

POSTRES

ÓPERA OAXAQUEÑO 145
bizcocho de almendra, chocolate, café,
crema montada, vainilla y limón.

TARTA DE CACAO 145
toffee de piloncillo y helado de leche
quemada con vainilla.

TARTA DE GUAYABA 145
y crema diplomática de mascarpone.

BRIOCHE 145
leche de cacahuate, crema montada,
mango y aceite de oliva.

BEBIDAS

<i>Infusiones</i>	<i>50</i>	<i>Capuccino</i>	<i>65</i>
<i>Café americano</i>	<i>40</i>	<i>Carajillo</i>	<i>190</i>
<i>Espresso</i>	<i>40</i>	<i>Espresso Martini</i>	<i>210</i>
<i>Latte</i>	<i>65</i>		

DEGUSTACIÓN

- I. BOTANAS
- II. NIGIRI DE ATÚN
atún fresco con miel de naranja y chintextle,
arroz con furikake.
- III. TOSTADA DE PAPADA
de cerdo confitado, guacamole con albahaca y
chile tusta y chapulines.
- IV. PESCA DEL DÍA
mole de camarón, puré de guayaba y cacahuate.
- V. LECHÓN CONFITADO
mole de la casa, puré de camote y ensalada.
- VI. PREPOSTRE
- VII. FRESAS CRIOLLAS FLAMBEADAS
con romero, crema montada con vainilla y
helado de shallot fermentado.

2,300

Con maridaje (bebidas) 3,300

✓ El menú es personal y se
recomienda a mesas completas.

ENTRADAS

RISOTTO NEGRO, mariscos y huitlacoche.		380
ESPARRAGOS AL GRILL, jamón serrano, queso parmesano, huevo mollet y salsa trufada.		460
TATAKI DE PESCADO, emulsión de betabel, soya, miel de agave y jengibre encurtido. *		360
CRUDO DE PESCADO, shallot, emulsión de hinojo, vainilla y limón amarillo. *		360
RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA, requesón y yema líquida en salsa trufada con epazote y queso parmesano.		360
INFLADITA DE MAÍZ, rellena de chorizo verde, puré de plátano, puré de frijol, salsa martajada, crema y queso.		325
ENSALADA DE TOMATES, emulsión de frambuesa y toronja, aceite de oliva royal, crema montada, helado de yogurt y nuez de macadamia.	 	360
TOSTADA DE PAPADA de cerdo confitado, guacamole con albahaca, chile tusta y chapulines.		285
ZANAHORIAS GLASEADAS, curry verde con hoja santa y jocoque.	  	330

FUERTES

PESCA DEL DÍA mole de camarón, puré de guayaba y cacahuete.		510
PESCA DEL DÍA chimichurri, papas melosas y ensalada.		510
LECHÓN CONFITADO mole de la casa, puré de camote y ensalada.		590
FILETE DE RES puré de papa, espárragos y salsa de vino tinto con almoraduz.		610
PORK BELLY AGRIDULCE ajo, especias, jengibre, cebolla, leche de coco y pan bao.		490
RISOTTO DE SETAS flor de calabaza, setas salteadas y aceite de trufa blanca.		490
ENCHILADAS RELLENAS DE PATO CONFITADO almendras, pasas, plátano macho, mole negro costeño, cebolla, queso fresco y perejil.		460

* Preparación en crudo

Picor medio 

Opción vegetariana 

Libre de gluten 

DESSERT

OAXACAN OPERA 145
almond cake, chocolate, coffee,
whipped cream, vanilla and lemon.

CACAO TART 145
brown sugar toffee and burnt milk
and vanilla ice cream.

GUAVA TART 145
with mascarpone diplomat cream.

BRIOCHE 145
peanut milk, whipped cream,
mango and olive oil.

DRINKS

<i>Infusiones</i>	50	<i>Capuccino</i>	65
<i>Café americano</i>	40	<i>Carajillo</i>	190
<i>Espresso</i>	40	<i>Espresso Martini</i>	210
<i>Latte</i>	65		

TASTING MENU

- I. BOTANAS
- II. TUNA NIGIRI
fresh tuna with orange honey and chintextle,
rice with furikake.
- III. CONFIT PORK JOWL TOSTADA
guacamole with basil, chile tusta and
grasshoppers.
- IV. CATCH OF THE DAY
shrimp mole, guava puree and peanuts.
- V. CONFIT SUCKLING PIG
house mole, sweet potato purée and salad.
- VI. PRE DESSERT
- VII. CREOLE STRAWBERRIES FLAMBÉ
with rosemary, vanilla whipped cream, and
fermented shallot ice cream.

