

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.

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.

SIN MAÍZ NO HAY PAÍS

- I. ESQUITE
Mayonesa de la casa, queso doble crema y salsa de chile costeño con chapulines.
- II. ¡LLEVA TU TOTOPÓ GÜERO!
Garnacha de cangrejo confitado, col encurtida, queso doble crema, crema y salsa de chipotle.
- III. ¡EN EL MAR LA VIDA ES MÁS SABROSA!
Taco dorado con chile de agua, camarón con elotes, quesillo, mayo-crema de guajillo y cilantro.
- IV. ¡PONTE LA DEL PUEBLA SARITA!
Tlacoyo de frijol, hierbabuena, salsa bandera y requesón.
- V. ¡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.
- VI. ¡MAÍZ CON LECHE ME QUIERO CASAR!
Maíz tostado con leche, helado de pinole y palomitas caramelizadas con chocolate.

1,300

Con maridaje (bebidas)

2,300

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

SIN FRONTERAS

- I. ESQUITE
mayonesa de la casa, queso doble crema y salsa de chile costeño con chapulines.
- II. TACO DE TASAJO DE ATÚN
talla de chapulín, cebolla, cilantro y limón.
- III. PESCADILLA
pescado ahumado, chipotle, piloncillo, salsa verde, queso, crema y encurtido de col morada.
- IV. NIGIRI DE ATÚN
atún fresco con miel de naranja y chintextle, arroz con furikake.
- V. TOSTADA DE PAPADA
de cerdo confitado, guacamole con albahaca y chile tusta y chapulines.
- VI. PESCA DEL DÍA
mole de camarón, puré de guayaba y cacahuete.
- VII. LECHÓN CONFITADO
mole de la casa, puré de camote y ensalada.
- VIII. PREPOSTRE
- IX. FRESAS CRIOLLAS FLAMBEADAS
con romero, crema montada con vainilla y helado de shallot fermentado.

2,300

Con maridaje (bebidas)

3,500

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

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.

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.

SIN MAIZ NO HAY PAIS

- I. ESQUITE
House-made mayonnaise, double cream cheese and chile costeño sauce with grasshoppers.
- II. ¡LLEVA TU TOTOPO GÜERO!
Crab confit garnacha with pickled cabbage, double cream cheese, cream and chipotle sauce.
- III. ¡EN EL MAR LA VIDA ES MÁS SABROSA!
Crispy taco with chile de agua, shrimp with corn, quesillo, guajillo mayo-cream and coriander.
- IV. ¡PONTE LA DEL PUEBLA SARITA!
Bean tlacoyo with mint, bandera sauce and requesón cheese.
- V. ¡EL QUE NACE PARA TACO, DEL CIELO LE CAEN LAS TORTILLAS!
Vegetable tempura taco with tamarind sauce, house-made sriracha mayo and sautéed chiles.
- VI. MAÍZ CON LECHE ME QUIERO CASAR!
Toasted corn with milk, pinole ice cream and caramel popcorn with chocolate.

1,300

With pairing (drinks)

2,300

✓ It is personal and recommended to full tables.

SIN FRONTERAS

- I. ESQUITE
house-made mayonnaise, double cream cheese, and chile costeño sauce with grasshoppers.
- II. TUNA "TASAJÓ" TACO
grasshopper chili sauce, onion, cilantro and lime.
- III. PESCADILLA
smoked fish, chipotle, piloncillo, green salsa, cheese, cream, and pickled purple cabbage.
- IV. TUNA NIGIRI
fresh tuna with orange honey and chintextle, rice with furikake.
- V. CONFIT PORK JOWL TOSTADA
guacamole with basil, chile tusta and grasshoppers.
- VI. CATCH OF THE DAY
shrimp mole, guava puree and peanuts.
- VII. CONFIT SUCKLING PIG
house mole, sweet potato purée and salad.
- VIII. PRE DESSERT
- IX. CREOLE STRAWBERRIES FLAMBÉ
with rosemary, vanilla whipped cream, and fermented shallot ice cream.

2,300

With pairing (drinks)

3,500

✓ It is personal and recommended to full tables.

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.

BEBIDAS

<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		

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
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

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

* Preparación en crudo

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.

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		

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
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

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
ENCHILADAS STUFFED WITH CONFIT DUCK almonds, raisins, plantains, costeño black mole, onion, fresh cheese and parsley.		490

* Raw preparation

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

TUMBA 7	<i>355 ml.</i>
Session IPA	135
CALETA	
Session IPA	135
UTOPIÁ	
Pura fresca, Tropical-ale	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.

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.

Pechuga 195

Convite, San Baltazar Guelavila

Madrecuishe Tumbado 340

Cuish, Miahuatlán

DESTILADOS DE AGAVE

45 ml.

Jabalí 345

*Cuish
Santiago Matatlán*

Arroqueño ancestral 345

*Cuish
Santa Catarina Minas*

Belato 270

*Cuish
Monjas Miahuatlán*

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 año		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

Clandestino

*Grenache
(Valle de Guadalupe).*

1855

ESPUMOSO / SPARKLING

Parxet Brut Reserva

Macabeo, Pansa Blanca, Parellada (España).

310

BLANCO / WHITE

Madera 5

Sauvignon Blanc (México).

210

ROSADO / ROSÈ WINE

Madera 5

Sangiovese (México).

215

TINTO / RED

Cruz

Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Merlot (México).

295

JR Cruz

Tempranillo, Grenache (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 | ROSÉ 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).*

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

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

Santos Brujos 1800
*Chardonnay
(Valle de Guadalupe).*

Henri Lurton 1350
*Sauvignon Blanc
(Valle de Guadalupe)*

*botella / bottle 750 ml.

*botella / bottle 750 ml.