

RAÍZ DE MAÍZ

COCINA MEXICANA

*La cocina mexicana comienza mucho antes del plato.
Comienza en la tierra, en el maíz y en las manos que
han guardado estas recetas por generaciones.*

LA MILPA ENTRADAS

ESQUITES TATEMADOS CON TUÉTANO 180

(2 piezas) Tradicionales esquites acompañados con tuétano asado a las brasas de encino

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN 260

(200 gr) Molcajete de guacamole tradicional acompañado con 60 g de chicharrón estilo nortño.

SOPES DE MAÍZ AZUL CON CECINA 170

3 piezas de finos sopes hechos con maíz azul acompañados de cecina Yecapixtla.

MOLOTES DE PLÁTANO MACHO 180

5 piezas de molotes de plátano sobre un espejo de salsa de chicharrón prensado y lluvia de queso fresco.

EL COMAL ANTOJITOS

CHALUPAS PREMIUM 150

(3 piezas) Tortilla frita bañada en salsas artesanales (verde o roja), carne deshebrada, cebolla y queso.

PANUCHOS YUCATECOS 130

(3 piezas) Tortillas fritas rellenas de frijol negro, con cochinita pibil y cebolla morada encurtida.

TRILOGÍA DE QUESADILLAS 120

(3 piezas) Quesadillas crujientes de chicharrón prensado, requesón y pollo en mole verde.

GORDITAS DE CARNITAS 100

(2 piezas) Gorditas rellenas de carnitas estilo Quiroga, cebolla, cilantro y queso.

OLLAS DE CASA

SOPAS & CALDOS

SOPA DE TORTILLA 150

(500gr) Caldo de jitomate con chile pasilla, tiras de tortilla crujiente, aguacate, crema y queso fresco.

CALDO TALPEÑO 160

(500gr) Caldo de pollo con garbanzo, zanahoria y calabaza, perfumado con chile chipotle y aguacate fresco.

POZOLE ROJO 130

(500gr) Caldo de maíz cacahuazintle con carne de cerdo en adobo con chiles secos, lechuga, rábanos y finas hierbas.

MOLE DE OLLA 260

(500gr) Caldo tradicional de res con elote, calabaza, chayote y ejotes, sazonado con chile guajillo.

CALDO VERDE 260

(500gr) Caldo de res acompañado de verduras selectas, guisado con tomate verde y chambarete tierno.

GUISOS DEL PAÍS

SABORES DE NUESTRAS REGIONES

OAXACA

MOLE NEGRO CON POLLO

(300gr) Pierna y muslo bañados en mole negro acompañado de arroz artesanal.

275

PUEBLA

PIPIÁN VERDE CON CERDO

(300gr) Cerdo bañado en mole verde con pipián acompañado de arroz.

295

YUCATÁN

COCHINITA PIBIL

(250gr) Cochinita pibil con receta tradicional acompañada de frijoles refritos y cebolla morada encurtida.

290

CENTRO DE MÉXICO

LENGUA EN SALSA VERDE

(250gr) Lengua de res preparada estilo barbacoa bañada en salsa verde.

350

PUEBLA

MIXIOTE DE POLLO

Tradicional mixioté preparado con receta de la casa, acompañado de arroz.

210

TAMAULIPAS

TAMPIQUEÑA

Asada acompañada de enchilada de mole, arroz rojo, frijoles refritos y rajas.

310

CDMX

MILANESA DE POLLO O RES

Acompañada de ensalada o papas y arroz.

210



FUEGO DEL NORTE

AL CARBÓN Y A LAS BRASAS



CHAMORRO NORTEÑO

De cocción lenta, jugoso y dorado al carbón.

290

AGUA NORTEÑA

Corte norteño a las brasas, tierno y lleno de sabor.

