

CONEJO EN LA LUNA



COCINA & MEZCAL

MENÚ



MEZCAL & TRADICIÓN

ENTRADAS

Cazuela de escamoles \$590.00

100 gr. Escamoles sazonados con xoconstle, cebolla y ajo, salteados con mantequilla y epazote.

Queso provolone \$250.00

Servido con pimientos asados y chistorra.

Aguachile de Cecina 🔥 \$230.00

Delgados trozos de cecina, sandia, cebolla morada y mix de aguachile.

Tartar de atún \$250.00

Lomo de atún fresco en trocitos, servidos con aguacate y salsa de la casa. **Sugerencia de maridaje**
Tobala de Ocotepéc +\$85.00

Guacamole con chapulines. \$160.00

Servido con tostadas de maíz.

Orden de chapulines \$140.00

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

ENSALADAS Y SOPAS

Ensalada de pera \$195.00

Mezcla de lechugas, queso azul, peras al vino tinto, arándanos y almendras tostadas. Aderezada con vinagreta de mostaza con miel.

Delicias del campo \$195.00

Mezcla de hojas verdes y verdolagas, con arándanos, nueces, queso manchego en cubos, ajonjolí tostado y cebolla crispy. Aderezada con vinagreta de guayaba.

Sopa Conejo en la Luna \$125.00

Sopa de jitomate rostizado, quesadillas, aguacate, chicharrón y chile pasilla frito.

Fideo seco \$125.00

Mezclado en una base de adobo de chile guajillo, frijoles, con chile pasilla frito troceado. Servido con aguacate, crema y queso Cotija.

Ordenes extra menú comida: Ensalada del huerto \$60.00 - Aguacate \$60.00 - Frijoles refritos \$45.00 - Totopo \$45.00 - Chicharrón \$45.00 - Pollo deshebrado \$55.00

MENÚ



MEZCAL & TRADICIÓN

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. **Sugerencia de maridaje Cupreata Michoacán + \$80.00. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Chamorro adobado o a la cerveza \$340.00

Servido con papas cambray. Tiempo de preparación 20 min. **Sugerencia de maridaje Manso de Michoacán + \$85. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Salmón glaseado \$340.00

Servido con salsa de cítricos con puré de papa rústico. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Filete mezcalería \$340.00

Filete de res, servido con puré de papa, vegetales asados y salsa de hongos. **Tiempo de preparación 20 min. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Picana en cocción lenta \$355.00

Adobada y flameada al mezcal, servida con puré de papa rústico. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Pork Ribs \$355.00

Costillas de puerco glaseadas con bbq de mezcal, xoconostle y chile morita, servido con puré de papa. **Sugerencia de maridaje Tobala Ocotepéc Oaxaca. + \$85.00. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Hamburguesa Big smash \$340.00

Hamburguesa Big Smash, pork belly, costra de queso adobera, queso manchego, aderezo serrano, cebollas caramelizadas. Servida con papas fritas rústicas. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Arrachera \$340.00

Servida con papas cambray rústicas. y ensalada de la casa. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

MENÚ



MEZCAL & TRADICIÓN

TACOS 1 PIEZA

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, pimienta y queso manchego. Servido con aguacate y mayonesa de jalapeño con limón. **Sugerencia de maridaje Espadín de San José de Oaxaca + \$75.00**

Sr Barriga

\$105.00

Pork belly, frijoles meneados, salsa verde de aguacate y cilantro. **Sugerencia de maridaje Lechuguilla de Chihuahua + \$85.00**

Francés

\$105.00

Lengua de res, mole verde y pepita de calabaza tostada. **Sugerencia de maridaje Pitzometl de Puebla + \$75.00**

El mejor amigo

\$105.00

Chapulines, guacamole y quesillo.

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.

Chamorro perrón

\$105.00

Chamorro salteado en salsas negras, servido con aguacate y cilantro.

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**

MENÚ



POSTRES

Pastel de truffa

\$185.00

Panqué de chocolate, relleno de truffa semiamarga, cubierto de chocolate.

Intenso de chocolate \$185.00

Tarta de chocolate semidulce con trufa de chocolate y helado de vainilla.

Cheesecake con frutos rojos \$185.00

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 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

