Entradas

Guacamole Tz´onot 265
Chapulines oaxaqueños, pico de gallo, castacán crocante, cilantro criollo

Ceviche Cuernavaca 245
Robalo, mango, cebolla morada, leche de tigre de maracuyá y coco, aceite de cilantro y lima

Aguachile sinaloense 290
Camarones, cebolla morada, pepino, aguacate, Salsa de ceniza de chiles

Taco del Pacifico 275
Chile relleno de pulpo al ajillo en tortilla de harina con costra de queso, jaiba en tempura negro, cilantro y rábanos

Dos flautas de barbacoa de Hidalgo 240
Salsa verde cruda, mousse de aguacate, crema, queso Cotija
Consomé de res
Prueba la opción con barbacoa de yaca

Tetela del bosque 230
Tortilla de hojas santa, rellena de huitlacoche y champiñones silvestres, con quelites, queso de cabra, mousse de aguacate
Salsa verde

Dos salbutes yucatecos 235
Tortilla de maíz y frijol espelón, cochinita pibil, cebolla encurtida, cilantro criollo
Salsa de tomate martajado

Prueba la opción con "cochinita pibil" de yaca

Dos chalupas poblanas 210
Una en salsa verde y otra en salsa roja. Tortilla frita en manteca, brisket horneado y cebolla

Ensaladas

Cesar Tz'onot 250
Corazón de lechuga, queso parmesano, limón amarillo asado, crotón de pan del campo
Aderezo cesar con chipotle ahumado, polvo crujiente de tocino

Ensalada Xec 255
Hojas de chaya y espinaca, jícama, naranja, toronja, cilantro criollo, cebolla cambray, chile serrano, polvo de chile habanero tostado
Vinagreta de lima

Ensalada Nojoch kaaj 265
Mix de lechugas del huerto, quelites, nopales, elotes rostizados, cebolla morada, rábano, cilantro, garbanzo, queso ranchero, tomates, ejotes
Vinagreta de chiles secos

Sopas

Caldo Tlalpeño 240
Consomé de pollo, zanahoria, calabaza, garbanzo, chipotle ahumado, aguacate y cilantro

Sopa de tortilla 220
Caldo de tomate con pasilla, tortilla frita, queso ranchero, aguacate, crema

Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluye impuestos

Platos Fuertes

Lomo de pescado zarandeado 500
Vegetales horneados, puré de calabaza y pepita rostizada, tortilla de maíz

Langosta estilo Rosarito – precio por gr
Al horno con mantequilla y limón, arroz rojo, frijol, tortilla de harina

Carnitas de cerdo estilo Michoacán 435
Frijoles, cebolla, cilantro, salsa verde, roja, habanero. Tortillas de maíz

Barbacoa de res a la leña 500
Horneada durante toda la noche, tortilla de mano, aguacate, frijol, arroz

Acompáñala con Pulque 180
Bebida de agave fermentada de origen prehispánico

Barbacoa de yaca a la leña 365
Nuestra versión vegana de la barbacoa de res, servida igualito.

Ossobuco de Cordero al Huaxmole 610
Caldillo de guajillo, guajes, arroz blanco, cilantro criollo. Tortillas de maíz

Mole verde y pork belly 440
Puré de papa, ejotes

El Mole de la Abuela 375
Pechuga de pollo, mole negro, arroz, chips de plátano. Tortillas de maíz

Róbalo negro 460
Risotto de cilantro, chilmole negro, quelites, elotes tiernos asados

Lechón pibil 640
Cebolla morada encurtida, salsa de habanero tatemado, tortillas maíz, frijoles de la olla

Mixiote de vegetales 385
Zanahoria, yaca, chayote, elote, calabaza local, hongos, camote, adobo de chiles horneados en hoja de maguey. Tortillas de maíz, salsa tatemada, ensalada de nopales

“Cochinita pibil” de yaca 365
Cebolla morada encurtida, salsa de habanero tatemado, frijoles de la olla. Tortillas maíz

Clásicos

Hamburguesa Alea 350
Carne Angus, queso Oaxaca, guacamole, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate, mayonesa de chipotle, papas fritas

Raviolis de tres quesos y camarón 325
Salsa de tres quesos, camarón al grill, raviolis rellenos de queso y espinaca

Pechuga de pollo 310
Al grill, vegetales del huerto, pure de papa

Fetuccini al gusto 300
Salsa pomodoro, salsa de tres quesos o a la mantequilla

Milanesa de res 375
Vegetales al horno, pure de papa

Atún en costra de semillas 395
Ensalada fría de quinoa negra, pepino, tomate cherry, aguacate, vinagreta de jalapeño

Quesadilla del comal 210
Tortilla de maíz, queso Oaxaca, guacamoles, salsa tatemada

Pollo 255 **Camarón 290**

Hamburguesa vegana 290
De garbanzo y chícharo, tomate de temporada, hummus rosa, aguacate, cebolla, papas o camote fritos

Postres

Los churros 245
Los clásicos con helado de dulce de leche

Helados artesanales 200
Sabores de temporada

Buñuelo 235
Mousse de guayaba y almíbar de piloncillo

Ate de papaya 240
Biscocho de limón, helado de vainilla

Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluye impuestos