# Antojos y Botanas 

| Guacamole | Queso Fresco de |
| :---: | :---: |
| Servido con queso de rancho. | San Juan del Rio |
| \$119 | A la plancha, en salsa verde |
| con Chapulines | coronado con rajas y elotes. |
| \$159 | \$181 |
| Tuétano al Horno | Sopes de minilla |
| Con salsa macha | de pulpo |
| y tortillas del comal. | 3 piezas |
| \$245 | con frijoles y mayonesa de habanero. $\$ 189$ |
| Tacos de Jaiba |  |
| de Concha Suave | Tostadas de atún |
| 2 piezas | con salsa chicatana |
| Crujientes, con acento de aguacate, frijoles y toque de habanero. | 3 piezas Receta prehispánica de Oaxaca a su mesa. |
| \$299 | \$249 |
| Dúo de Queso fundido |  |
| De chorizo y de rajas, guacamole y pico de gallo. | Las chalupitas de Don Ramón |
| \$227 | 3 piezas |
| Sopecitos Clásícos | Una delicia. Con crema, salsa, queso y chicharrón de pollo. |
| 4 piezas | ¢ ${ }^{\text {d }}$ (49 |
| \$125 |  |
| Agrega pollo o chorizo. \$145 | Rollítos de plátano Macho con Tortilla de Maíz |
|  | 3 piezas |
| Infladas delpuesto <br> 3 piezas | Salseados al mole de Xico con |
| De papa con chorizo, queso con rajas y acoche con salsa, crema, queso y lechuga | frijoles y queso de Chiapas. $\$ 165$ |
| ${ }_{\text {\$169 }}$ | T'lacoyos Poblanos <br> 2 piezas |
| Dobladas hechas con Tortilla de Sabores | De masa azul rellenos de frijol |
| \% piezas | copeteados de pollo en mole poblano. |
| Huitlacoche, queso al epazote y flor de calabaza. | \$169 |
| \$159 |  |

## $\mathcal{A} n t o j o s$ y Botanas

Tacos de Pescado
al Pastor
3 piezas
Picositos, con piña a las brasas. $\$ 235$

Tacos de Arrachera
Angus
3 piezas
Tiras adobadas acompañadas de
cilantro, cebolla y chilito. \$259

Tacos de los Tres $\mathcal{A l e g r e s ~ C o m p a d r e s ~}$ 3 piezas
De filete de res, con queso fundido
y juliana de cuaresmeño. \$255

Tostadas de Salmón 3 piezas
Al estilo Barra Vieja y guacamole. \$239

Enchiladitas de
Ca Hacienda
3 piezas
Rellenas de pollo. En salsa verde, salsa de elote, salsa chipotle. \$179

Tacos de Tinga
de Jamaica
Deliciosamente sazonada acompañados de queso fresco y su toque de crema.

$$
\$ 165
$$

## Crujientes Camarones Roca

Sobre tortilla de harina con cebolla, col, destilado de habanero y aguacate.
\$219
$\mathcal{H}$ uazontles favoritos
de Moctezuma
Rellenos de queso artesanal salseados al chile morita o con mole. $\$ 185$

> Tostadas del Mercado de Coyoacán Con cecina, frijolitos, nopales al morita, queso fresco y cilantro. \$189

Los cuerazos se dan su taco
Tacos de crujiente chicharrón de pollo servidos con pico de gallo y guacamole. \$137

## Para compartir

4 personas


# Las Sopas 

Sopa de<br>Tortilla Azteca

Acompañada de crema, queso aguacate y chicharrón. $\$ 147$

Consomé del Pueblito
Pollo, arroz del día, garbanzo, aguacate, cilantro, cebolla y chile verde.
\$147

## Sopa Seca Pueblerina

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

Sopa de Flor de Calabaza al Poblano

Con dados de queso fresco, elote y un toque de crema. \$147
Caldillo de frijol Con un toque de chipotle, queso y aromatizada con hoja de aguacate.
$\$ 127$
Sopa de Hongos
de María Sabina
Variedad de hongos aromatizados al epazote y toque de chile canica. \$147

## Las Ensaladas

## Ensalada verde con cacahuazintle

Lechugas mixtas, jícama, zanahoria, aguacate y picosita vinagreta.
\$149
Ensalada de Berros
Betabel, tocino, almendra tostada y aderezo de mostaza antigua.
$\$ 177$
Ensalada de Trucha Ahumada
Corazones de lechuga, yogurt artesanal y aderezo de cítricos. $\$ 189$
$\mathcal{N}$ opalitos $\operatorname{Domingueros}$
Queso y aguacate realzan su sabor
con vinagreta de orégano.
\$159
Ensalada de la Tierra del Sol
Rodajas de jitomate con queso oaxaca
deshebrado y vinagreta de cilantro.
\$177