2,300

With pairing (drinks) 3,300

✓ It is personal and recommended
to full tables.

ENTREE

BLACK RISOTTO, seafood and huitlacoche.		380
GRILLED ASPARAGUS, jamon serrano, parmesan cheese, mollet egg and black truffle sauce.		460
FISH TATAKI, beet emulsion, soy, agave honey and pickled ginger.*		360
RAW FISH, shallot, fennel emulsion, vanilla and lemon. *		360
RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA, requesón and runny egg yolk in a truffle-infused sauce with epazote and parmesan cheese.		360
CORN FRIED STUFFED, with green chorizo, plantain purée, beans purée, martajada sauce, cream and cheese.		325
WILD TOMATOES SALAD, raspberry and grape fruit emulsion, royal olive oil, salty whipped cream, greek yogurt with basil ice cream and macadamia nut.	 	360
CONFIT PORK JOWL TOSTADA, guacamole with basil, chile tusta and grasshoppers.		285
GLAZED CARROTS, green curry with hoja santa and jocoque.	  	330

MAIN DISHES

CATCH OF THE DAY shrimp mole, guava puree and peanuts.		510
CATCH OF THE DAY chimichurri, papas melosas and salad.		510
CONFIT SUCKLING PIG house mole, sweet potato purée and salad.		590
STEAK FILLET potato purée, asparagus and red wine with almoraduz sauce.		610
BITTERSWEET PORK BELLY garlic, spices, ginger, coconut milk and bao bread.		490
MUSHROOM RISOTTO squash blossom, mushrooms and white truffle oil.		490
ENCHILADAS STUFFED WITH CONFIT DUCK almonds, raisins, plantains, costeño black mole, onion, fresh cheese and parsley.		460

* Raw preparation

Medium spiciness 

Vegetarian option 

Gluten free 

BEBIDAS FRÍAS / COLD BEVERAGES

Agua natural / Still water <i>600 ml</i>	90
Agua gasificada / Sparkling water <i>600 ml</i>	110
Agua de jamaica con guayaba / Hibiscus and guava water <i>300 ml.</i>	50
Mocktails: Pomelo, Poleo, Rojito	160
Refresco / Soda	50

BEBIDAS CALIENTES /HOT BEVERAGES

Café americano	40
Espresso	40
Latte	65
Capuccino	65

INFUSIONES / INFUSIONS

Poleo / Oaxacan mint	50
Hierbabuena / Spearmint	50
Manzanilla / Camomille	50
Zacate limón / Lemongrass	50

CERVEZA ARTESANAL OAXAQUEÑA / CRAFT BEER

CALETA	<i>355 ml.</i>
Session IPA	135
TUMBA 7	
Session IPA	135

Los agitadores en las bebidas son parte de nuestro equipo de trabajo, por favor no te los lleves. En caso de requerir alguno pregunte a su mesero.

The wood stirrers at the restaurant are part of the equipment, please don't take them. In case you need one, please ask your waiter.

AUTOR

POMELO 190

Jugo de toronja, jugo de limón, jengibre, cynar y mezcal.
Grapefruit juice, lemon juice, ginger, cynar and mezcal.

GINBERRY 190

Ginebra, aperol, cordial de fresa.
Gin, aperol, strawberry cordial.

HOJA SANTA SPRITZ 190

Hoja santa, Lillet, jerez y vino espumoso.
Hoja santa leaf, Lillet, sherry and sparkling wine.

MARGA-RINDO 190

Fermento de tamarindo, limón, cointreau y tequila.
Tamarind fermentation, lime, cointreau and tequila.

TRIBUTO 190

Cilantro, pepino, tamarindo y mezcal.
Coriander, cucumber, tamarind and mezcal.

HIBISCUS CHAI 190

Jamaica, albahaca, guayaba, cardamomo y mezcal.
Hibiscus, basil, guava, cardamom and mezcal.

CARAJILLO TATEMADO 190

Espresso, tortilla tatemada, licor de maíz y mezcal.
Espresso, burnt corn tortilla, corn liqueur and mezcal.

MEZCALES ARTESANALES CRAFT MEZCAL

45 ml.

Cirial 275

Macurichos
Santiago Matatlán

DESTILADOS DE AGAVE

45 ml.

Largo, Becuela 385

Real Minero
Sta. Catarina Minas

Belato 270

Cuish
Monjas Miahuatlán

Jabalí 345

Cuish
Santiago Matatlán

Tobalá 240

Cuish
San Luis Amatlán

Arroqueño ancestral 345

Cuish
Santa Catarina Minas

LOS CLASICOS / THE CLASSICS
PREGUNTE POR NUESTROS COCTELES CLÁSICOS.
ASK FOR OUR CLASSIC COCKTAILS.

