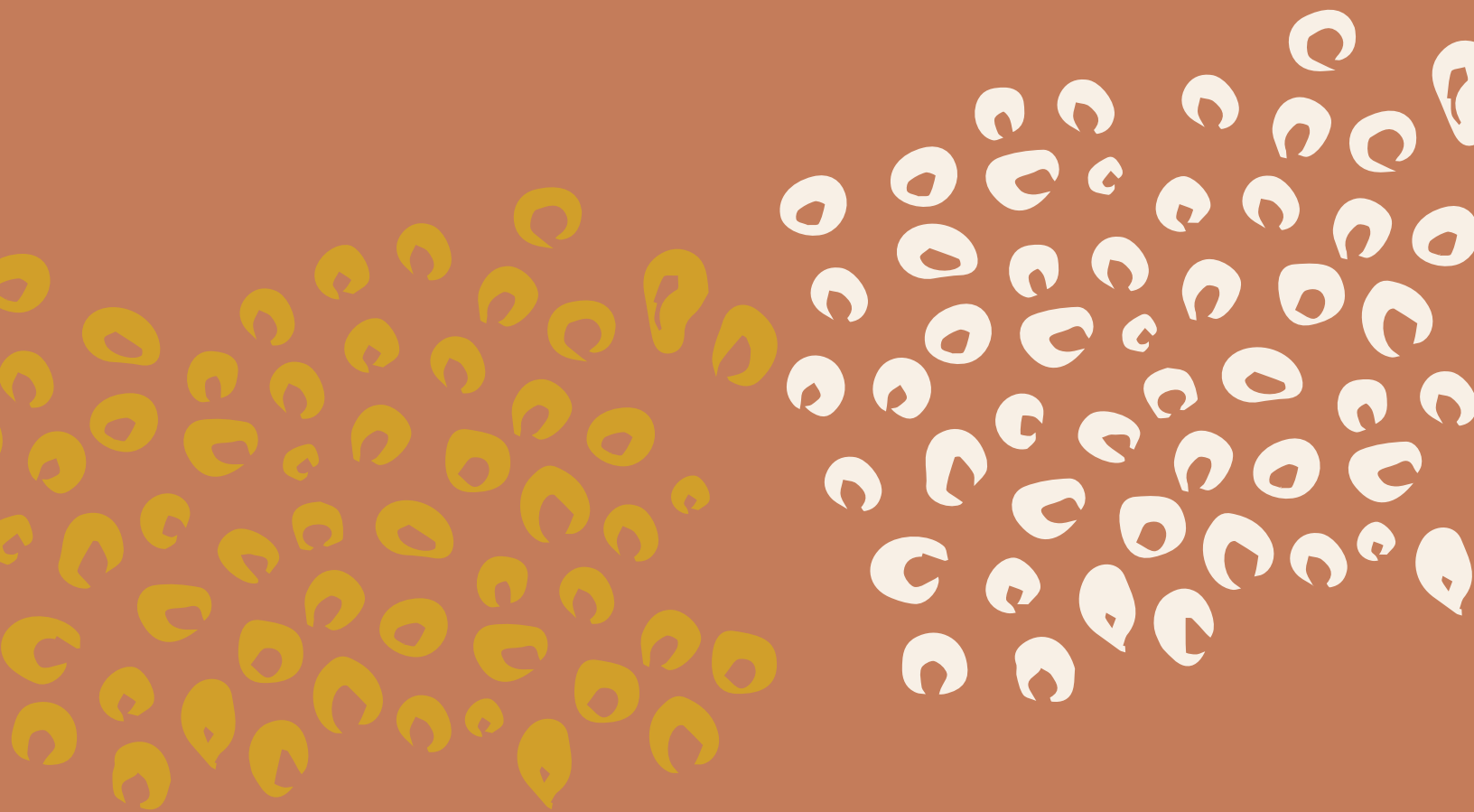






EL SABOR DE LA REGIÓN

OAXACA, OAX.

DESAYUNOS

CHILAQUILES MONTE ALBÁN

Picosos y ricos chilaquiles con pollo (50 g), bañados en salsa de chorizo, bien acompañados de frijoles refritos y huevo frito.

OMELETTE DE CHAPULINES

Delicioso omelette especial (2 pzas. de huevo), relleno de chapulines (60 g) y quesillo (20 g), acompañado por unos frijolitos refritos.

ENTRADAS

ANTOJITOS OAXAQUEÑOS

Rico surtido de molotitos (2 pzas.), memelitas (2 pzas.) y quesadillas fritas (2 pzas.).

CALDO DE GUÍAS CON CHOCHOYOTES

Auténtica receta oaxaqueña de caldo de guías de calabaza, con granos de elote, acompañada de los tradicionales chochoyotes de masa de maíz y tasajo (100 g).

TOSTADAS DE SALCHICHA EJUTeca

El singular sabor de la salchicha ejuteca (100 g), hecha de carne de res con especias, sobre una crujiente tostada, acompañada de lechuga, tomate y guacamole.

PLATO FUERTE

PLATÓN DE BOTANA OAXAQUEÑA

Plato fuerte con lo mejor de Oaxaca: tasajo (100 g), cecina (100 g), chorizo (100 g), quesillo (50 g) y chapulines (60 g), acompañados de dos quesadillas y guacamole, ¡para chuparse los dedos!