## Las Aves

Ef Rey de los Moles
Pierna y muslo (ó pechuga) en su mero mole con ajonjolí tostado. 250 gr . \$289
Pollo de la Monja Carmelita
Pechuga con flor de calabaza y quesos
en cremosa salsa de chipotle con arroz. 18ogr \$289

Pollo Poesía de la Mesa de Ramón L. Velarde Pechuga rellena de frutas y nueces. Bañada con salsa de almendras. 22ogr.

Delicia de Pollo con Huitlacoche
Pechuga empanizada rellena de huitlacoche, servida sobre salsa de flor de calabaza. 22ogr $\$ 289$
Pollito de Leche rostizado al tomillo
Con puré de berenjena y arúgula al olivo. 6oogr. \$329
Pipián del "merito" puebla de los Angeles
Pollo fileteado en cazuela copeteado con pepita tostada. 180 gr .

## \$289 \$279 <br> Pescados y $\mathcal{M}$ aríscos

Fílete de Robato cobijado en Hoja Santa 180 gr .
En salsa de frijol con queso de Ocosingo \$415
Pescado al Tamarindo 180 gr .
Envuelto en hoja de plátano con champiñones, acompañado de arroz salvaje. \$389
Pescado a la Talla estilo Barra Vieja 180 gr .
Filete de huachinango doradito a las brasas y servido con arroz blanco. \$379
Filete de Salmón al Pesto de Hierbabuena 20 gr .
Al grill con lluvia de piñón y puré al cuaresmeño. \$415
Atún Fresco Estilo Arriero 18ogr.
Doradito, sazonado en cazuela y acompañado de tortillas al comal. \$325
Pulpos y Camarones al Ajillo $_{240}$ gr. Copeteados de crujiente chile guajillo. \$415
Brocheta de Camarones a las Brasas 180 gr .6 pzas.
Adobado en salsa de chicatana con arroz salvaje. \$399
Carnitas de Huachinango y Camarón 160 gr. Adobadas con salsa maya, servidas en cazuela con champiñones. $\$ 389$
Camarones Petroleros 180 gr .6 pzas
En mole de huitlacoche al chile de árbol, acompañado de arroz salvaje.

## Las Carnes

Chamorro de cerdo Estílo Hidalgo
Caramelizado al piloncillo y chile guajillo, frijol santanero y nopales asados. 2oogr. \$325

Cazuela de Cochinita Pibil
Estílo Yucatán
Servida en hoja de plátano, acompañada de tortillas de maíz. 180 gr .

$$
\$ 245
$$

Fantasía Tabasqueña
Carne asada sobre hoja de plátano, rajas con queso,plátano macho y frijoles. 18ogr.
$\$ 289$
Medallones al Tequila
Tiernos y jugosos filetitos de res, con cremosa salsa de cilantro al tequila. 180 gr . \$299

La Sábana de Doña Prudencía
Filete de res aplanado, bañado con frijoles, cilantro y cuadritos de queso. 160 gr . $\$ 289$

Cecina del Tianguís
de Yecapixtla
Servida con torre de maíz bañada de mole, crema, queso Chiapas
y frijoles charros. 18ogr.
\$277

## Medallones de Lengua en Salsa Verde

Con arroz del día y acelgas salteadas. 2oogr.
\$279
Fílete de Res en salsa de "Caviar Azteca"
Bañado en mole de huitlacoche.
Elote y verdolagas rostizadas. 180 gr .
\$299

## Arrachera Angus

¡Arríba Juárez!
Servida con nopales tiernos, cebollitas, chiles toreados, guacamole y salsa de molcajete. 18ogr. \$325

Corazón de Fílete al Ajonjorí
Salseado y servido con doraditas
papas cambray. ı8ogr.
\$289
Corazón de Fícte
Magia de Zaachila
Cobijado en delicada salsa de
flor de calabaza con papa
al gratín con poblano. ı8ogr.
\$305
Platillo Favorito del Patrón
Prepare sus tacos de
Prime Rib (importado), con salsa
molcajeteada. 35ogr.
\$399
¡Corte de Mí Sonora Querída!
T. Bone a la parrilla con copete de mantequilla al chipotle.
Servido con puré de papa
al cuaresmeño. 350 gr .
\$399