COCTELERÍA CLÁSICA

TEQUILA

MARGARITA: Tequila blanco, Cointreau, limón y crusta de sal. 210

MEZCAL

NAKED AND FAMOUS: Mezcal, limón, Aperol y Chartreuse amarillo. 210

RON

DAIQUIRI CLÁSICO: Ron blanco con jugo de limón y un toque de endulzante. 210

OLD CUBAN: Ron oscuro, limón, hierbabuena y vino espumoso. 210

GIN

NEGRONI: Gin, Campari y vermouth dulce. 210

DRY MARTINI: Gin y vermouth seco. 210

VODKA

MOSCOW MULE: Vodka, limón y jengibre. 210

ESPRESSO MARTINI: Vodka, licor de café y espresso. 210

WHISKY

OLD FASHIONED: Bourbon, Angostura aromatic bitters y azúcar. 210

COGNAC Ó BRANDY

SIDECAR: Cognac, Cointreau, limón y crusta de azúcar. 210

OTROS

NEGRONI SBAGLIATO: Campari, Vermouth dulce y vino espumoso. 210

AMERICANO: Campari, Vermouth dulce y agua mineral. 210

LICORES/ LIQUORS	45 ml
Absinth	185
Aperol	115
Baileys	95
Campari	95
Chartreuse	360
Cointreau	140
Cynar	100
Fernet	130
Giffard	120
Kahlúa	95
Licor 43	130
Licor de chile poblano	95
Lillet blanc	115
Luxardo	120
Nixta	110

RAICILLA	45 ml
Cenizo , <i>La venenosa, Jalisco</i>	225

TEQUILA	45 ml
José Cuervo Tradicional	110
Maestro Dobel	150
Don Julio 70	185
Reserva de la familia cristalino	250
Reserva de la familia extra añejo	530

	GINEBRA	45 ml
Beefeater		180
Hendrick's		195
Tanqueray ten		195
Bruja de agua		195

	VODKA	45 ml
Ketel one		145
Stolichnaya		155
Tito's		130

	RON	45 ml
Bacardi		100
Havana Club 7 añejo		145
Matusalem, Gran reserva 15		105
Zacapa 23		280
Zacapa XO		400

DESTILADOS / SPIRITS

	WHISKY	45 ml
Jim Beam		120
Bulleit		145
Bushmills 10		180
Black Ruby		245

	COGNAC	45 ml
Hennessy VSOP		390

VINO POR COPEO | GLASS WINE

VINO TINTO RED WINE

MÉXICO

Henry Lurton

*Nebbiolo
(Valle de San Vicente).*

1800

Leonora

*Cabernet Sauvignon, Merlot
(Valle de Guadalupe).*

2165

Paula

*Merlot, Grenache, Syrah.
(Valle de Guadalupe).*

1485

Don Leo

*Cabernet Sauvignon, Merlot
(Valle de Parras, Coahuila).*

1560

ESPUMOSO / SPARKLING

Parxet Brut Reserva

Macabeo, Pansa Blanca, Parellada (España).

310

BLANCO / WHITE

Cruz

Chardonnay (México).

290

ROSADO / ROSÈ WINE

Madera 5

Sangiovese (México).

215

TINTO / RED

Cruz

Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Merlot (México).

295

OPORTO

Fonseca Bin 27

Old Vines 2 oz

195

SAKE

Nami Junmai

(Culiacán, Sinaloa) 2 oz / 8 oz

290/995

LISTA DE VINOS
WINE LIST

CHAMPAÑA | CHAMPAGNE

Ruffin Brut 2700
*Pinot Meunier, Chardonnay
(Francia).*

VINO ESPUMOSO | SPARKLING WINE

Gratien & Meyer 1897
*Crémant de Loire Brut
(Francia).*

VINO ROSADO | ROSÈ WINE

Vaquería 1150
*Cabernet Sauvignon, Malbec
(Saltillo, Coahuila, México).*

Convertible 1350
*Zinfandel, Grenache
(Valle de Guadalupe, México).*

VINO BLANCO | WHITE WINE

MÉXICO
Fluxus 1750
*Palomino fino, Chenin Blanc
(Valle de Guadalupe).*

Afrodita 1900
*Chardonnay, Chenin Blanc
(Valle de Guadalupe).*

Blanco del Rancho Mogorcito 1800
*Sauvignon Blanc, Chardonnay
(Valle de Guadalupe).*

Wino 1800
*Chardonnay, Chenin Blanc
(San Antonio de las Minas).*

Flor de Bruma 1525
*Chardonnay
(Valle de Guadalupe).*