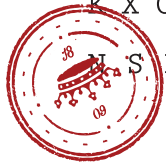


R E T I N G P P J L P Ñ K D E U
S J D F B V K J S K L V J B S D F L D
N K M D F B S C U D C Y S B D S D Y
N X S J C B S D K C B S J D H B C S J D
K A S D H B C S U D Y G W E I Y V W D
C Ñ P O E W Ñ P E T Y S N H J Q W
G A Q E T U P N V I S U D G C I
S U D L I S G D S Y I E P E N D N
K X C B S I D U C B S I D U C B S
S K X A H O Q W I D H Q O Q





Bienvenidos a Casa Michelena, lugar donde vivió el ilustre moreliano Mariano de Michelena, pieza clave en la lucha por la independencia de México.

Es precisamente aquí, donde se encuentran, donde ocurrió la Conspiración de 1809, conocida como la Conspiración de Valladolid, encabezada por don Mariano de Michelena junto al capitán José María García Obeso, el cura Mariano Ruiz de Chávez, el licenciado José María Izazaga y otros.

Don Mariano de Michelena, un michoacano con una fuerte convicción sobre la libertad y la justicia. Un independentista que además fue el responsable de introducir el café a México, en su hacienda en Uruapan, Michoacán, con plantas traídas de Moca, en Yemen.

La Conspiración de 1809, un lugar histórico con la mejor gastronomía mexicana.

¡Buen provecho!



Menú Conspirador

Entradas para Cantinear *

ESQUITES CALLEJEROS

El tradicional grano de elote, aromatizado con epazote, acompañado de queso Cotija, mayonesa de chintextle y salsa tarasca de la casa

TOSTADA DE ATÚN FRESCO

Atún marinado en reducción de miel, piloncillo y chile mixe y cremoso de aguacate.

TOSTADA DE CHAPULÍN

Ceviche de chapulín con fruta y serrano, perfumada con cilantro criollo y oliva

TOSTADA DE PATA

De cerdo en escabeche con frijoles, lechuga y aguacate

* CEVICHE DE PESCADO CON CEBOLLA TATEMADA

Sorprendente combinación de cebolla morada tatemada con pescado marinado en en habanero chocolate. Receta única traída del Caribe Mexicano.

TUÉTANO A LA PARRILLA

Cocinado con ajos rostizados, guarnición de cebolla morada, cremoso de aguacate y mayonesa de chintextle

SOPES DE CHICHARRÓN PRENSADO

Cuatro sopes coronados con chicharrón prensado cocinado en chile guajillo, con asiento y frijol

* El consumo de alimentos crudos, es responsabilidad de quien lo consume.

QUESO FUNDIDO / CON CHORIZO

Exquisita combinación de queso asadero y chorizo artesanal, con un toque de aceite de ajo acompañado de cebolla y jalapeño frito.

GUACAMOLE DE LA CASA

Inesperada y cautivante mezcla de aguacate, nuez de Macadamia y tortilla tatemada, un imperdible de la casa.

CAZUELA DE CARNITAS

Acompañada de salsa gaspachera, chiles en vinagre y tortillas

CAZUELA DE COCHINITA

Acompañada de frijoles refritos, cebolla morada con habanero asado.
Receta especial yucateca

CHALUPITAS

Las clásicas chalupas con salsa verde, carne deshebrada y cebolla.

TIMBAL RELLENO DE ORO NEGRO (Huitlacoche)

Hongo de maíz cacahuazintle a la mexicana, sobre espejo de crema de elote al chipotle.

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA

En tortilla de harina y mayonesa de pasta de chintextle

TACOS DE ARRACHERA

Acompañados de chiles encebollados con nopal y frijoles

TACOS DE CHARAL (sólo de temporada)

Acompañados de jitomate, cebolla y salsa de chile perón



Ensaladas

DE MANZANAS

Mix de lechuga, mezcla de manzanas, aguacate y nuez de macadamia

ENSALADA DE ESPINACAS Y QUESOS

Cama de espinacas, queso brie, azul, cotija y palanqueta de nuez

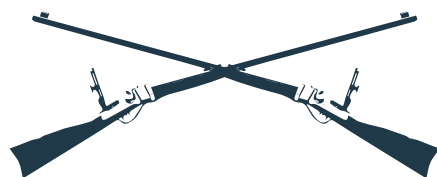
ENSALADA DE LA CASA

Mix de lechuga, jitomate, aguacate y cebolla morada

- Con pollo
- Con camarón
- Con atún

Aderezo a elegir:

