

Bebidas

Refrescos	\$ 38
Agua mineral 355ml.	\$ 38
Agua mineral topochico 355ml.	\$ 45
Agua mineral topochico 750ml.	\$ 72
Limonada o naranjada	\$ 38
Agua natural	\$ 28
Nuestras aguas Mexicanas <i>Jamaica, Horchata o Tamarindo.</i>	\$ 42
Agua Perrier o San Peregrino	\$ 52
Sangria	\$ 79
Pulque o curado de pulque	\$ 64
Cerveza modelo especial	\$ 49
Cerveza negra modelo	\$ 49
Cerveza de barril <i>clara u obscura</i>	\$ 59
Cerveza Artesanal	\$ 59
Cerveza Corona o Victoria	\$ 46
Cerveza Corona light	\$ 46
Cerveza Stella Artois	\$ 59
Michelada o Rusa	\$ 65
Cantarito <i>con tequila</i>	\$ 95
Margaritas	\$ 95
Piña colada	\$ 95
Mojito con havana club	\$ 95
Daikiri con havana club	\$ 95
Tequila de la casa 100% agave	\$ 98
Mezcal de la casa de Oaxaca	\$ 98

Postres

Flan napolitano	\$ 92
Pastel de chocolate <i>Elaborado con chocolate oaxaqueño</i>	\$ 95
Xoconostle en dulce 2 piezas <i>En dulce de tacha relleno de requesón de tototlan</i>	\$ 92
Chongos Zamoranos <i>El dulce más tradicional de Michoacan</i>	\$ 79
Dulce de chile pasilla <i>Especialidad de la casa</i> <i>Relleno de chocolate oaxaqueño con cacahuete tostado arandanos y espejo de vino tinto (reducción)</i>	\$ 85
Crema brulee	\$ 95
Tartaletas de la casa	\$ 59

**CONTAMOS CON SERVICIO PARA LLEVAR
Y SERVICIO A DOMICILIO
EN TODOS NUESTROS PLATILLOS**

Chef Jorge Orozco

EMBAJADOR DE LA COCINA TRADICIONAL Y PREHISPANICA DE MÉXICO



AV. LA PAZ #1887
COL. AMERICANA EN EL FONDO GOLFEN
☎ 3335 9725

AV. GUADALUPE #194
A 50 METROS DE HOTEL DEL COL. ARCO
☎ 1523 6980



**COCINA MEXICANA
¡MUY MEXICANA!**

Tequila y Mezcal

Concepto Original del

Chef Jorge Orozco

EMBAJADOR DE LA COCINA TRADICIONAL Y PREHISPANICA DE MÉXICO

**Tequila, Mezcal,
Raicilla, Sotol, Pulque,
bacanora, Charanda**

CARTA 100% SANITIZADA

Antojitos

Quesadillas 3 piezas	\$ 89
<i>Champiñones, flor de calabaza o huitlacoche</i>	
Quesadillas de quelite de huauzontle 3 piezas	\$ 105
Queso Azteca en Molcajete	\$ 189
Molcajete de Guacamole	1 PERSONA \$105 2 PERSONA \$129
<i>con totopos de nopal, chipotle y linaza</i>	
Tlacoyos en salsa verde 2 piezas	\$105
Taquitos de pollo dorados 3 piezas	\$105
Sopecitos de frijol y queso 3 piezas	\$105
Tamales Verdes o Rojos 2 piezas	\$105
Tamales Oaxaqueños 2 piezas	\$105
Tostadas de pollo o pata 2 piezas	\$ 115
Tuetanos al horno en canoa 2 piezas	\$198
Tuetanos al horno con chapulines o escamoles	\$229



