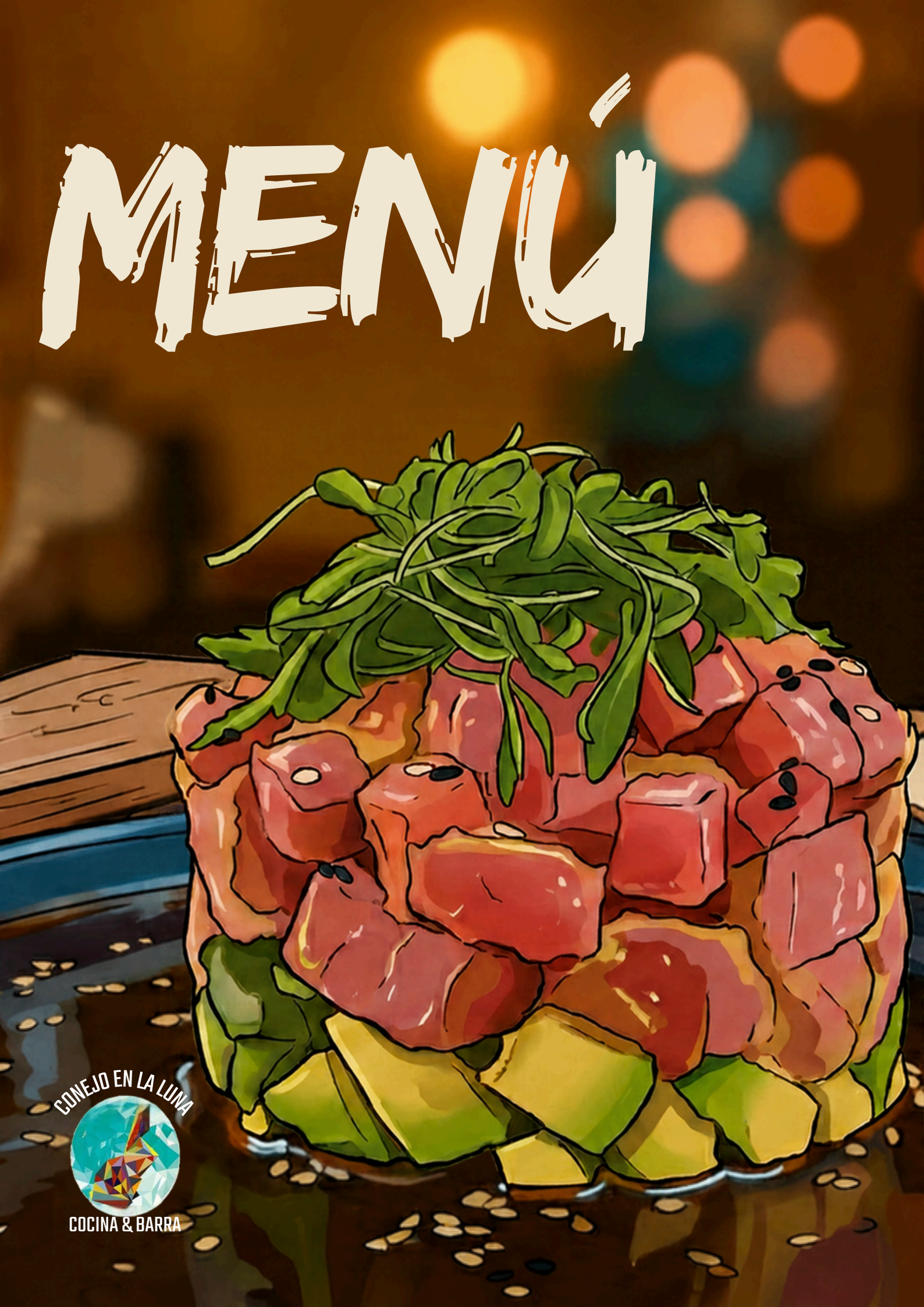
MENÚ



CONEJO EN LA LUNA

COCINA & BARRA

ENTRADAS

ORDEN DE CHAPULINES $140.00

CHAPULINES CON XOCONOSTLE, CEBOLLA Y AJO, SALTEADOS CON EPAZOTE.

GUACAMOLE CON CHAPULINES $160.00

SERVIDO CON TOSTADAS DE MAÍZ.

AGUACHILE DE CECINA 🔥🔥 $230.00

DELGADOS TROZOS DE CECINA, SANDÍA, 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 TOBALÁ DE OCOTEPEC +$85.00

PROVOLETA ASADO $250.00

SERVIDO CON PIMIENTOS ASADOS Y LONGANIZA DEL PUEBLO.

CAZUELA DE ESCAMOLES $590.00

100 GR. DE ESCAMOLES SAZONADOS CON XOCONOSTLE, CEBOLLA Y AJO, SALTEADOS CON MANTEQUILLA Y EPAZOTE.

ENSALADAS Y SOPAS

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.

CONSOMÉ RANCHERO $125.00

POLLO DESHEBRADO, ZANAHORIA, PAPÁ CAMBRAY, CALABACITAS, GARBANZOS Y QUESO MANCHEGO.

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.

ORDENES EXTRA:

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

PRINCIPALES

HAMBURGUESA BIG SMASH $340.00

HAMBURGUESA BIG SMASH, PORK BELLY, COSTRA DE QUESO ADOBERA, QUESO MANCHEGO, ADEREZO DE SERRANO, CEBOLLA CARAMELIZADA.
SERVIDA CON PAPAS FRITAS RÚSTICAS.

FILETE MEZCALERÍA $340.00

FILETE DE RES, SERVIDO CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO, VEGETALES ASADOS Y SALSA DE HONGOS.
TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.

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.

ARRACHERA $340.00

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

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.

COSTILLA CARGADA DE RES $355.00

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

PICAÑA EN COCCIÓN LENTA $355.00

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

MOLCAJETE DE LA CASA $585.00

SERVIDO CON SALSA RANCHERA, CON ARRACHERA DE RES, PECHUGA DE POLLO, LONGANIZA DEL PUEBLO, QUESO ADOBERA, CEBOLLA Y NOPALES.
TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.

ORDENES EXTRA:

ENSALADA DEL HUERTO $60.00
AGUACATE $60.00
FRIJOLES REFITOS $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 CUPRETA 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 LECHUGILLA DE CHIHUAHUA + $85.00

EL MEJOR AMIGO $105.00
CHAPULINES, GUACAMOLE Y QUESILLO.

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

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 MENÉADOS, 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

ORDENES EXTRA:
ENSALADA DEL HUERTO $60.00
AGUACATE $60.00
FRIJOLES REFITOS $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.

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

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