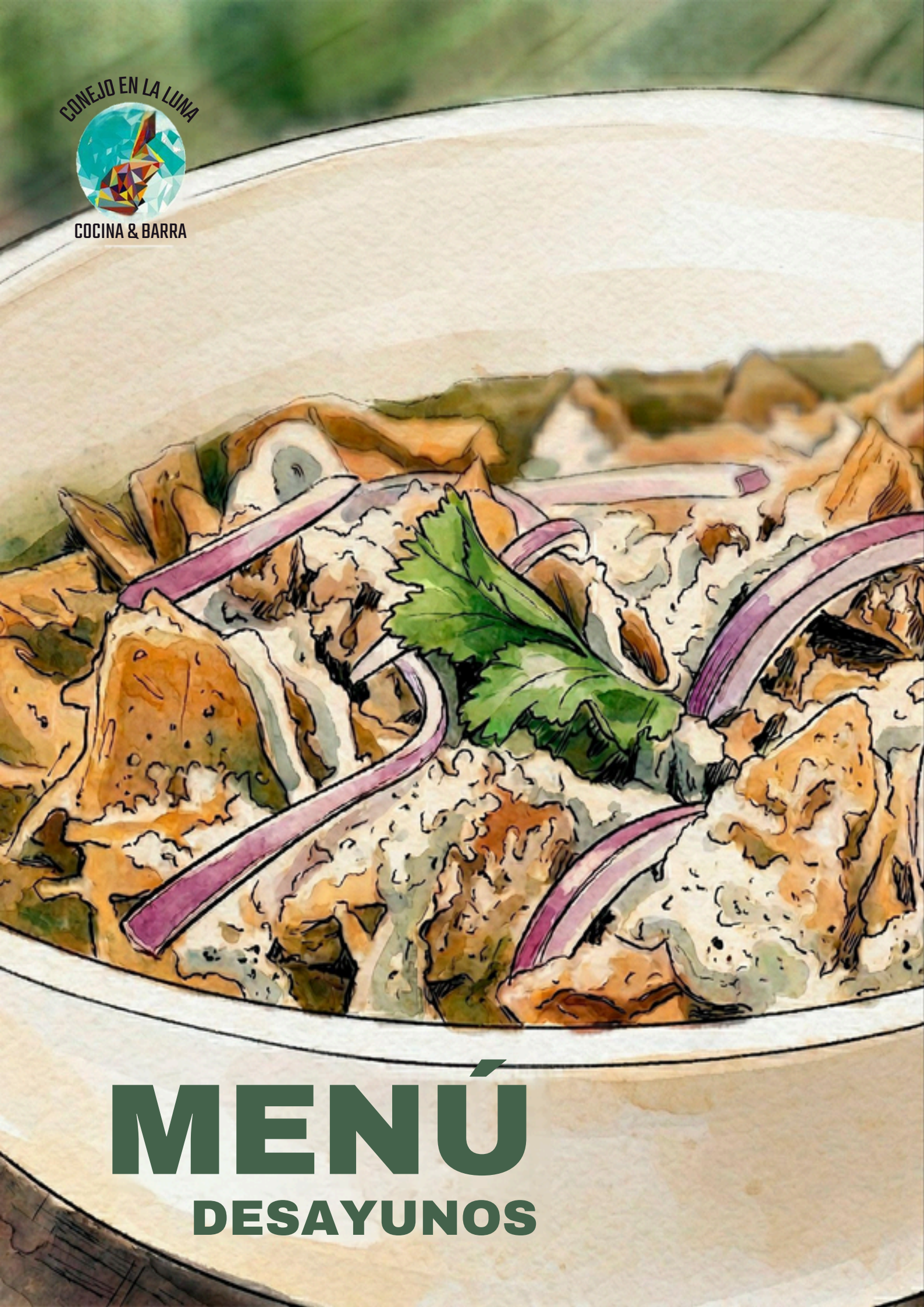
CONEJO EN LA LUNA

COCINA & BARRA



MENÚ

DESAYUNOS

ESPECIALES DE TEMPORADA

DESAYUNO AMERICANO — $230.00

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 TOFFEE (1 PZ.) — $225.00

RELLENO DE CREMA DE PLÁTANO, CUBIERTO CON SALSA TOFFEE DE DULCE DE LECHE.

