



COCINA MEXICANA MODERNA CON MAÍZ



MAIZ CRIOLLO



= Platillo con gluten



ESQUITES DE MAÍZ AZUL

Con Mayonesa, queso cotija y cilantro.

Esquite Clásico.....	\$70
Esquite de Tuétano.....	\$115
Esquite de Chapulines.....	\$105
Esquite de Huitlacoche y Chile Poblano.....	\$95

PICADITAS (ORDEN DE 3)

Tortilla de maíz azul gruesa con el
"topping" de tu elección.

Picaditas de Acociles.....	\$190
Mini langostas con aguacate, cebolla morada y cilantro	

Picaditas de Costilla de Cerdo.	\$95
Salsa roja de chile de árbol, costilla de cerdo, cebolla morada y cilantro	

Picaditas de Mole con Pollo  ..	\$95
Mole poblano con pollo, cebolla, queso cotija y ajonjolí.	

NIÑOS

Mini quesadillas (4).....	\$70
Tortilla de maíz azul y queso	
Picaditas de frijol con queso.	\$60
Orden de 2 picaditas	
Mini Waffles de maíz azul.....	\$95
Con mermelada de moras y jarabe de maple	
Huevo Revuelto.....	\$55

QUESO FUNDIDO

Acompañado de tortillas de Maíz Azul
hechas a mano.

Natural.....	\$145
Huitlacoche y Chile Poblano.....	\$165
Chapulines.....	\$175
Al Pastor.....	\$180
Con piña asada y cebolla morada encurtida	
Chicatanas.....	\$290
Hormiga chicatana del sur de México	

POZOLE

Con guarnición de lechuga, rábanos,
cebolla, limones y tostadas de maíz

Pozole de Costilla de Cerdo.....	\$155
Pozole de Pollo.....	\$155
Pozole con Huitlacoche y Chile Poblano.....	\$145

CHALUPAS (ORDEN DE 5)

Tortilla de maíz azul frita con salsa verde
y roja, cebolla y el "topping" de tu elección

Pollo.....	\$90
Queso Cotija.....	\$80
Chapulines.....	\$105
Chicatanas.....	\$230



*“Somos un grano de maíz de una
misma mazorca, somos una sola raíz,
de un mismo camino”*

- Poema Otomí

PARA EMPEZAR

Esquite Seco con Chicatanas.....\$245

Esquite Seco de maíz azul, con mayonesa de chiltepín, cacahuete y hormigas chicatanas tostadas.

Papas Adobadas con Chiltepín.....\$105

Papas Adobadas en una salsa de chiles secos y chiltepín, espesada con pinole de maíz y terminada con aderezo de alioli de ajo confitado

AGREGAR ARRACHERA.....\$+60

Tetelas al Pastor.....\$165

Dos triángulos de maíz rellenos de queso y servidos con carne marinada al pastor, cebolla encurtida y piña asada

Nachos de Costilla Barbecue (para 2 personas).....\$185

Totopos de maíz cubiertos de costilla de cerdo con salsa BBQ, queso gratinado, cilantro, cebolla, maíz y jalapeños.

PLATOS FUERTES

Camarones con Crema de Queso, Pinole y Habanero.....\$235

Camarones a la plancha sobre una crema de queso, habanero y pinole. Servido con aros de cebolla asada y tocino

Tacos de Camarón a la Plancha (3).....\$215

Tacos de camarón a la plancha en tortilla de maíz azul hecha a mano, lechuga, aderezo de chipotle y cilantro.

Rabo de Toro con Mole Amarillo.....\$240

Rabo de toro horneado lentamente hasta estar suave, servido con mole amarillo de Oaxaca, chiles poblanos asados y chochoyotas de maíz

Tacos de Huitlacoche con Queso de Cabra y Elote Baby (3).....\$185

Huitlacoche salteado con cebolla caramelizada y chiles poblanos, con queso de cabra y elote baby en tortilla de maíz azul hecha a mano

Tacos de Costilla de Cerdo (3).....\$205

Tacos de costilla adobada cocinada lentamente al horno, en tortillas de maíz azul hechas a mano, con cebolla encurtida morada y rábanos.

Huarache de Hoja Santa con Pork Belly y Mole Poblano .....\$270

Panceta de cerdo con piel crujiente y plátano macho, sobre huarache de hoja santa, en mole poblano almendrado

Enchiladas de Arrachera con Mole Poblano .....\$235

Carne de arrachera en tortilla de maíz, cubierto de mole poblano con ajonjolí

Enchiladas de Arrachera con Pipián Verde.....\$235

Carne de arrachera en tortilla de maíz, cubierto de pipián verde con pepitas tostadas.

 = Platillo con gluten





1

POSTRES

*Todos los panes de elote son de maíz azul y queso crema



2



3



4



5



6



7



- 1 **Pan Elote Tradicional con Salsa de Rompope**
 Rebanada.....\$65
 Agregar una bola de helado de maíz azul.....+\$45
 Completo.....\$290
- 2 **Pan de Elote con Moras**
 Rebanada.....\$75
 Completo.....\$350
- 3 **Pan de Elote Estilo Strudel de Manzana**
 Rebanada.....\$75
 Completo.....\$350
- 4 **Pan de Elote con Cajeta, Palomitas caramelo y Chocolate**
 Rebanada.....\$75
 Completo.....\$350
- 5 **Pan de Elote con Nutella, Coco Tostado y Cereza**
 Rebanada.....\$80
 Completo.....\$370
- 6 **Helado de Maíz Azul con Reducción de Vino Tinto.....\$100**
- 7 **Affogato.....\$100**
 (Helado de maíz azul con café espresso)
Affogato Nixta.....\$175
 (Affogato + licor de elote Nixta)

*Servidos Desayunos hasta la 1pm



Desayunos

Paquete de desayuno: +\$20 Café americano , +\$20 Jugo de naranja.