Sopas y Caldos

Sopa Azteca <i>de tortilla frita en caldillo de jitomate, crema, queso blanco, aguacate y chile pasilla</i>	\$105
Sopa Tlálloc - <i>elote con flor de calabaza y hongos</i>	\$105
Sopa de champiñones <i>estilo la Marqueza</i>	\$105
Caldo de pollo con media Pechuga <i>Verduras, garbanzo y arroz</i>	\$ 98
Caldo Tlalpeño <i>Tradicional Mexicano</i>	\$ 118
Mole de Olla <i>El Auténtico</i>	\$ 118
Arroz Blanco o rojo a la Mexicana	\$ 79

Fajitas

Pollo	\$ 145	Arrachera	\$ 179
Res	\$ 145	Cecina	\$ 179
<i>Acompañadas con frijoles y guacamole</i>			
Pechuga de pollo a la plancha	\$ 154		
<i>Con guarnición de arroz y una enmolada</i>			

Los Moles

El término mole proviene del Náhuatl *molli* o *molli*: es un símbolo representativo de nuestra gastronomía y tradición Mexicana

A ELEGIR	\$ 169
Mole Poblano, verde, amarillito, pipian, negro Oaxaqueño o almendrado	
<i>A elegir media pechuga de pollo o pierna y muslo + Guarnición de arroz (especialidad de la casa)</i>	



Este... es mi mero mole!

Las Enchiladas

Rellenas de pollo deshebrado

Mole a Elegir - 3 piezas	\$ 135
<i>Mole Poblano, verde o negro Oaxaqueño con guarnición de arroz.</i>	
Enchiladas tradicionales - 3 piezas	\$ 135
<i>de pollo con guarnición de frijoles</i>	

Pozole

Especialidad al estilo Jalisco

Rojo o Blanco	\$ 109
Orden de Flautas 3 piezas	\$ 105

Queso Fundido

Choriqueso	\$ 189
Champiñones	\$ 189
Al natural	\$ 179

Tacos

Tacos de Cecina 3 piezas	\$ 159
<i>natural o enchilada estilo yecapixtla</i>	
Tacos de Arrachera 3 piezas	\$ 155
Tacos de Asada 3 piezas	\$ 129
Tacos de Carnitas 3 piezas	\$ 139

Si requiere Extras en algun platillo pregunte a su mesero...

Carnes

Carne en su Jugo Especialidad	\$ 125
Carne Asada <i>guacamole y frijoles</i>	\$ 119
Chamorro	\$ 198
<i>grande en mole negro, verde o poblano</i>	
Chicharron en salsa verde	\$ 115
Arrachera <i>Guacamole, frijoles y cebollitas</i>	\$ 209
Sirloin <i>Ensalada, guacamole y cebollitas</i>	\$ 209
Cecina de Res de Yecapixtla	\$ 209
<i>Con guacamole, frijoles, cebollitas</i>	
Cecina de Yecapixtla enchilada	\$ 209
Carnitas Estilo Michoacán 250g.	\$ 205
Milanesa oreja de elefante	\$ 179
<i>Cerdo o pollo con guarnicion de enmolada</i>	

Chiles

Chile Relleno	\$ 129
<i>de queso con guarnición de arroz</i>	

Chile en Nogada

El mas cotizado de nuestra carta
primer lugar a nivel nacional solo en temporada

Molcajetes

Molcajete Tapatío 2p. <i>Carne asada, pollo, chistorra, panela, cebollitas, nopales y chile guero</i>	\$ 279
Molcajete Mexicano 2p. <i>Arrachera, pollo, chistorra, panela, cebollitas, nopales y chile guero</i>	\$ 289
Molcajete Tlaque 2p. <i>Cecina, carnitas, panela, cebollitas, nopales y chile guero</i>	\$ 299

Ensaladas

Ensalada Mexicana	\$ 95
<i>Lechuga romana, jitomate, cebolla, aguacate y vinagreta</i>	
Ensalada Náhuatl	\$ 95
<i>Nopal, Aguacate, Jitomate y Cebolla</i>	
Ensalada Cesar natural	\$ 109
Ensalada Cesar con pollo	\$ 125