TERMINADO CON PLÁTANOS ASADOS Y NUEZ TOSTADA.

PAN FRANCÉS TROPICAL (1 PZ.) — $225.00

RELLENO DE CREMA DE MARACUYÁ, CUBIERTO CON UNA MEZCLA DE TRES LECHES DE VAINILLA Y NARANJA.

SERVIDO CON CREMA MONTADA Y FRUTOS TROPICALES.

HUEVOS AHOGADOS DEL VALLE — $220.00

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

GUARNICIÓN DE FRIJOLES REFITOS Y CHILAQUILES.

PANADERÍA

CONCHA — $45.00
CHOCOLATE O VAINILLA

CHOCOLATÍN — $55.00
RELLENO DE CHOCOLATE AMARGO

ORDEN DE NATA — $40.00

CONCHA CON NATA — $70.00

CROISSANT — $55.00

MUFFIN DE ELOTE — $65.00

NUESTRO PAN ARTESANAL ESTÁ ELABORADO CON RECETAS ÚNICAS. PREGUNTA POR NUESTROS PANES DISPONIBLES.



ÚNICOS QUE TE LLEVAN A LA LUNA

TACOS SUDADOS DE BARBACOA CON CHICHARRÓN — $235.00

CINCO PIEZAS DE TACOS CON 160 GR. DE CHICHARRÓN CON BARBACOA, SERVIDOS CON AGUACATE, QUESO COTIJA, RÁBANOS ENCURTIDOS Y BROTES DE CILANTRO.

PAN FRANCÉS DE LA CASA (3 PZS.) — $225.00

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.) — $225.00

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.) — $225.00

NUTELLA ENTRE CAPA Y CAPA, MONEDAS DE CHOCOLATE DENTRO DEL PANCAKE, FRESAS, CREMOSO DE QUESO CON NARANJA Y CRUMBLE.

MARÍA BONITA — $225.00

SÁNDWICH DE JAMÓN YORK Y QUESO CRUYERE, 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 — $135.00

SELECCIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA, SERVIDO CON MIEL DE AGAVE, GRANOLA Y CREMOSO DE QUESO CON NARANJA.

ORDENES EXTRA:

$25.00 CREMA. 50ML.
$25.00 HUEVO. 1PZ.
$25.00 CHICHARRÓN. 30GR.
$25.00 QUESO COTIJA. 30GR.
$25.00 QUESO MANCHEGO. 40GR.
$35.00 POLLO DESHEBRADO. 60GR.
$45.00 AGUACATE. 150GR.
$50.00 CECINA. 60GR.



HUEVOS Y OMELETTES

HUEVOS MOTULEÑOS $225.00

DOS HUEVOS ESTRELLADOS, MONTADOS SOBRE DOS TORTILLAS DE MAÍZ FRITAS CON FRIJOLES, ACOMPAÑADOS CON CUBOS DE JAMÓN, QUESO MANCHEGO, PLÁTANO MACHO FRITO Y CHÍCHAROS.

GUARNICIÓN DE FRIJOLES REFITOS Y CHILAQUILES.

HUEVOS SINCRONIZADOS $225.00

DOS HUEVOS ESTRELLADOS, MONTADOS SOBRE UNA SINCRONIZADA DE JAMÓN CON QUESO MANCHEGO, BAÑADOS CON SALSA VERDE O ROJA.

GUARNICIÓN DE FRIJOLES REFITOS Y CHILAQUILES.

HUEVOS ENCHICHARRONADOS $215.00

DOS HUEVOS ESTRELLADOS, SERVIDOS SOBRE CHICHARRÓN EN SALSA ROJA.

GUARNICIÓN DE FRIJOLES REFITOS Y CHILAQUILES.

HUEVOS DIVORCIADOS $205.00

DOS HUEVOS ESTRELLADOS MONTADOS SOBRE TORTILLA DE MAÍZ UNTADAS CON FRIJOLES REFITOS, BAÑADOS CON SALSA ROJA Y VERDE.

