

MENÚ



SUGERENCIAS DE LA CASA

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CHAPULINES.

\$160.00

GUACAMOLE FRESCO PREPARADO AL MOMENTO, CORONADO CON CHAPULINES CRUJIENTES QUE APORTAN UN TOQUE SALINO Y TEXTURA ÚNICA. ACOMPAÑADO DE TOSTADAS DE MAÍZ.

IDEAL PARA ABRIR EL APETITO Y COMPARTIR.

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.

SOPA

FIDEO SECO TRADICIONAL

\$125.00

FIDEO TOSTADO EN CASA, MEZCLADO CON ADOBO DE CHILE GUAJILLO Y FRIJOLES, ACOMPAÑADO DE CHILE PASILLA FRITO, AGUACATE, CREMA Y QUESO COTIJA.

RECONFORTANTE, CASERO Y LLENO DE SABOR.

PLATOS FUERTES

FILETE MEZCALERÍA

\$340.00

JUGOSO FILETE DE RES, SERVIDO CON PURÉ DE PAPA CREMOSO, VEGETALES ASADOS Y UNA DELICADA SALSA DE HONGOS.

UN CLÁSICO ELEGANTE PARA UNA EXPERIENCIA COMPLETA. TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS

COSTILLA CARGADA DE RES

\$355.00

BRASEADA SERVIDA CON PURÉ DE PAPA.

SUGERENCIA DE MARIDAJE CUPREATA MICHOACÁN + \$80.00

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS.

RECOMENDACIÓN DE LA CASA

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

ENTRADAS

CAZUELA DE ESCAMOLES	\$590.00	TARTAR DE ATÚN	\$250.00
100 GR. ESCAMOLES SAZONADOS CON XOCONSTLE, CEBOLLA Y AJO, SALTEADOS CON MANTEQUILLA Y EPAZOTE.		LOMO DE ATÚN FRESCO EN TROCITOS, SERVIDOS CON AGUACATE Y SALSA DE LA CASA. SUGERENCIA DE MARIDAJE TOBALA DE OCOTEPEC + \$85.00	
PROVOLETA ASADO	\$250.00	GUACAMOLE CON CHAPULINES	\$160.00
SERVIDO CON PIMIENTOS ASADOS Y CHISTORRA.		SERVIDO CON TOSTADAS DE MAÍZ.	
AGUACHILE DE CECINA 🔥🔥	\$230.00	ORDEN DE CHAPULINES	\$140.00
DELGADOS TROZOS DE CECINA, SANDIA, CEBOLLA MORADA Y MIX DE AGUACHILE.		CHAPULINES CON XOCONOSTLE, CEBOLLA Y AJO, SALTEADOS CON EPAZOTE.	

ENSALADAS Y SOPAS

SOPA CONEJO EN LA LUNA	\$125.00	ENSALADA DE PERA	\$195.00
SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO, QUESADILLAS, AGUACATE, CHICHARRÓN Y CHILE PASILLA FRITO.		MEZCLA DE LECHUGAS, QUESO AZUL, PERAS AL VINO TINTO, ARÁNDANOS Y ALMENDRAS TOSTADAS. ADEREZADA CON VINAGRETA DE MOSTAZA CON MIEL.	
FIDEO SECO	\$125.00	DELICIAS DEL CAMPO	\$195.00
MEZCLADO EN UNA BASE DE ADOBO DE CHILE GUAJILLO, FRIJOLES, CON CHILE PASILLA FRITO TROCEADO. SERVIDO CON AGUACATE, CREMA Y QUESO COTIJA.		MEZCLA DE HOJAS VERDES Y VERDOLAGAS, CON ARÁNDANOS, NUECES, QUESO MANCHEGO EN CUBOS, AJONJOLÍ TOSTADO Y CEBOLLA CRISPY. ADEREZADA CON VINAGRETA DE GUAYABA.	
CONSOMÉ RANCHERO	\$125.00		
POLLO DESHEBRADO, ZANAHORIA, PAPÁ CAMBRAY, CALABACITAS, GARBANZOS Y QUESO MANCHEGO.			

ORDENES EXTRA:

ORDENES EXTRA MENÚ COMIDA:

ENSALADA DEL HUERTO	\$60.00
AGUACATE	\$60.00
FRIJOLES REFritos	\$45.00
TOTOPOS	\$45.00
CHICHARRÓN	\$45.00
POLLO DESHEBRADO	\$55.00

PRINCIPALES

MOLCAJETE DE LA CASA \$585.00

SERVIDO CON SALSA RANCHERA, CON ARRACHERA DE RES, PECHUGA DE POLLO, LONGANIZA, QUESO ADOBERA, CEBOLLA Y NOPALES.

