ALMORADUZ
cocina de autor

HISTORIA

En 2013, los chefs Quetzalcóatl Zurita Bustamante y Shalxaly Itzaguel Macías Rodríguez fundaron Almoraduz en Puerto Escondido, movidos por la pasión por la cocina y el deseo de crear un espacio que reflejara su identidad.

El nombre rinde homenaje a Doña Áurea Santiago, nana y primera maestra del chef Quetzalcóatl, quien le enseñó que cocinar es un acto de cariño, paciencia y memoria. La hierba de almoraduz, una de sus favoritas, simboliza esa herencia: una cocina que nace del alma y transforma lo cotidiano en algo memorable.

Desde entonces, Almoraduz se ha consolidado como una cocina de autor en constante evolución, que celebra la tradición oaxaqueña con ingredientes locales, orgánicos y de temporada.

RAÍCES Y HORIZONTES

En Almoraduz concebimos la cocina como un viaje: una experiencia que une la memoria con la exploración, lo ancestral con lo contemporáneo. Nuestros menús de degustación nacen de esa dualidad: de las raíces que nos sostienen y de los horizontes que nos inspiran.

El maíz es el punto de partida, la semilla sagrada que dio origen a nuestra cultura y a nuestra mesa. En él habita la memoria del pueblo, la historia del trabajo colectivo, la gratitud hacia la tierra y la vida que germina cada día. Recordamos a Quetzalcóatl, que se volvió hormiga para encontrar el grano del sustento, y entendemos que la grandeza de nuestra cocina proviene de lo humilde, de lo que crece cerca del suelo, de lo que compartimos en comunidad. Esa raíz nos define, nos da identidad, nos recuerda de dónde venimos.

Pero también creemos que la cocina no tiene fronteras. Viajar, conocer, aprender y transformar son actos que alimentan nuestro espíritu creativo. Cada cultura, cada técnica, cada encuentro amplía nuestro lenguaje culinario y nos enseña nuevas formas de celebrar lo que somos. Lo global se encuentra con lo local, y Oaxaca se convierte en el punto de encuentro donde todas esas influencias dialogan.

Raíces y Horizontes es, así, una invitación a recorrer un territorio simbólico y sensorial. Un espacio donde la tradición se entrelaza con la libertad, donde la herencia se transforma en arte, donde el fuego y la mesa siguen siendo los lugares más humanos de encuentro.
Porque sin maíz no hay país, y sin fronteras no hay evolución.

SIN MAIZ NO HAY PAIS

I. ¡EL QUE CON HAMBRE ANDA, EN UNA TOSTADA PIENSA!
Callo margarita, mayonesa de salsa XO, chicatanas, aceite de cebolla tatemada, aguacate, algas, chiltepín, brotes de rábano y cilantro.

II. ¡EN EL MAR LA VIDA ES MÁS SABROSA!
Taco dorado de camarón con elotes, quesillo, mayo-crema de chile de agua y cilantro.

III. ¡EL QUE NACE PARA TACO, DEL CIELO LE CAEN LAS TORTILLAS!
Taco de vegetales en tempura, salsa de tamarindo, mayonesa casera de sriracha y chiles toreados.

IV. ¡EL QUE TEMPRANO LLEGA BUEN TAMAL SE LLEVA!
Tamal blanco relleno de requesón y dátiles, mole negro, mollejas, kimchi y ensalada de quelites.

V. ¡MAÍZ CON LECHE ME QUIERO CASAR!
Maíz tostado con leche, helado de pinole y palomitas caramelizadas con chocolate.

	1,800
Con maridaje (bebidas)	2,800

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

ALMORADUZ

cocina de autor

HISTORY

In 2013, chefs Quetzalcóatl Zurita Bustamante and Shalxaly Itzaguel Macías Rodríguez founded Almoraduz in Puerto Escondido, driven by their passion for cooking and the desire to create a space that reflected their identity.

The name honors Doña Áurea Santiago, Chef Quetzalcóatl's nanny and first teacher, who taught him that cooking is an act of love, patience, and memory. The almoraduz herb—one of her favorites—became a symbol of that legacy: a cuisine born from the soul that turns the everyday into something memorable.