GUARNICIÓN DE FRIJOLES REFITOS Y CHILAQUILES.

HUEVOS RANCHEROS $205.00

DOS HUEVOS ESTRELLADOS, MONTADOS SOBRE TORTILLAS DE MAÍZ FRITAS UNTADAS CON FRIJOLES REFITOS, BAÑADOS CON SALSA VERDE O ROJA.

GUARNICIÓN DE FRIJOLES REFITOS Y CHILAQUILES.

OMELETTE CAMPIRANO $205.00

DOS HUEVOS RELLENOS DE CHAMPIÓN, ESPINACA, QUESO ADOBERA, RAJAS DE POBLANO, FLOR DE CALABAZA Y ELOTE. BAÑADO EN SALSA ROJA Y PICO DE GALLO.

GUARNICIÓN DE FRIJOLES REFITOS Y CHILAQUILES.

OMELETTE MEXICANO $215.00

DOS HUEVOS RELLENO DE LONGANIZA Y QUESO ADOBERA, BAÑADA EN SALSA VERDE Y PICO DE GALLO.

GUARNICIÓN DE FRIJOLES REFITOS Y CHILAQUILES.

PARA LOS CONEJITOS $150.00

DOS MINI PANCAKES Y DOS PIEZAS DE HUEVO REVUELTO CON JAMÓN. ACOMPAÑADOS DE FRUTOS ROJOS.

*EXCLUSIVO PARA NIÑOS.

ORDENES EXTRA:

$25.00 CREMA. 50ML.
$25.00 HUEVO. 1PZ.
$25.00 CHICHARRÓN. 50GR.
$25.00 QUESO COTIJA. 30GR.
$25.00 QUESO MANCHEGO. 40GR.
$35.00 POLLO DESHEBRADO. 60GR.
$45.00 AGUACATE. 150GR.
$50.00 CECINA. 60GR.

CHILAQUILES Y ALGO MÁS

CHILAQUILES ABORREGADOS — $235.00

CHILAQUILES SERVIDOS CON 120 GR. DE BARBACOA, VERDOLAGAS, CALABAZAS, NOPALES, SALSA VERDE, QUESO COTIJA Y CREMA.

CHILAQUILES CAUDILLOS 🔥🔥 — $235.00

CHILAQUILES BAÑADOS EN SALSA DE HABANERO TATEMADO. SERVIDOS CON 70 GR. DE ARRACHERA, 70 GR. DE LONGANIZA DE PUEBLO, AGUACATE, QUESO COTIJA Y CREMA.

CHILAQUILES ADELITA — $205.00

CHILAQUILES CON SALSA VERDE CREMOSA, SERVIDOS CON 120 GR. DE POLLO DESHEBRADO O DOS HUEVOS ESTRELLADOS, QUESO COTIJA Y CREMA.

ENCHILADAS SUIZAS — $205.00

ENCHILADAS RELLENAS DE 120 GR. DE POLLO DESHEBRADO, BAÑADAS DE SALSA VERDE CREMOSA Y GRATINADAS CON QUESO MANCHEGO.

CHILAQUILES SOR JUANA — $205.00

CHILAQUILES VERDES O ROJOS, SERVIDOS CON 120 GR. DE CECINA DE TENANCINGO, QUESO COTIJA Y CREMA.

CHILAQUILES CARRANZA — $195.00

CHILAQUILES VERDES O ROJOS SERVIDOS CON UNA PIEZA DE HUEVO ESTRELLADO, QUESO COTIJA Y CREMA.

ORDENES EXTRA:

$25.00 CREMA.50ML.
$25.00 HUEVO.1PZ.
$25.00 CHICHARRÓN. 50GR.
$25.00 QUESO COTIJA. 30GR.
$25.00 QUESO MANCHEGO. 40GR.
$35.00 POLLO DESHEBRADO. 60GR.
$45.00 AGUACATE. 150GR.
$50.00 CECINA. 60GR.



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 ENTENDÍAN 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 @CONEJOENLALUNAOFICIAL