

CONEJO EN LA LUNA



COCINA & MEZCAL

DESAYUNOS

ESPECIALES DE TEMPORADA

Desayuno americano

\$230.00

Dos huevos al gusto (revueltos o estrellados), salchicha Frankfurt a la plancha y tocino crujiente. Acompañado de dos esponjosos hot cakes con mantequilla y miel.

Pan francés de plátano al Toffe

\$225.00

Pan brioche artesanal relleno de crema de plátano cubierto con salsa de dulce de leche. Terminado con plátanos asados y nuez tostada.

Pan francés tropical

\$225.00

Pan brioche casero bañado en una mezcla de tres leches de vainilla y naranja, relleno de crema de maracuyá. Servido con crema montada y frutos rojos frescos.

Huevos ahogados del Valle

\$220.00

Dos huevos frescos ahogados en salsa roja caldosa, acompañados de arrachera, queso adobera y láminas de aguacate.

PANADERÍA

Concha

Chocolate o vainilla

\$45.00

Concha con nata

\$70.00

Chocolatín

Relleno de chocolate amargo.

\$55.00

Croissant

\$55.00

Orden de nata

\$40.00

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

Pan francés de la casa (3 pzs) \$225.00

Miel de agave, compota de frutos, cremoso de queso con naranja y frutos rojos frescos.

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.

Pancakes 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.

María Bonita \$225.00

Sandwich de Jamón York y queso gruyere, 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.

Tacos sudados de barbacoa con chicharrón \$235.00

5 piezas, servidos con aguacate queso Cotija, rábanos encurtidos y brotes de cilantro.

Plato de frutas \$135.00

Selección de fruta de temporada, servido con miel de agave, granola y cremoso de queso con naranja.

Ordenes extra: - Crema \$45.00 – Aguacate \$65.00 - Huevo \$45.00 - Cecina \$75.00 - Chicharrón \$45.00 - Pollo deshebrado \$55.00 - Queso Cotija \$55.00

CHILAQUILES Y ALGO MÁS

Chilaquiles Aborregados

\$235.00

Servido con barbacoa, verdolagas, calabazas, nopales, salsa verde, queso Cotija y crema.

Chilaquiles Caudillos🔥\$235.00

Bañados en salsa de habanero tatemado. Servidos con chistorra, arrachera, aguacate, queso Cotija y crema.

Chilaquiles Sor Juana \$205.00

Chilaquiles verdes o rojos, servidos con cecina de Tenancingo, queso Cotija y crema.

Chilaquiles Adelita \$205.00

Chilaquiles con salsa verde cremosa, servidos con pollo deshebrado o 2 huevos estrellados, queso Cotija y crema.

Chilaquiles Carranza \$195.00

Chilaquiles verdes o rojos, servidos con 2 huevo estrellados, queso Cotija y crema.

Enchiladas Suizas \$205.00

Enchiladas rellenas de pollo deshebrado, bañadas de salsa verde cremosa y gratinadas con queso manchego.

Ordenes extra: - Crema \$45.00 – Aguacate \$65.00 - Huevo \$45.00 - Cecina \$75.00 - Chicharrón \$45.00 - Pollo deshebrado \$55.00 - Queso Cotija \$55.00

HUEVOS Y OMELETTE

Huevos motuleños \$225.00

Dos huevos estrellados, montados sobre dos tortillas con frijoles, acompañados con cubos de jamón, queso manchego, plátano macho frito y chícharos. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

Huevos enchicharronados \$215.00

Dos huevos estrellados, servidos sobre chicharrón en salsa roja. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

Huevos divorciados \$205.00

Dos huevos estrellados montados sobre tortilla de maíz untadas con frijoles refritos, bañados con salsa roja y verde. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

Omelette mexicano \$215.00

Relleno de longaniza y queso adobera, bañada en salsa verde y pico de gallo. Guarnición de frijoles refritos 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 refritos y chilaquiles.

Huevos rancheros \$205.00

Dos huevos estrellados, montados sobre tortillas de maíz fritas, bañados con salsa verde o roja. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

Omelette campirano \$205.00

Relleno de champiñón, espinaca, queso adobera, rajas de poblano, flor de calabaza y elote. Bañado en salsa roja y pico de gallo. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

Para los Conejitos \$150.00

2 Mini pancakes y huevo revuelto con jamón. Acompañados de frutos rojos. **Exclusivo para niños.**

Ordenes extra: - Crema \$45.00 - Aguacate \$65.00 - Huevo \$45.00 - Cecina \$75.00 - Chicharrón \$45.00 - Pollo deshebrado \$55.00 - Queso Cotija \$55.00

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 AlFA. 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