TRADICIONAL TLAYUDA

Tlayuda doradita al comal, con asiento, lechuga y guarnición de frijoles; las hay de tasajo (120 g), cecina (120 g) o chorizo (120 g).

EMPLATADO DE MOLE OAXAQUEÑO

Pierna y muslo de pollo (120 g) con el famoso mole negro, preparado con la receta tradicional de la abuela, acompañado de arroz y plátano macho.

POSTRES

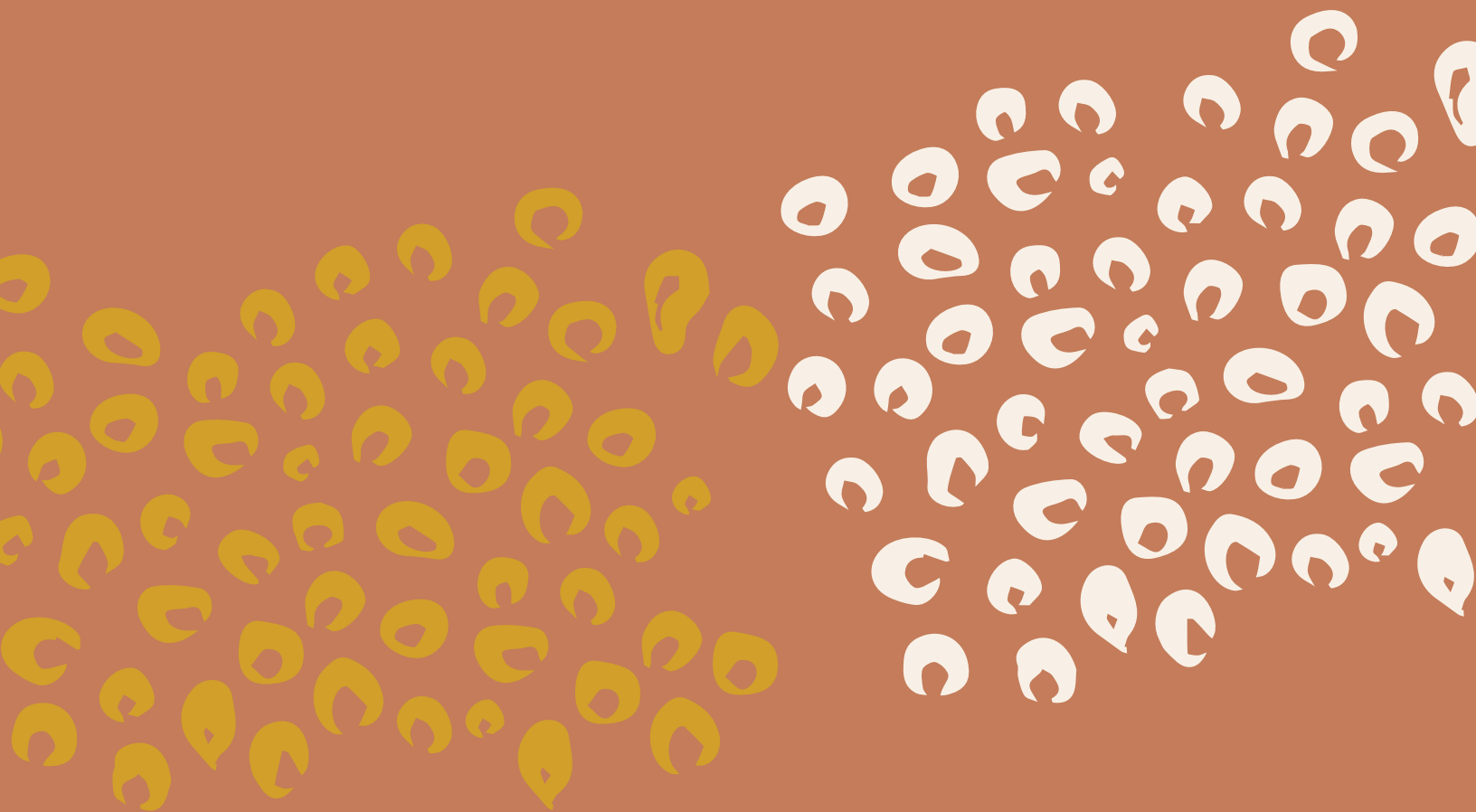
EMPANADAS RELLENAS DE LECHECILLA

Masa quebrada, horneada en su punto, ¡delicada y lista para abrazar el relleno de deliciosa leche quemada!

NIEVE DE TUNA SILVESTRE

Fresca y deliciosa nieve de tuna, con un toque suave de leche quemada.





Todos nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen el 8 % de IVA aplicable a las Ciudades de Mexicali, Nuevo Laredo, Cd. Juárez, Tijuana y Chetumal, y 16 % de IVA para el resto del País. El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica. Todas nuestras bebidas alcohólicas son servidas con una medida de 42 ml por copa y pueden ser acompañadas con un refresco de 355 ml. El contenido de las cervezas puede variar según la marca. La venta de alcohol está sujeta al horario establecido por las autoridades. Imágenes ilustrativas.

DISFRUTE CON MODERACIÓN
alcoholinformate.org.mx

TITA-MNRT-0822-N5