

Antojos y Botanas

Guacamole

Servido con queso de rancho.

\$109

con Chapulines

\$145

Tuétano al Horno

Con salsa macha
y tortillas del comal.

\$197

Tacos de Jaiba de Concha Suave

2 piezas

Crujientes, con acento de aguacate,
frijoles y toque de habanero.

\$257

Dúo de Queso fundido

De chorizo y de rajas, guacamole
y pico de gallo.

\$213

Sopecitos Clásicos

4 piezas

\$115

Agrega pollo o chorizo.

\$129

Infladas del puesto

3 piezas

De papa con chorizo, queso con
rajas, huitlacoche.

\$149

Dobladas hechas con Tortilla de Sabores

3 piezas

Huitlacoche, queso al epazote
y flor de calabaza.

\$139

Sikil Pak.

Botana Yucateca

Delicia de Pepita, tomatillo y habanero.
Servido con flautitas de maíz.

\$99

Sopes de minilla de pulpo

3 piezas

con frijoles y mayonesa de habanero.

\$159

Tostadas de atún con salsa chicatana

3 piezas

Receta prehispánica
de Oaxaca a su mesa.

\$229

Las chalupitas de Don Ramón

3 piezas

Una delicia. Con crema, salsa,
queso y chicharrón de pollo.

\$135

Rollitos de plátano Macho con Tortilla de Maíz

3 piezas

Salseados al mole de Xico con
frijoles y brisa de queso de Chiapas.

\$145

Tlacoyos Poblanos

2 piezas

De masa azul rellenos de frijol
copeteados de pollo en mole poblano.

\$149

English menu available under request

Antojos y Botanas

Tacos de Pescado al Pastor 3 piezas

Picositos, con piña a las brasas.

\$209

Tamal de Pescado Monte Albán

En mole, queso de cabra
y verdolagas al limón.

\$159

Tacos de Arrachera Angus 3 piezas

Tiras adobadas acompañadas de
cilantro, cebolla y chilito.

\$229

Crujientes Camarones Roca Sobre tortilla de harina con cebolla, col, destilado de habanero y aguacate.

\$197

Tacos de los Tres Alegres Compadres 3 piezas

De filete de res, con queso fundido
y juliana de cuaresmeño.

\$229

Huazontles favoritos de Moctezuma Rellenos de queso artesanal salseado al chile morita o con mole.

\$173

Tostadas de Salmón 3 piezas

Al estilo Barra Vieja y guacamole.

\$169

Tostadas del Mercado de Coyoacán Con cecina, frijolitos, nopales al morita, queso fresco y cilantro.

\$167

Enchiladitas de la Hacienda 3 piezas

Rellenas de pollo. En salsa verde/
salsa de elote/salsa chipotle.

\$159

Floretes de Colíflor de mérito Michoacán Rostizados lentamente acompañados con mole Villa María.

\$137

Para compartir

4 personas

Probadita del Mar

2 Tacos de Pescado al pastor
2 Sopes de pulpo
2 Tacos de camarón con nopal
2 Tostadas de salmón
2 Tostaditas de atún arriero

\$329

La Gran Taquiza

2 Arrachera
2 Chicharrón de pollo
2 Cochinita Pibil
2 Cecina

\$297

Nuestros precios incluyen el 16% de IVA

Las Sopas

Sopa de Tortilla Azteca

Acompañada de crema, queso aguacate y chicharrón.

\$129

Consome del Pueblito

Pollo, arroz del día, garbanzo, aguacate, cilantro, cebolla y chile verde.

\$129

Sopa Seca Pueblerina

Fideos al chipotle con queso fresco y su toque de crema.

\$129

Sopa de Flor de Calabaza al Poblano

Con dados de queso fresco, elote y un toque de crema.

\$129

Caldillo de frijol

Con un toque de chipotle, queso y aromatizada con hoja de aguacate.

\$115

Sopa de Hongos de María Sabina

Variedad de hongos aromatizados al epazote y toque de chile canica.

\$129

Las Ensaladas

Ensalada verde con cacahuazintle

Variedad de lechugas mixtas, jícama, zanahoria, aguacate y picosita vinagreta.

\$135

Ensalada de Berros

Betabel, tocino, almendra tostada y aderezo de mostaza antigua.

\$149

Ensalada de Trucha Ahumada

Corazones de lechuga, yogurt artesanal y aderezo de cítricos.