- * Pimiento y moztaza
- * Miel y vinagre
- * Cilantro
- * Miel y mostaza



J. M. Mechelema



Nuestros precios incluyen IVA



Sopas, Cremas y Pastas * ---

CALDO DE POLLO ESPECIAL

Acompañado de pico de gallo, aguacate, queso panela y pasta blanca

☞ SOPA TARASCA ESTILO LIVIER

Juliana de tortilla, caldillo de frijol y jitomate

☞ CREMA DE OLIVAS

Con guarnición de jamón serrano y croton con jitomate

☞ ☞ CREMA DE AJOS

Desflemados y rostizados al horno con guarnición de jamón serrano y croton con jitomate

FIDEO SECO

Cocinado al chipotle y acompañado de cebolla morada curtida, aguacate y mejillones ahumados

☞ ESPAGUETI EN MOLE DE LA CASA

Imposible dejar de probar la manera en que se entrelazan estos dos mundos





A las 8 pm en donde se termina la luz del sol,
comenzaremos los planes...

Especialidades *

UCHEPOS DE NATA

Imperdible tamal michoacano elaborado de elote tierno, servido con crema ácida, queso cotija y salsa de poblano

CORUNDAS DE TRES PICOS

Tamal moreliano envuelto en hoja de carrizo, servidas con trocitos de carne de puerco, crema ácida, queso cotija y salsa roja con rajas

ENCHILADAS PLACERAS

Clásico de la ciudad, servidas con pierna y muslo, acompañadas de zanahoria, papa, crema ácida, queso cotija y chiles en vinagre

CHILE MICHELENA

Chile pasilla relleno de picadillo de res con frutos y salsa de nuez

CHAMORRO LA PIEDAD

Cocinado a baja temperatura por 14 horas y servido sobre entomatado de chipotle. Este plato te sorprenderá !

LENGUA DE RES A LA VERACRUZANA

Servida con arroz y perejil

PACHOLAS LES DICEN EN JALISCO / TOTOPOS EN MICHOACÁN

Preparadas con la tradicional receta de la abuela a base de carne de res y puerco, con guarnición de guacamole y ensalada de la casa.

EL LEGENDARIO FILETE CHEMITA

Corazón de filete preparado con mantequilla, aromatizada a las finas hierbas, guarnición de cebolla caramelizada, puré de coliflor y una reducción de res.

EL FILETE DE MARIANO

Filete de ternera servido con frijoles, queso adobera y corunda

** Si encontramos buena ternera, se la servimos.. si no.. no.*

EL PLATO DEL CONSPIRADOR

Escalopas de filete de res preparadas con nuestra receta secreta, no te lo puedes perder!

POLLO A LA PLANCHA

Sábana acompañada de ensalada, con guarnición de arroz blanco

LENGUA ENCACAHUATADA

Servida con salsa de cacahuete y verduras al vapor

MOLE NEGRO DE LA CASA

Con arroz y plátano macho

A ELEGIR CON:

PORK BELLY

VEGANO

POLLO

GUAJOLOTE



Abajo
LA CORONA
Española





Pescados y Mariscos *

TRUCHA EN SALSA DE JAMAICA Y ALCAPARRA

Sorprendente combinación de jamaica michoacana y alcaparra

TRUCHA EN CREMA DE HOJA SANTA

Condimentada con ajos rostizados y parmesano, con guarnición de jahuacatas michoacanas

SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS

Un platillo lleno de sabor y muy sano, servido con verduras.

PESCADO TIKIN-XIC

Marinado en achiote sobre un taco de frijoles y queso cotija, coronado con aguacate

PESCADO EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS

Montado sobre un espejo verde frito, con ensalada de maíz amarillo tatemado y verdolagas con mantequilla avellanada o espinaca baby (según la temporada)

ATÚN AL MOJO

Lomo de atún con habanero chocolate y cebolla morada acompañado de arroz

PULPO AL AJILLO

Con setas asadas, frijol negro, alioli de habanero chocolate y papel de china de hoja santa.

CAMARONES AL PASTOR

Acompañado de piña asada, cebolla cambrey y cilantro criollo

De la parrilla *

RIB EYE 400 GRAMOS

400 gramos de jugosa carne seleccionada de calidad Sterling Silver con el mejor marmoleo, a la parrilla con mantequilla al chile negro, alcaparra y ajo rostizados.

Guarnición de papa en gajo, mix de lechugas y parmesano con aliño de balsámico y olivo

ARRACHERA 250 GRAMOS

La tradicional del norte pero con personalidad bien definida, con frijoles refritos, nopal, cebolla y chiles toreados.

*

PREGUNTA POR NUESTRO MENÚ INFANTIL



 *Los platillos marcados son especialidades de la casa*

 *Nuestros precios incluyen IVA* 



www.laconspiracionde1809.com

Reservaciones

443 15 80 44 3

DÉJANOS TU OPINIÓN EN



CONSPIRA CON NOSOTROS EN:



La Conspiración de 1809 restaurante y cantina
[@laconspiracionde1809](https://www.facebook.com/laconspiracionde1809)