

# MENÚ

Los secretos que hacen La Diferencia...

## El antojo...

<b>Crepas de Cuitlacoche</b> Rellenas de cuitlacoche montado en un espejo de salsa con chile poblano.	\$70
<b>Panuchos Yucatecos</b> Gordita de maíz rellena de frijoles con cochinita pibil. Le sugerimos disfrutarlas con salsa habanera.	\$79
<b>Quesadillas estilo "Tres Marías"</b> Tres quesadillas fritas estilo Tres Marías a escoger: Flor de Calabaza Cuitlacoche Champiñones Rajas Poblanas	\$90
<b>Quesadillas estilo "La Marquesa"</b> Tres quesadillas estilo "La Marquesa" a escoger: Flor de Calabaza Cuitlacoche Champiñones Rajas Poblanas	\$90
<b>Cazuela de Chicharrón en salsa verde</b> Cocinado en salsa de tomatillo, cebolla y chile serrano, acompañado de tortillas recién hechas.	\$90
<b>Fideo seco a los Tres Chiles</b> Tradicional pasta preparada con salsa a base de chile ancho, pasilla, guajillo y queso cotija	\$99
<b>Queso fundido al comal</b> Con chorizo rojo Con rajas poblanas Con champiñones	\$120
<b>Cono de Pato Desmenuzado</b> Pato salteado en mantequilla, cebolla y pimienta, en un cono de tortilla, con salsa de tamarindo.	\$120
<b>Tacos sudados de lengua</b> Acompañados con cilantro, cebolla, salsa verde en tortilla sudada (3).	\$140
<b>Flautas de Barbacoa</b> Tacos de barbacoa de borrego en tortilla de maíz dorada servidos con salsa borracha, guacamole y espolvoreadas con queso cotija	\$150
<b>Tacos de Salmón al Pastor</b> Tres tacos de salmón al pastor con tortilla de maíz, guacamole y piña.	\$160
<b>Cazuela de Champiñones con tuétano</b> Champiñones guisados con epazote, cebolla y tuétano.	\$160

# MENÚ

*Los secretos que hacen La Diferencia...*

## Cazuela de Lengua

A escoger:

Al Vapor | Salsa Verde | Pipián Verde

\$180

## Enchiladas de Lengua en Pipián Verde

Enchiladas de lengua servidas con nuestro Pipian Verde hecho en casa.

\$180

## La tradición...

### Sopes de Chapulines

Tres sopes de chapulines con salsa verde y queso cotija.

\$80

### Sopes de Tuétano

Guisado de tomate, cebolla y tuetano montado sobre pellizcadas de frijol negro 2 pzas.

\$99

### Orden de Chapulines

Cazuelita de chapulines acompañado de guacamole, salsa y tortillas.

\$130

### Huanzontles

Dos tortas de Huazontles en salsa de mole poblano y salsa de jitomate.

\$159

### Tlayuda

Típica comida Oaxaqueña con quesillo, tasajo, asiento de frijoles y salsa.

\$160

## Sopas

### Sopa de Hongos

Caldo de pollo con champiñones, setas, cuitlacoche y pasta de hojaldre.

\$65

### Sopa de Flor de Calabaza

Caldo de pollo, chile poblano, cebolla, elote y flor de calabaza.

\$65

### Crema de Frijol

Acompañada de queso fresco, chile verde, tocino y rabo de cebolla.

\$65

### Sopa de tortilla frita

Caldo de tomate con epazote, tiras de tortilla frita, aguacate, queso fresco y chile pasilla.

\$69

### Crema Diferencia

Mitad crema de elote y mitad crema de frijol. Con tocino.

\$75



# MENÚ

*Los secretos que hacen La Diferencia...*

## Ensaladas

### Ensalada de Espinacas

Espinacas frescas, mandarinas, fresas, pasas, flor de jamaica, almendra caramelizada y aderezo de jamaica.

\$85

### Tomate San Quintín

Tomate relleno de queso Oaxaca, vinagre balsámico y aceite de oliva con un toque de hoja santa.

\$85

### Ensalada César

Anchoa, huevo, ajo, aceite de oliva, limón, queso parmesano y hojas de lechuga romana.

