

PARA EMPEZAR

GUACAMOLE DE LA CASA 250 MXN

Guacamole tradicional Mexicano acompañado de pico de gallo, fruta de temporada y chip de totopo istmeño.

CRUDITÉS DE LA HUERTA 190 MXN

Verduras tiernas de temporada servidas con chamoy de chicatana.

TAQUITOS DE JAMAICA Y JÍCAMA 180 MXN

Láminas de jícama rellenas de jamaica con cítricos, con aderezo de chipotle y cítricos.

PAPAS A LA FRANCESA 180 MXN

Papas fritas tradicionales francesas.

TINGA DE QUESILLO 210 MXN

Quesillo oaxaqueño deshebrado en salsa de jitomate con chile guajillo rostizado y cebolla.

• • •

ENSALADA DE PALMITOS 260 MXN

Palmitos frescos con jitomate, pepino y aguacate, aderezados con aceite de menta.

CAPRESE MEXICANA 250 MXN

Jitomate criollo, nopal tatemado, queso fresco de rancho y albahaca, con pesto de quelites.

ENSALADA CÉSAR ARTESANAL 245 MXN

Lechuga romana con aderezo casero de anchoas, camarones a la parrilla, queso añejo rallado y crutones horneados.

• • •

TACO DE PULPO 420 MXN

Pulpo asado a la parrilla con salsa de chile pasilla, servido en tortilla de maíz con frijoles refritos y cebolla morada toreada.

TACO DE CAMARÓN EN HOJA SANTA 415 MXN

Camarón salteado envuelto en hoja santa, servido en tortilla de maíz criollo, con cremoso de cilantro.

TACO NUESTRA GAONA 390 MXN

Tortilla de maíz criollo rellena de arrachera asada y guacamole artesanal, gratinado con queso Oaxaca y salsa de chile pasilla.

TACO DE QUESO A LA PLANCHA 210 MXN

Queso asado a la plancha, servido en tortilla de maíz, bañado en salsa de mole.

TACOS Y TRADICIÓN DE LA HUERTA



amarteMar

[ARTISAN CUISINE]

by ZOA

[COMIDA]

CRUDOS

SASHIMI DE DORADO Y XOCONOSTLE ☞ 395 MXN

Pescado fresco laminado y curado en cítricos, con xoconostle y hierbas de la región, y compota de xoconostle.

TÁRTAR DE ATÚN Y CAMARÓN ☞ 420 MXN

Atún y camarón frescos en cubos, mezclados con aguacate, pepino y cremoso de pitona.

CARPACCIO DE DORADO ☞ 410 MXN

Láminas de dorado fresco marinadas con cítricos, aceite de oliva y hierbas.

CEVICHE ROJO ☞ 390 MXN

Pescado fresco marinado en jugo de limón, chile guajillo, salsa tatemada de jitomate y cebolla morada. Servido con totopo istmeño.

CEVICHE VERDE ☞ 390 MXN

Pescado blanco en limón con pepino, leche de tigre verde, chile serrano y aceite de oliva. Servido con totopo istmeño.

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN ☞ 410 MXN

Camarón blanqueado, marinado en salsa negra de chile pasilla y jugo de limón, con pepino y cebolla morada. Servido con tostadas de la región.

SALPICÓN ARTESANAL DE PULPO 440 MXN

Pulpo cocido con jitomate, cebolla morada, brotes de cilantro y jugo de limón recién exprimido.

• • •

CALDO DE PIEDRA 390 MXN

Caldo mixe de jitomate y especias regionales con camarón, pescado, pulpo y almeja, servido en tazón con piedras calientes.

SOPA DE FLOR DE CALABAZA ((PLATILLO DE TEMPORADA) 245 MXN

Una sopa oaxaqueña tradicional con granos de elote, calabacín tierno, flor de calabaza y rajas de chile poblano.

• • •

TENTÁCULOS DE PULPO A LAS BRASAS 445 MXN

Pulpo a las brasas con aceite de chile y limón, con vegetales asados.

HUACHINANGO A LA PARRILLA 450 MXN

Lomo de huachinango fresco sellado a la plancha, con guarnición de verduras de temporada.

PESCA DEL DÍA 420 MXN

Filete de pescado fresco del Pacífico, preparado al gusto del chef y verduras locales.

FILETE DE DORADO A LA TALLA 420 MXN

Marinado en salsa de mantequilla de chile guajillo (no picante) y brandy. Servido en cama de arroz, ensalada de nopales y frijoles.

☞ El consumo de carne o pescado crudo o poco cocido es bajo su propio riesgo.

[ARTISAN CUISINE]

AL GRILL

FILETE DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ 410 MXN

Cubierto en una mezcla de ajonjolí blanco y negro. Servido con brocheta de caprese, bañada con pesto de quelites.

CAMARÓN AL FUEGO 415 MXN

Cocinado en sartén, con aceite de oliva, vino blanco, chile chipotle y tomate rostizado. Servido con arroz blanco.

ARRACHERA A LA PARRILLA 430 MXN

Arrachera de res marinada y asada al carbón, servida con ensalada de tomate cherry y una corona de nopal asado.

MOLE OAXAQUEÑO 390 MXN

Con pechuga de pollo, adornado con semillas de ajonjolí, arroz blanco y tortillas hechas a mano.

• • •

LO DULCE

PLÁTANOS FLAMEADOS 195 MXN

Plátano caramelizado y flameado con ron, acompañado de una bola de helado.

PIE DE LIMÓN 230 MXN

Un postre clásico y cremoso con un relleno ácido de limón sobre una base de galleta crujiente.

CACAO BLISS 210 MXN

Exquisito brownie de chocolate elaborado con auténtico cacao oaxaqueño, que ofrece una textura rica y aterciopelada. Servido con una bola de helado artesanal (sabor del día).

FRESAS CON CREMA 240 MXN

Simple, fresco y delicioso. Preparadas con fresas orgánicas y crema de leche.

FLAN DE COCO 210 MXN

Un flan cremoso de coco con un glaseado suave de caramelo, que aporta un toque tropical a este postre tradicional.

HELADO O SORBETE ARTESANAL 1 bola 110 MXN

Helado artesanal cremoso elaborado con ingredientes frescos y mezclado a la perfección. Disponible en una variedad de sabores de temporada. 2 bolas 180 MXN