Since then, Almoraduz has become a signature restaurant in constant evolution, celebrating Oaxacan tradition through local, organic, and seasonal ingredients.

ROOTS AND HORIZONS

At Almoraduz, we conceive of cuisine as a journey: an experience that unites memory with exploration, the ancestral with the contemporary. Our tasting menus are born from this duality — from the roots that sustain us and the horizons that inspire us.

Corn is the starting point, the sacred seed that gave birth to our culture and our table. Within it resides the memory of our people, the story of collective labor, gratitude toward the earth, and the life that sprouts every day. We remember Quetzalcóatl, who became an ant to find the grain of sustenance, and we understand that the greatness of our cuisine comes from humility, from what grows close to the soil, from what we share in community. This root defines us, gives us identity, and reminds us where we come from.

But we also believe that cuisine knows no borders. Traveling, meeting, learning, and transforming are acts that nourish our creative spirit. Every culture, every technique, every encounter expands our culinary language and teaches us new ways to celebrate who we are. The global meets the local, and Oaxaca becomes the meeting point where all these influences converse.

Roots and Horizons is, therefore, an invitation to explore a symbolic and sensory territory — a space where tradition intertwines with freedom, where heritage transforms into art, where fire and table remain the most human places of gathering.
Because without corn, there is no country, and without borders, there is no evolution.

SIN MAIZ NO HAY PAIS

I. ¡EL QUE CON HAMBRE ANDA, EN UNA TOSTADA PIENSA!
Scallop tostada margarita, xo sauce mayonnaise, chicatanas, roasted onion oil, avocado, seaweed, chiltepín, radish sprouts and coriander.

II. ¡EN EL MAR LA VIDA ES MÁS SABROSA!
Crispy shrimp taco with corn, quesillo, chile de agua mayo-crema, and coriander.

III. ¡EL QUE NACE PARA TACO, DEL CIELO LE CAEN LAS TORTILLAS!
Vegetable tempura taco with tamarind sauce, housemade sriracha mayo and sautéed chiles.

IV. ¡EL QUE TEMPRANO LLEGA BUEN TAMAL SE LLEVA!
Write tamal filled with ricotta and dates, black mole, sweetbreads, kimchi, and wild quelites salad.

V. ¡MAÍZ CON LECHE ME QUIERO CASAR!
Toasted corn with milk, pinole ice cream and caramel popcorn with chocolate.

	1,800
With pairing (drinks)	2,800

✓ It is personal and recommended to full tables.

POSTRES

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

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

BEBIDAS

Infusiones	*50*	*Capuccino*	*65*
Café americano	*40*	*Carajillo*	*190*
Espresso	*40*	*Espresso Martini*	*210*
Latte	*65*		

LA CARTA

En Almoraduz, la carta es el latido de cada día. Cambia con las estaciones, con lo que el mar regala al amanecer y con lo que la tierra ofrece cuando el sol cae. No es un menú fijo, sino una conversación constante entre la naturaleza, la cocina y quienes nos visitan.

Aquí cocinamos con libertad, con el deseo de que cada plato cuente algo distinto, de que cada regreso se sienta nuevo. Son pocos platos, pero intensos: hechos con el mismo cariño y respeto con que honramos cada ingrediente.

La carta es un reflejo vivo de nuestra esencia: cercana, cambiante, sincera.

Una invitación a disfrutar sin prisa, a compartir la mesa, a saborear el momento.

Porque en lo simple también se celebra la vida.

ENTRADAS

RISOTTO NEGRO,
mariscos y huitlacoche. 380

CRUDO DE PESCADO, shallot, emulsión de hinojo, vainilla y limón amarillo. * 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

TOSTADA MARGARITA, callo margarita, mayonesa de salsa XO, chicatanas, aceite de cebolla tatemada, algas, chiltepín, brotes de rábano y cilantro. 365

Sujeto a disponibilidad.

