



# MENÚ

de Comida



# El antojo...

## Crepas de Cuitlacoche

Rellenas de cuitlacoche montado en un espejo de salsa con chile poblano.

\$99

## Panuchos Yucatecos

Gordita de maíz rellena de frijoles con cochinita pibil. Le sugerimos disfrutarlas con salsa habanera.

\$99

## Quesadillas estilo "Tres Marías"

Tres quesadillas fritas estilo Tres Marías a escoger:

Flor de Calabaza

Cuitlacoche

Champiñones

Rajas Poblanas

\$110

## Quesadillas estilo "La Marquesa"

Tres quesadillas estilo "La Marquesa" a escoger:

Flor de Calabaza

Cuitlacoche

Champiñones

Rajas Poblanas

\$110

## Cazuela de Chicharrón en salsa verde

Cocinado en salsa de tomatillo, cebolla y chile serrano, acompañado de tortillas recién hechas.

\$115

## Fideo seco a los Tres Chiles

Tradicional pasta preparada con salsa a base de chile ancho, pasilla, guajillo y queso cotija

\$125

## Queso fundido al comal

Con chorizo rojo

Con rajas poblanas

Con champiñones

\$150

## Cono de Pato Desmenuzado

Pato salteado en mantequilla, cebolla y pimienta, en un cono de tortilla, con salsa de tamarindo.

\$145

## Tacos sudados de lengua

Acompañados con cilantro, cebolla, salsa verde en tortilla sudada (3).

\$199

## Flautas de Barbacoa

Tacos de barbacoa de borrego en tortilla de maíz dorada servidos con salsa borracha, guacamole y espolvoreadas con queso cotija

\$210

## Tacos de Salmón al Pastor

Tres tacos de salmón al pastor con tortilla de maíz, guacamole y piña.

\$189

## Cazuela de Champiñones con tuétano

Champiñones guisados con epazote, cebolla y tuétano.

\$189





## Cazuela de Lengua

A escoger:

Al Vapor | Salsa Verde | Pipián Verde

\$220

## Enchiladas de Lengua en Pipián Verde

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

\$220



## La tradición...

### Sopes de Chapulines

Tres sopes de chapulines con salsa verde y queso cotija.

\$99

### Sopes de Tuétano

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

\$125

### Orden de Chapulines

Cazuelita de chapulines acompañado de guacamole, salsa y tortillas.

\$150

### Huanzontles

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

\$199

### Tlayuda

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

\$240



## Sopas

### Sopa de Hongos

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

\$79

### Sopa de Flor de Calabaza

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

\$79

### Crema de Frijol

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

\$79

### Sopa de tortilla frita

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

\$89

### Crema Diferencia

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

\$95

### Crema de elote

Crema de elote con una pizca de epazote.

\$95



## Ensaladas

### Ensalada de Espinacas

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

\$99

### Tomate San Quintín

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

\$99

### Ensalada César

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

\$115

### Ensalada de Nopales y Chicharrón

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

\$110



## Carnes Blancas

### Pollo en crema de chipotle

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

\$215

### Pollo en mole negro oaxaqueño

Pechuga de pollo cubierta de mole negro, verdaderamente único.

\$215

### Pollo al Tamarindo y Requesón

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

\$199

### Pollo con cuitlacoche gratinado

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

\$225

### Suprema Carlota

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

\$235

### Pechuga en mole poblano

Pechuga de pollo cubierta de mole poblano.

\$215





## Chiles y Enchiladas

### Enchiladas Suizas

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

\$185

### Enchiladas Bandera de Pollo

Delicioso pipián rojo, verde y mole.

\$185

### Enchiladas de picadillo dulce con mole poblano

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

\$185

### Enchiladas de camarón en salsa de avellana

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

\$210

### 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.

\$220

### Enchiladas de Pato en Mole Negro

Servidas con crema mexicana y cebolla morada.

\$220



## Carnes Rojas

### Discada Norteña

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

\$300

### Mixiote de Carnero

Borrego marinado y cocido en hoja de mixiote con nopales.

\$300

### Arrachera

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

\$340

### Cecina Cuatro Vientos

Acompañada de queso fresco y crema.

\$320

### Brocheta de filete

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

\$320

### 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.

\$420

### Filete de res en adobo

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

\$420

### Filete de res con tuétano

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

\$420

### Medallones de filete

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

\$430



## Pescados

### Pescado a la veracruzana

Filete de pescado del día en salsa veracruzana.

\$235

### Huachinango al Humo

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

\$240

### Salmón a la Ceniza

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

\$350

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

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

\$350

### 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.

\$350



## Camarones

### Al mezcal

Flameados al mezcal con aceite de oliva en salsa ranchera.

\$290

### Al chile de árbol

Salsa picante a base de ajo y chile de árbol.

\$290

### En salsa de guayaba picosa

Servidos en una salsa picante de guayaba.

\$290

Pregunta por  
nuestro menú de

*deliciosos  
pastres*