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.

COSTILLA CARGADA DE RES \$355.00

BRASEADA SERVIDA CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO.
SUGERENCIA DE MARIDAJE CUPREATA MICHOACÁN + \$80.00.

CHAMORRO ADOBADO O A LA CERVEZA \$340.00

SERVIDO CON PAPAS CAMBRAY.

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.
SUGERENCIA DE MARIDAJE MANSO DE MICHOACÁN + \$85.

SALMÓN GLASEADO \$340.00

SERVIDO CON SALSA DE CITRICOS CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO.

FILETE MEZCALERÍA \$340.00

FILETE DE RES, SERVIDO CON PURÉ DE PAPA, VEGETALES ASADOS Y SALSA DE HONGOS.

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.

PICAÑA EN COCCIÓN LENTA \$355.00

ADOBADA Y FLAMEADA AL MEZCAL, SERVIDA CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO.

PORK RIBS \$355.00

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.

HAMBURGUESA BIG SMASH \$340.00

HAMBURGUESA BIG SMASH, PORK BELLY, COSTRA DE QUESO ADOBERA, QUESO MANCHEGO, ADEREZO DE SERRANO, CEBOLLA CARAMELIZADA. SERVIDA CON PAPA CAMBRAY RÚSTICA.

ARRACHERA \$340.00

SERVIDA CON PAPAS CAMBRAY RÚSTICAS. Y ENSALADA DE LA CASA.

CONVIÉRTELO EN PAQUETE EJECUTIVO.

ORDENES EXTRA:

ORDENES EXTRA MENÚ COMIDA:

- ENSALADA DEL HUERTO \$60.00
- AGUACATE \$60.00
- FRIJOLES REFritos \$45.00
- TOTOPOS \$45.00
- CHICHARRÓN \$45.00
- POLLO DESHEBRADO \$55.00



TACOS 1 PIEZA

CHUMITA

\$105.00

HUMUS, QUELITES Y CHAMPIÑONES SALTEADOS, ALMENDRAS TOSTADAS, QUESO DE CABRA Y SALSA MACHA. SUGERENCIA DE MARIDAJE CUPREATA MOCHITLÁN DE GUERRERO + \$75.00

CECINA DE RES

\$105.00

ESTILO MARQUESA, CON QUESO FRESCO, AGUACATE, Y NOPALITOS. SUGERENCIA DE MARIDAJE CRIOLLO DE ESTADO DE MÉXICO + \$60.00

SR BARRIGA

\$105.00

PORK BELLY, FRIJOLES MENEADOS, SALSA VERDE DE AGUACATE Y CILANTRO. SUGERENCIA DE MARIDAJE LECHUGUILLA DE CHIHUAHUA + \$85.00

EL MEJOR AMIGO

\$105.00

CHAPULINES, GUACAMOLE Y QUESILLO.

CHAMORRO PERRÓN

\$105.00

CHAMORRO SALTEADO EN SALSAS NEGRAS, SERVIDO CON AGUACATE Y CILANTRO.

DE FILETE DE RES

\$105.00

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

\$125.00

(MARINADO CON GUAJILLO)

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

QUESABIRRIA

\$125.00

QUESADILLA EN TORTILLA DE HARINA, BIRRIA DE BORREGO Y QUESILLO. SE SIRVE CON CONSOMÉ. SUGERENCIA DE MARIDAJE TUXCA DE COLIMA + \$80.00

EL BUBA

\$125.00

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

ORDENES EXTRA:

ORDENES EXTRA MENÚ COMIDA:

ENSALADA DEL HUERTO	\$60.00
AGUACATE	\$60.00
FRIJOLES REFritos	\$45.00
TOTOPOS	\$45.00
CHICHARRÓN	\$45.00
POLLO DESHEBRADO	\$55.00

POSTRES

PASTEL DE TRUFFA

\$185.00

PANQUÉ DE CHOCOLATE, RELLENO DE TRUFFA SEMIAMARGA, CUBIERTO DE CHOCOLATE.

CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS

\$185.00

PASTEL DE QUESO, CUBIERTO DE COMPOTA DE FRUTOS ROJOS Y FRUTOS ROJOS FRESCOS.

INTENSO DE CHOCOLATE

\$185.00

TARTA DE CHOCOLATE SEMIDULCE CON TRUFA DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA.



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, ROMA, TEOTIHUACAN, AIFA, PACHUCA Y COLIMA. SU PROPUESTA COMBINA GASTRONOMÍA MEXICANA CONTEMPORANEA, 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