FUERTES

PESCA DEL DIA A LA PARRILLA con talla de ajo, perejil, chile de árbol y frijoles refritos con plátano macho frito y queso Chiapas. ST
Precio por kilogramo $2,500

PESCA DEL DÍA
mole de camarón, puré de guayaba y cacahuate. 510

FILETE DE RES
puré de papa, espárragos y salsa de vino tinto con almoraduz. 610

LECHÓN CONFITADO
mole de la casa, puré de camote y ensalada. 590

ENCHILADAS RELLENAS DE PATO CONFITADO
almendras, pasas, plátano macho, mole negro costeño, cebolla, queso fresco y perejil. 460

TOSTADA DE HONGOS
Confitados, chintextle , asiento de semillas, frijol , mayo kimchi, chutney de piña, verdolagas . 415

PORK BELLY AGRIDULCE
ajo, especias, jengibre, cebolla, leche de coco, arroz al vapor y pan bao. 490

* Preparación en crudo Picor medio Libre de gluten

Sujeto al tamaño del pescado ST Opción vegetariana

DESSERT

OAXACAN OPERA almond cake, chocolate, coffee, whipped cream, vanilla and lemon.	145
CACAO TART brown sugar toffee and burnt milk and vanilla ice cream.	145

DRINKS

Infusiones	*50*	*Capuccino*	*65*
Café americano	*40*	*Carajillo*	*190*
Espresso	*40*	*Espresso Martini*	*210*
Latte	*65*		

THE MENU

At Almoraduz, the menu is the heartbeat of every day. It shifts with the seasons, guided by what the sea offers at dawn and what the land bestows as the sun sets. It is not a fixed list, but an ongoing dialogue between nature, the kitchen, and those who join our table.

Here, we cook with freedom — with the wish that every dish tells its own story, that every return feels like a new discovery. Our menu is small in number but vast in meaning — each plate crafted with the same care and reverence with which we honor every ingredient.

The menu is a living reflection of who we are: warm, ever-changing, sincere.
An invitation to linger without hurry, to gather around the table, to taste the moment.
For in simplicity lies the deepest celebration of life.

ENTREE

BLACK RISOTTO, seafood and huitlacoche. 380

RAW FISH, shallot, fennel emulsion, vanilla and lemon. * 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

MARGARITA TOSTADA, scallop tostada margarita, xo sauce mayonnaise, chicatanas, roasted onion oil, seaweed, chiltepín, radish sprouts and cilantro. 365

Subject to availability

MAIN DISHES

GRILLED CATCH OF THE DAY with garlic, parsley, and chile de árbol rub, served with refried beans, fried plantain, and Chiapas cheese. ST

Price per kilogram $2,500

CATCH OF THE DAY
shrimp mole, guava puree and peanuts. 510

STEAK FILLET
potato purée, asparagus and red wine with almoraduz sauce. 610

CONFIT SUCKLING PIG
house mole, sweet potato purée and salad. 590

ENCHILADAS STUFFED WITH CONFIT DUCK
almonds, raisins, plantains, costeño black mole, onion, fresh cheese and parsley. 460

CONFIT MUSHROOM TOSTADA
chintextle, seed asiento, black bean purée, kimchi mayo, pineapple chutney and purslane. 415

PORK BELLY SWEET AND SOUR
garlic, spices, ginger, onion, coconut milk, steamed rice and bao bun. 490

* Raw preparation Medium spiciness Gluten free

Subject to the size of the fish ST Vegetarian option

BEBIDAS FRÍAS / COLD BEVERAGES

Agua natural / Still water *600 ml*	90
Agua gasificada / Sparkling water *600 ml*	110
Agua de jamaica con guayaba / Hibiscus and guava water *300 ml.*	50
Mocktails: Pomelo, Poleo, Rojito	160
Refresco / Soda	50
Kombucha Organica *(Preguntar por sabores)*	90

BEBIDAS CALIENTES /HOT BEVERAGES

Café americano	50
Espresso	50
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

	355 ml.
OAXACO (DRAFT) IPA Costeña, Black IPA	135
OAXACO (DRAFT) Laguer Mixteca, Mexican Laguer	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

CENTZONTLE
Milk punch mezcal, aperol, maracuyá y poleo. 190
Milk Punch mezcal, aperol, passion fruit, and poleo.

POMELO
Jugo de toronja, jugo de limón, jengibre, cynar y mezcal. 190
Grapefruit juice, lemon juice, ginger, cynar and mezcal.