\$90

### Ensalada de Nopales y Chicharrón

Deliciosa ensalada a base de nopal, tomate, cebolla, aguacate, chicharrón, queso cotija y aderezo de cilantro.

\$90

## Carnes Blancas

### Pollo en crema de chipotle

Pechuga de pollo gratinada en salsa de crema chipotle, tocino, ajo y vino blanco.

\$170

### Pollo en mole negro oaxaqueño

Pechuga de pollo cubierta de mole negro, verdaderamente único.

\$170

### Pollo al Tamarindo y Requesón

Pechuga de pollo asada, servida con salsa de tamarindo y requesón.

\$180

### Pollo con cuitlacoche gratinado

Pechuga de pollo rellena de cuitlacoche sobre un espejo de queso gratinado y salsa verde.

\$180

### Suprema Carlota

Pechuga de pollo envuelta en hojaldre, rellena de queso, epazote y champiñones sobre una crema de chile poblano.

\$190



# Chiles y Enchiladas

## Enchiladas Suizas

Tres enchiladas de pollo en salsa verde y chile poblano. Con crema y queso.

\$145

## Enchiladas Bandera de Pollo

Delicioso pipián rojo, verde y mole.

\$150

## Enchiladas de picadillo dulce con mole poblano

Tres tortillas de maíz rellenas de picadillo dulce de cerdo bañadas de mole poblano.

\$160

## Enchiladas de camarón en salsa de avellana

Tres tortillas de maíz, rellenas de camarón preparado con hierbas de provincia, chile poblano y salsa bechamel.

\$180

## Chile relleno de jaiba con pasta de hojaldre

Chile poblano relleno de pulpa de jaiba preparada con tomate, cebolla, vino blanco, servido sobre una salsa de tomatillo verde y chile poblano.

\$180

## Enchiladas de Pato en Mole Negro

Servidas con crema mexicana y cebolla morada.

\$185



# Carnes Rojas

## Discada Norteña

Puntas de filete, chorizo, tocino, rajas, cebolla, chipotle y queso.

\$250

## Mixiote de Carnero

Borrego marinado y cocido en hoja de mixiote con nopales.

\$250

## Arrachera

Arrachera marinada acompañada de aguacate, nopal asado y chiles toreados.

\$250

## Cecina Cuatro Vientos

Acompañada de queso fresco y crema.

\$250

## Brocheta de filete

Cubos de filete parrillado con pimiento verde, cebolla, tocino, marinados en adobo de la casa y servidos sobre una cama de arroz.

\$260

## Filete de res a La Diferencia

Corazón de filete con cinturón de tocino sobre puré de papa, cebolla morada, tiras de chile guajillo y bañado en salsa de vino tinto del Valle de Guadalupe.

\$350

## Filete de res en adobo

Centro de filete marinado con adobo especial de la casa con papas cambray, guisado al ajo y paprika.

\$350

## Filete de res con tuétano

Corazón de filete parrillado, bañado con champiñones guisados con tuétano.

\$380

## Medallones de filete

Medallones de filete en diferentes presentaciones: poblano, requesón y chile de árbol.

\$380



## Pescados

### Pescado a la veracruzana

Filete de pescado del día en salsa veracruzana.

\$200

### Huachinango al Humo

Filete de Huachinango sazonado con humo, tocino, ajo y miel de agave.

\$200

### Salmón a la Ceniza

Filete de salmón relleno de cuitlacoche, montado sobre salsa verde y espolvoreado con ceniza de cebolla.

\$290

### Salmón fresco al mojo de mango y chile habanero

Filete de salmón glaseado acompañado de una salsa dulce y ligeramente picosa.

\$290

### Salmón, Queso de Cabra con Miel de Agave

Salmón relleno de queso de cabra, montado sobre puré de papa y bañado con cebolla caramelizada con miel de agave.

\$290



## Camarones

### Al mezcal

Flameados al mezcal con aceite de oliva en salsa ranchera.

\$240

### Al chile de árbol

Salsa picante a base de ajo y chile de árbol.

\$240

### En salsa de guayaba picosa

Servidos en una salsa picante de guayaba.

\$240

Pregunta por  
nuestra charola de  
*deliciosos  
pastres*