= Platillo con gluten

Huevos Rancheros con Tocino.....\$115

Huevos rancheros con tortilla de maíz frita y salsa roja. Servido con tocino y papas de la casa.

Chilaquiles Verdes, Rojos o Habaneros con Huevo.....\$105

Totopos de maíz con la salsa de tu elección con cebolla, crema, queso, huevo estrellado, cilantro y frijoles ayocotes refritos.

Chilaquiles al Pastor.....\$150

Chilaquiles rojos con queso cotija, crema, carne al pastor, piña asada, cebolla, cilantro y frijoles ayocotes refritos

Chilaquiles Con Arrachera.....\$160

Chilaquiles verdes con queso cotija, crema, arrachera a la plancha, cebolla, cilantro y frijoles ayocotes refritos.

Tetelas de Chilorio de Arrachera con huevo.....\$150

Dos tetelas de maíz rellenas de queso, con chilorio de arrachera, aguacate, cebolla morada, un huevo estrellado y papas de la casa

Huevos Catedral\$135

3 Huevos estrellados sobre tortilla de maíz azul cubiertos de mole poblano y servidos con plátanos machos y frijoles ayocotes refritos.

Omelette de Huitlacoche y Queso.....\$130

Omelette con 3 huevos y Huitlacoche salteado con cebolla y chiles poblanos. Servidos con salsa roja, queso gratinado y papas de la casa

Enchiladas de Costilla de Cerdo con Mole Amarilo.....\$155

Costilla de cerdo al horno en tortillas de maíz y cubiertas en mole amarillo de Oaxaca, crema, aguacate, cebolla, cilantro y papas de la casa

Huarache de Arrachera y Huevos Estrellados.....\$165

Huarache con hoja santa sobre salsa verde, con dos huevos estrellados, fajitas de arrachera, chile poblano y ayocotes refritos

Waffles de Maíz Azul con Moras y Tocino.....\$125

Waffles hechos con elote azul, mermeladas de moras, moras frescas y jarabe de maple.

BEBIDAS

CERVEZA

Victoria & Corona.....	\$55
Modelo Especial & Negra.....	\$60
Stella Artois.....	\$65
Vaso con limón y sal.....	+\$15
Vaso con salsas.....	+\$15

CERVEZA ARTESANAL DE MAÍZ

La Bru (355ml).....	\$115
Maíz Azul / Cream Ale / AVB: 4.3% / Michoacán	

VINO MEXICANO

COPA

L.A. Cetto - Cabernet Sauvignon.....	\$100
--------------------------------------	-------

BOTELLA

LA Cetto Cabernet - Sauvignon (750ml)..<	\$370
Valle de Guadalupe / Baja California / Vino Tinto	

Cuatro Soles - Merlot (750ml).....	\$390
Valle Redondo / Aguascalientes / Vinõ Tinto	

La Redonda - Rosado Ruby (750ml).....	\$340
San Juan del Río / Querétaro / Vino Rosado	

REFRESCO Y AGUA

Refresco de lata.....	\$49
(Coca Cola Normal / Light / Sin azúcar, Sidral y Sprite)	
Agua Mineral Topochico.....	\$55
Botella de agua.....	\$30
Limonada.....	\$49
Naranjada.....	\$49
Agua de Jamaica.....	\$49
Jugo de Naranja.....	\$49

MEZCAL

San Diego la Mesa (Puebla / espadín).....	\$110
- Con Gusano de Maguey.....	\$145
- Con Alacrán.....	\$275
- Trío (Solo, Gusano y Alacrán)	\$485
Vago Elote (Oaxaca / Espadín).....	\$185
Mezcal espadín destilado con maíz tostado	

COCKTAILS & DIGESTIVOS

Margarita con Mezcal.....	\$100
Mezcal San Diego, limón, sal, jarabe y refresco de lima	

Mezcalina de Frutos Rojos.....	\$105
Mezcal San Diego, extracto de berries, limón y refresco de lima	

Maízchata.....	\$135
Whisky de maíz (Abasolo), horchata, leche y canela	

Gin & Tonic de Piña y Hoja Santa.....	\$155
Ginebra de maíz (Jäpi Gin), infusión de piña y hoja santa	

Gin & Tonic de Frutos Rojos,.....	\$155
Ginebra de maíz (Jäpi Gin) , frambuesas y zarzamoras	

Sangría.....	\$75
Vino tinto, jugo de limón, jugo de naranja y refresco de lima	

Tinto de Verano.....	\$70
Vino tinto y refresco de lima.	

Licor de elote "Nixta".....	\$100
-----------------------------	-------

Carajillo Maicero.....	\$135
Licor de elote "Nixta", café espresso y un bombón asado	

JARRAS (1 litro)

Tinto de Verano	\$180
Sangría.....	\$195

CAFÉ

Americano.....	\$40
Espresso.....	\$40
Latte.....	\$60
Capuccino.....	\$55
Capuccino con rompopo.....	\$70
Affogato (helado de maíz con café espresso)..<	\$100