TRIBUTO
Cilantro, pepino, tamarindo y mezcal. 190
Coriander, cucumber, tamarind and mezcal.

HIBISCUS CHAI
Jamaica, albahaca, guayaba, cardamomo y mezcal. 190
Hibiscus, basil, guava, cardamom and mezcal.

MARGA-RINDO
Fermento de tamarindo, limón, Alma finca y tequila. 190
Tamarind fermentation, lime, Alma finca and tequila.

LOS CLASICOS / THE CLASSICS

PREGUNTE POR NUESTROS COCTELES CLÁSICOS.
ASK FOR OUR CLASSIC COCKTAILS.

MEZCALES ARTESANALES
CRAFT MEZCAL

45 ml.

Pechuga 210
Convite, San Baltazar Guelavila

Mexicano 210
Rey Campero, Candelaria Yegolé

El Manantial 210
Vago, Candelaria Yegolé

Tobalá 210
Vago, Candelaria Yegolé

Espadín Capón 210
El Cortijo, Santiago Matatlán

MEZCALES DEL CHEF

45 ml.

Barril, coyote, mexicano, chino 210
San Agustín Amatengo

DESTILADOS DE AGAVE

45 ml.

Jabalí 295
Cuish, Santiago Matatlán

Arroqueño ancestral 295
Cuish, Santa Catarina Minas

Madre cuish Tumbado 295
Cuish, Miahuatlán

VINO TINTO | RED WINE

MÉXICO

Tré 1100
Sangiovese

ESPAÑA

Nucli 1400
Tempranillo, Boba.

Neleman Bike 1320
Tempranillo, Monastrel (Valencia).

FRANCIA

L´Artisan 1400
Pinot Noir (Languedoc).

Chateau Beaubois 1320
Cuvée Expression

*botella / bottle 750 ml.

VINO POR COPEO | GLASS WINE

ESPUMOSO / SPARKLING

Chateau Cazeau 290
Semillón, Cabernet Franc, Muscadelle (Francia).

BLANCO / WHITE

Casa Magoni 260
Chardonnay Vermentino (Mexico)

Adega 260
Alvarinho, Loureiro (Portugal).

ROSADO / ROSÉ WINE

Château Beaubois 260
Syrah, Grenache, Cinsault (Francia).

TINTO / RED

Cuvée Secrète 295
Cabernet Sauvignon, Merlot (Languedoc, Francia)

Casa Magoni 260
Sangiovese, Cabernet (Mexico)

SAKE

Nami Junmai 295
(Culiacán, Sinaloa) 2 oz / 8 oz

*Copa 125 ml./botella 750 ml. | *Glass 125 ml./bottle 750 ml.

LISTA DE VINOS
WINE LIST

CHAMPAÑA | CHAMPAGNE

Ruffin Brut 3000
Pinot Meunier, Chardonnay
(Francia).

VINO ESPUMOSO | SPARKLING WINE

Analogía 1200
Macabeo, xarel-lo
(México).

VINO ROSADO | ROSÈ WINE

Château Beaubois 1400
Syrah, grenache, cinsault
(Francia).

Freixenet 1100
Bobal
(España)

Casa Madero V 1100
Shiraz
(México)

**botella / bottle 750 ml.*

VINO BLANCO | WHITE WINE

MÉXICO

Casa Magoni 1320
Sauvignon Blanc

Afrodita 1935
Chardonnay, Chenin Blanc
(Valle de Guadalupe).

Santos Brujos 1800
Chardonnay
(Valle de Guadalupe).

ESPAÑA

Neleman Bike 1320
Verdejo
(Valencia).

Neleman 1300
Chardonnay muscat

Francia

L´Artisan 1400
Chardonnay
(Languedoc).

Château Beabouis 1400
Roussanne, Grenache, Viognier
(Vallée du Rhône).

**botella / bottle 750 ml.*

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 obscuro, 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
Luxardo	120
Nixta	110

TEQUILA

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

GINEBRA

	45 ml
Beefeater	180
Hendrick´s	195
Tanqueray ten	195

VODKA

	45 ml
Ketel one	145
Stolichnaya	155

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
Bushmills 10	180
Black Ruby	245

COGNAC

	45 ml
Henessy VSOP	390