280



POSTRES

EL FINAL DULCE DE LA MESA

FLAN DE LA CASA CON CAJETA

110

PASTEL TRES LECHE

130

ARROZ CON LECHE

110

PLÁTANOS FRITOS

130

BUÑUELOS CON PILONCILLO

120

ATE CON QUESO

100

BEBIDAS

REFRESCOS 355 ML

50

AGUA MINERAL 355 ML

60

LIMONADA / NARANJADA

55

CASA DEL AGUA NATURAL / MINERAL 355 ML

55

CASA DEL AGUA DE SABOR 355 ML

65

CERVEZAS 355 ML

70

COMPLEMENTOS Y EXTRAS

CREMA (60 ML)

18

LECHE

22

QUESO (80 GR)

32

PLÁTANO MACHO (120 GR)

20

YOGURT NATURAL (80 ML)

29

FRUTOS ROJOS (100 GR)

30

HUEVO (1 PIEZA)

10

ARROZ (100 GR)

20

PECHUGA DE POLLO (100 GR)

35

PAN BLANCO (1 PZA)

8

HOT CAKE (1 PZA)

30

“Cada receta nace en un rincón distinto de México. Todas vuelven al mismo origen: el maíz.”

RAÍZ DE MAÍZ

COCINA MEXICANA

Cada mañana comienza con el aroma del café, el calor del comal y el sabor de lo hecho en casa.

EL DESPERTAR

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	50
ESPRESSO	45
LATTE	60
CAPUCCINO	60
CAFÉ DE OLLA	55
CHOCOLATE DE LA CASA	60
ATOLE	55
TÉ / INFUSIONES	50



LA MAÑANA LIGERA

FRUTAS, AVENAS & GRANOLA

FRUTA DE TEMPORADA (240 GR)	95
YOGURT CON FRUTA Y GRANOLA (150 GR)	110
AVENA NATURAL (150 GR)	85
AVENA CON FRUTA Y GRANOLA (150 GR)	110



PANADERÍA

RECÍÉN HORNEADA, EN CASA, TODOS LOS DÍAS

CONCHA	40
CUENITO	50
ROL DE CANELA	80
OREJA	50



DESAYUNOS SALUDABLES

ENSALADA DE FRUTA (240 GR)	95
CLARAS DE HUEVO (3 PZAS)	140
CHILAQUILES HORNEADOS C/POLLO	160
YOGURT CON GRANOLA (150 GR)	105
PANELA ASADO Y NOPAL (160 GR)	160



BEBIDAS

REFRESCOS 355 ML	50	LIMONADA / NARANJADA	55	CASA DEL AGUA DE SABOR	65
AGUAS MINERALES 355 ML	60	CASA DEL AGUA NATURAL / MINERAL	55	CERVEZAS 355 ML	70



“El desayuno es el primer encuentro del día con nuestra tierra.”



RAÍZ DE MAÍZ

COCINA MEXICANA



CHILAQUILES

C/ POLLO O 2 HUEVOS

VERDES / ROJOS / TATEMADOS 125

SUIZOS / MOLE 160

PASILLA / GUAJILLO 140



ENCHILADAS

3 PZAS

VERDES / ROJAS / TATEMADAS 135

SUIZAS 160

ENMOLADAS 180

POTOSINAS / ENFRIJOLADAS 140

MINERAS 130



DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO (2 PIEZAS)

AL GUSTO 120

RANCHEROS 160

BENEDICTINOS 195

MOTULEÑOS 180



OMELETTES

3 HUEVOS

JAMÓN Y QUESO / CHAMPIÑONES 160

SALMÓN 195



ESPECIALIDADES DE LA CASA

MOLLETES (4 PIEZAS)

MOLLETE SENCILLO 95

MOLLETE CON CHORIZO / JAMÓN 125



BAGELS

BAGEL DE JAMÓN Y QUESO 120

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO 180



DE LA PLANCHA

HOT CAKES DE LA CASA (3 PZAS) 120

HOT CAKES FRUTOS ROJOS 140

PAN FRANCÉS (3 PZAS) 125



***“Cada mañana
mexicana comienza con
maíz, fuego y memoria”***