



NUESTROS INGREDIENTES PROVIENEN DEL COMERCIO JUSTO. DE TEMPORADA Y ESTACIONES. OFRECEMOS SABORES FRANCOS. DE HOGAR MEXICANO. DE MERCADO Y MESTIZOS.

★ ENTRADAS ★

Frijoles puercos con chorizo de la casa (30 g), en adobo de chile colorado, queso panela ahumado, pico de gallo y tostadas. \$115^{.00}

Tostada de aguachile de setas. Setas rostizadas, adobo de chile guajillo, aguacate y jitomate cherry confitado. (1 pieza) \$120^{.00}

Consomé de Birria. Short Rib (100 g), consomé y jardín, acompañado de tortillas. \$140^{.00}

Ensalada del mercado. Aguacate, nopales, jitomate cherry, queso ahumado (60 g), jitomate heirloom, cebolla y vinagreta de orégano. \$145^{.00}

Caldo de camarón. Camarón (100 g), caldo de camarón y jardín. \$150^{.00}

Guacamole (200 g) \$150^{.00}
Chapulín de Tlacolula + \$60

Flautas ahogadas. Pollo, papa, queso, frijol, \$160^{.00} especial del día o combinadas. Salsa verde, salsa roja, crema y queso fresco.

Fideo seco, con salsa de carne en su jugo, carne mochos (50 g), crema y aguacate. \$175^{.00}

Salpicón estilo castacán. Pork Belly (150 g), aguacatada, jitomate cherry, cebolla, tostadas y ceniza de habanero. \$220^{.00}

Aguachile rojo. Camarón cocido (160 g), aguachile de chiltepín, aguacate, aceite y chile guajillo. \$295^{.00}

Ceviche Acapulco. Pesca del día (120 g), salsa estilo Acapulco, cremoso de aguacate y pepino. \$295^{.00}

Camarones en escabeche Camarón cocido (160 g), escabeche de la casa, mayonesa de chiles toreados, aguacate y tostadas. \$295^{.00}

★ TACOS ★

Por pieza o por orden de 3

	1 pieza	3 piezas
Tacos de Carnitas. Costilla, macisa y/o cuerito. (70g).	\$65 ^{.00}	\$195 ^{.00}
Tacos de Birria. Short rib (60 g), consomé, jardín y tortilla de maíz.	\$80 ^{.00}	\$240 ^{.00}
Tacos del Carmen. Cecina Yecapixtla (40 g), chorizo hecho en casa (30 g), asiento, aguacate y papa paja.	\$85 ^{.00}	\$255 ^{.00}
Tacos Baja. Pesca del día (120 g), tempura, pico de gallo, col y mayonesa de chipotle.	\$85 ^{.00}	\$250 ^{.00}

	1 pieza	3 piezas
Tacos Pirata. Diezmillo (150 g), tocino (45 g), queso menonita, aguacatada y tortilla de harina.	\$95 ^{.00}	\$280 ^{.00}
Tacos de lengua. Lengua (150 g), salsa de chile morita, jardín y tortilla de maíz.	\$95 ^{.00}	\$280 ^{.00}
Volcanes de pollo pibil (80 g), Xnipec, queso y aguacatada.	\$90 ^{.00}	\$180 ^{.00}
Volcán de Diezmillo. Diezmillo (60 g), queso y salsa de tomate sobre una tostada.	\$120 ^{.00}	

★ PLATO FUERTE ★

Tlayuda de Cecina Yecapixtla (70 g), chorizo Lupe (70 g), aguacatada, asiento y quesillo. \$240^{.00}
*Sugerencia para compartir.

Pesca del día (200 g), esquites, nopales y salsa verde tatemada. \$320^{.00}

Camarones Zarandeados. Camarón (200 g), arroz y ensalada. \$380^{.00}

Medio pollo orgánico (600 g), adobo de chiles, papa chip, salsa de tomate, salsa Xnipec y tortillas y aguacate. \$420^{.00}

Chamorro Cantinero. Chamorro de cerdo (500 g), adobo Xnipec, chiles en vinagre y tortillas. \$420^{.00}

Cecina de Yecapixtla (150 g) con nopales, chorizo, cebolla crema y papa paja. \$650^{.00}

★ GARNACHAS ★

Quesadilla especial del día	Guisado del día (80 g). *Extra de quesillo (50 g)	\$75 ^{.00} \$25.
Quesadilla de queso	Quesillo de Etla, Oaxaca.	\$70 ^{.00}
Garnacha estilo Rinconada	Salsa y carne deshebrada (80 g). (8 piezas)	\$80 ^{.00}
Pambazos	Chorizo Lupe (30 g), papa, lechuga, salsa verde cruda y crema. (2 piezas)	\$85 ^{.00}
Tetela	De haba verde de la Región Chinampera, crema de queso y salsa verde. (1 pieza)	\$85 ^{.00}

Chalupitas	Salsa, carne de cerdo (50 g) o setas y cebolla. (3 piezas)	\$90 ^{.00}
Gorditas	de setas prensadas o chicharrón prensado, aguacatada y cebolla encurtida. (3 piezas).	\$110 ^{.00}
Tlacoyo de chicharrón prensado	Chicharrón prensado (50 g) y ensalada de nopal. (2 piezas)	\$120 ^{.00}
Huarache campechano	Con frijoles, diezmillo (60g), chorizo (30 g) y salsa cascabel. (1 pieza).	\$120 ^{.00}

★ POSTRE ★

Buñuelo , compota de guayaba, helado de dulce de leche y nuez.	\$160 ^{.00}
Tarta de temporada , con helado de temporada.	\$160 ^{.00}

Sorbete de temporada.	\$120 ^{.00}
Flan de temporada.	\$150 ^{.00}

★ CANTINA ★

Pregunte por nuestros menús cantineros

*Se requiere un consumo en bebidas de mínimo \$350 por persona, de no llegar a la cuota se cobrarán \$50 por plato pedido del menú cantinero.

★ EXTRAS ★

Tortillas de harina (3 piezas)	\$30 ^{.00}	Crema (60 ml)	\$35 ^{.00}
Medio aguacate	\$40 ^{.00}		

LA ÚLTIMA Y NOS
* VAMOS *

* HOY NO SE FÍA. MAÑANA SÍ. *