



**SOPA CREMINI** APROX 150 GR **\$65.00**

RICA SOPA DE HONGO CREMINI CON EPAZOTE EN REDUCCION DE VINO BLANCO  
ACOMPañADA DE CRUTONES SAZONADOS AL HORNO.

• **TACOS DEL DIA**

**TACO KIRIACO** APROX 120 gr **\$70.00**

PAN PITA, VIAJERO, SALSIKI, PAPA FRITAS, PAPERICA, JITOMATE CHERRY.

**BURRITO VIAJERO** APROX 120 gr **\$90.00**

PIERNA Y LOMO DE CERDO, FRIJOL NANA MARIA REFRITO, QUESO OAXACA,  
GUACAMOLE.

**QUECA EPAZOTA** APROX 120 gr **\$55.00**

QUESADILLA DE QUESO, EPAZOTE, CHILE SERRANO, CEBOLLA MORADA, AGUCATE.

**TACO CALLEJERO** APROX 120 gr **\$45.00**

VIAJERO, CILANTRO, CEBOLLA BLANCA Y AGUACATE.

**TACO OZUMBA** APROX 120 GR **\$70.00**

CECINA A LAS BRASAS MONTADA EN UNA CAMA DE MAYONEZA DE AGUACATE Y  
PEPINO ACOMPañADA DE BROTES, AGUACATE.

**TORTA OZUMBA** APROX 225GR. **\$126.00**

TORTA DE CECINA, CEBOLLA CARAMELIZADA ENVINADA, QUESO MANCHEGO  
GUACAMOLE.



**TACO MANCHA APROX 120 GR \$75.00**

*CARNE DE CERDO EN SALSA DE CHILE GUAJILLO, GUAYABA, PIÑA, PLATANO MACHO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE.*

**TACO ARABE APROX 120 gr \$90.00**

*DELICIOSO TACO DE PAN PITA CON VACIO DE RES SAZONADO Y SELLADO A LAS BRASAS SERVIDO CON SALSA TIPO JOCOQUE DE CILANTRO CRIOLLO ADEREZO DE CHILE DE ARBOL Y UNAS RICAS CEBOLLITAS CAMELIZADAS.*

**TACO ISABELO APROX 120 GR \$85.00**

*BORREGO AL HORNO EN REDUCCION DE CERVEZA OSCURA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, BROTES, AGUACATE.*

**TACO LA JORJA APROX 120 GR \$75.00**

*DELICIOSO TACO DE ROAST BEEF AL HORNO EN UNA REDUCCION DE ZANAHORIA, PAPA, CHAMPIÑON, Y VINO TINTO CON FINAS HIERVAS, SERVIDO EN UNA TORTILLA CON FRIJOL, Y CEBOLLA BLANCA.*

**TORTA LA JORJA APROX 250 GR \$126.00**

*RICA TORTA DE ROAST BEEF AL HORNO EN UNA REDUCCION DE ZANAHORIA, PAPA, CHAMPIÑON, Y VINO TINTO CON FINAS HIERVAS, SERVIDA CON AGUACATE..*

**TACO ALDAMA APROX 120 GR \$75.00**

*GAONERA DE RES A LAS BRASAS ACOMPAÑADA DE PAPA DE RAJA AGUACATE Y CEBOLLA BLANCA.*



**CEVICHE TUNY \$160.00 APROX 250G**

ATUN, JUGO DE NARANJA, KIWI, PEPINO , MANGO, CILANTRO JUGO DE LIMON,

• **BEBIDAS**

- **AGUA DEL DIA**

PIÑA ALBAHACA 300 ML \$35.00

• **COCTELES**

**APPEROL SPRITS** *aprox 120 ml* **\$125.00**

**NEGRONNI** *aprox 120 ml* **\$125.00**

**MULA DE MOSCU** *aprox 120 ml* **\$125.00**

**CHANGUIRONGO** *aprox 120 ml* **\$130.00**

(AGUA DE SABOR (del día) ESCARCHADO CON SAL DE GUSANO Y MEZCAL DE LA CASA 300 ml)

• **MEZCALES**

**VIEJA MAÑA**

- **CUPREATA**

**COPA \$100.00**



- TOBALA  
COPA \$120.00
- CHINO PULQUERO  
COPA \$120.00
- COYOTE  
COPA \$120.00
- SACATORO  
COPA \$120.00
- TEPEXTATE  
COPA \$120.00
- ESPADIN  
COPA \$120.00
- MEXICANO  
COPA \$120.00

## • VINOS MEXICANOS

### VINOS TINTOS

- *EXTRAÑO TUS LABIOS*



**COPA \$200.00**

- *TUS LABIOS AQUI*

**COPA \$185.00**

- *ESTACION POR VENIR TINTO*

**COPA \$185.00**

- *TRICICLO TINTO*

**COPA \$185.00**

## **VINOS BLANCOS**

- *ESTACION POR VENIR BARBERA*

**COPA \$160.00**

- *ESTACION POR VENIR ZINFANDEL*

**COPA \$165.00**

- *TRICICLO BLANCO*

**COPA \$160.00**

## **• CERVEZA ARTESANAL**

**HAIKU (LAGER DE ARROZ) \$120.00**

**AGUA MALA - MAREA ROJA (RED IPA) \$100.00**

**AGUA MALA - SIRENA (PILSNER) \$100.00**



**AGUA MALA - FUGU** (LAGER JAPONESA) **\$100.00**

**ESPANTA PAJAROS** (PALE ALE) **\$90.00**

**FAUNA - HAZY LYCAN** (NEIPA) **\$120.00**

**ALLENDE - CIEN** (LAGER LIGHT) **\$90.00**

**ALLENDE - GOLDEN ALE** (GOLDEN ALE) **\$91.00**

**ALLENDE - BROWN ALE** (BROWN ALE) **\$91.00**

**MONSTRUO DE AGUA - NOCHTLI** (GOLDEN ALE) **\$100.00**

**MONSTRUO DE AGUA - BLANCA DE MAGUEY** (GOLDEN ALE)  
**\$95.00**

**MONSTRUO DE AGUA – HIGO Y CAÑA** (TROPICAL STOUT) **\$110.00**

### CERVECERIA ARTESANALES SIN ALCOHOL

**SANS - SESSION IPA** (IPA) **\$108.00**

**SANS - GOLDEN ALE** (GOLDEN ALE) **\$108.00**

**CHINAMPA** (SODA PROBIOTICA DE JENGIBRE) **\$110.00**

**GINGER BIRRA** (CERVEZA SIN ALCOHOL DE JENGIBRE) **\$90.00**