\$159

Nopalitos Domingueros

Queso y aguacate realzan su sabor con vinagreta de orégano.

\$139

Ensalada de la Tierra del Sol

Rodajas de jitomate con queso oaxaca deshebrado y vinagreta de cilantro.

\$155

El agua que aquí se utiliza tanto para beber como para lavar los alimentos lleva certificación y garantía de pureza

Las Aves

El Rey de los Moles

Pierna y muslo (ó pechuga) en su mero mole con ajonjolí tostado. 250 gr.

\$259

Delicia de Pollo con Huitlacoche

Pechuga empanizada rellena de huitlacoche, servida sobre salsa de flor de calabaza. 220gr

\$259

Pollo de la Monja Carmelita

Pechuga con flor de calabaza y quesos en cremosa salsa de chipotle con arroz. 180gr

\$259

Rock Cornish: rostizado al tomillo

Pollito de granja con puré de berenjena y arúgula al olivo. 600gr.

\$259

Pollo Poesía de la Mesa de Ramón L. Velarde

Pechuga rellena de frutas y nueces. Bañada con salsa de almendras. 220gr.

\$259

Pipián del "merito" Puebla de los Angeles

Pollo fileteado en cazuela copeteado con pepita tostada. 180 gr.

\$249

Pescados y Mariscos

Filete de Robalo cobijado en Hoja Santa 180gr.

En salsa de frijol con queso de Ocosingo

\$355

Pescado al Tamarindo 180gr.

Envuelto en hoja de plátano con champiñones, acompañado de arroz salvaje.

\$349

Pescado a la Talla estilo Barra Vieja 180gr.

Filete de huachinango doradito a las brasas y servido con arroz blanco.

\$355

Filete de Salmón al Pesto de Hierbabuena 200gr.

Al grill con lluvia de piñón y puré al cuaresmeño.

\$355

Atún Fresco Estilo Arriero 180gr.

Doradito, sazonado en cazuela y acompañado de tortillas al comal.

\$299

Pulpos y Camarones al Ajillo 240 gr.

Copeteados de crujiente chile guajillo.

\$355

Brocheta de Camarones a las Brasas 180gr. 6 pzas.

Adobado en salsa de chicatana con arroz salvaje.

\$349

Carnitas de Huachinango y Camarón 160gr.

Adobadas con salsa maya, servidas en cazuela con champiñones.

\$349

Camarones Petroleros 180gr. 6 pzas

En mole de huitlacoche al chile de árbol, acompañado de arroz salvaje.

\$355

Las Carnes

Chamorro de cerdo Estilo Hidalgo

Caramelizado al piloncillo y chile guajillo, frijol santanero y nopales asados. 200gr.

\$287

Cazuela de Cochinita Pibí Estilo Yucatán

Servida en hoja de plátano, acompañada de tortillas de maíz. 180 gr.

\$229

Fantasia Tabasqueña

Carne asada sobre hoja de plátano, rajas con queso, plátano macho y frijoles. 180gr.

\$257

Medallones al Tequila

Tiernos y jugosos filetitos de res, con cremosa salsa de cilantro al tequila. 180gr.

\$269

La Sábana de Doña Prudencia

Filete de res aplanado, bañado con frijoles, cilantro y cuadritos de queso. 160gr.

\$257

Cecina del Tianguis de Yecapixtla

Servida con torre de maíz bañada de mole, crema, queso Chiapas y frijoles charros. 180gr.

\$259

Lengua al Mole Verde

Medallones con arroz del día, acelgas salteadas y brisna de pepita. 200gr.

\$249

Filete de Res en salsa de "Caviar Azteca"

Bañado en mole de huitlacoche. Elote y verdolagas rostizadas. 180 gr.

\$269

Arrachera Angus ¡Arriba Juárez!

Servida con nopales tiernos, cebollitas, chiles toreados, guacamole y salsa de molcajete. 180gr.

\$287

Corazón de Filete al Ajonjolí

Salseado y servido con doraditas papas cambray. 180gr.

\$269

Filete de Res en salsa de Flor de Calabaza

Coronado de col morada rostizada, y maíz cacahuazintle. 180gr.

\$269

Platillo Favorito del Patrón

Prepare sus tacos de Prime Rib (importado), con salsa molcajeteada. 350gr.

\$365

¡Corte de Mi Sonora Querida!

T. Bone a la parrilla con copete de mantequilla al chipotle. Servido con puré de papa al cuaresmeño. 350 gr.

\$359