANDIA, CEBOLLA MORADA Y MIX DE AGUACHILE.

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, QUESOPROVOLETA, MOZZARELLA FRESCO, VERDURAS ROSTIZADAS, SALSA POMODORO Y ALBAHACA.

PARMESANA \$180.00

BERENGENA 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

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.

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 PIZOMETL 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

(MARINADO CON GUAJILLO)

\$110.00

PULPO TATEMADO SERVIDO SOBRE UNA CAMA DE PURÉ DE AGUACATE AHUMADO, CEBOLLITAS CRISPY Y MAYONESA DE CEBOLLA TATEMADA.

COME TODO DE TACOS.

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

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

\$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

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 @MEZCALERIAACONEJOENLALUNA

