



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

SIN MAIZ NO HAY PAIS

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.

- I. ESQUITE
Mayonesa de la casa, queso doble crema y salsa de chile costeño con chapulines.
- II. ¡EL QUE TEMPRANO LLEGA, BUEN TAMAL SE LLEVA!
Tamal blanco relleno de requesón y dátiles, mole negro, mollejas de res, kimchi y ensalada de quelites.
- 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, requesón y escamoles.
- 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.



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. ESQUITE
House-made mayonnaise, double cream cheese and chile costeño sauce with grasshoppers.
- II. ¡EL QUE TEMPRANO LLEGA, BUEN TAMAL SE LLEVA!
Tamal blanco filled with requesón cheese and dates, mole negro, sweetbreads, kimchi and quelites salad.
- 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, requesón cheese and escamoles.
- 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.

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

<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,  380
mariscos y huitlacoche.

CRUDO DE PESCADO, shallot, emulsión de hinojo,  360
vainilla y limón amarillo. *

INFLADITA DE MAÍZ, rellena de chorizo verde, puré  325
de plátano, puré de frijol, salsa martajada, crema y
queso.

ENSALADA DE TOMATES, emulsión de frambuesa y   360
toronja, aceite de oliva royal, crema montada, helado
de yogurt y nuez de macadamia.

TOSTADA DE PAPADA de cerdo confitado, 285
guacamole con albahaca, chile tusta y chapulines.

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

Sujeto a disponibilidad.

FUERTES

PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA con talla de ajo,   ST
perejil, chile de árbol y frijoles refritos con plátano
macho frito y queso Chiapas.

Precio por kilogramo \$2,500

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

FILETE DE RES 610
puré de papa, espárragos y salsa de vino tinto con al-
moraduz.

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

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

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

* Preparación en crudo  Picor medio  Libre de gluten

Sujeto al tamaño del pescado ST

Opción vegetariana



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.

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
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, chichatanas, 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   415
chintextle, seed asiento, black bean purée, kimchi mayo, pineapple chutney and purslane.

* Raw

Picor medio 

Gluten free 

Subject to the size of the fish

Vegetarian option 

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
Kombucha Organica (<i>Preguntar por sabores</i>)	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	<i>355 ml.</i>
OAXACO (DRAFT)	135
IPA Costeña, Black IPA	
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		MEZCALES ARTESANALES CRAFT MEZCAL	
CENTZONTLE			45 ml.
Milk punch mezcal, aperol, maracuyá y poleo.	190	Pechuga	
Milk Punch mezcal, aperol, passion fruit, and poleo.		<i>Convite, San Baltazar Guelavila</i>	210
		Mexicano	
		<i>Rey Campero, Candelaria Yegolé</i>	210
		Elote	
		<i>Vago, Candelaria Yegolé</i>	210
		Tobalá	
		<i>Vago, Candelaria Yegolé</i>	210
		Espadín Capón	
		<i>El Cortijo, Santiago Matatlán</i>	210
TRIBUTO			
Cilantro, pepino, tamarindo y mezcal.	190	MEZCALES DEL CHEF	
Coriander, cucumber, tamarind and mezcal.			45 ml.
		Barril, coyote, mexicano, chino	210
		<i>San Agustín Amatengo</i>	
HIBISCUS CHAI			
Jamaica, albahaca, guayaba, cardamomo y mezcal.	190	DESTILADOS DE AGAVE	
Hibiscus, basil, guava, cardamom and mezcal.			45 ml.
		Jabalí	
		<i>Cuish, Santiago Matatlán</i>	295
		Arroqueño ancestral	295
		<i>Cuish, Santa Catarina Minas</i>	
		Madre cuish Tumbado	295
		<i>Cuish, Miahuatlán</i>	

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

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

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

LISTA DE VINOS WINE LIST

CHAMPAÑA | CHAMPAGNE

Ruffin Brut <i>Pinot Meunier, Chardonnay</i> <i>(Francia).</i>	3000
---	------

VINO ESPUMOSO | SPARKLING WINE

Analogía <i>Macabeo, xarel-lo</i> <i>(México).</i>	1200
---	------

VINO ROSADO | ROSÈ WINE

Château Beaubois <i>Syrah, grenache, cinsault</i> <i>(Francia).</i>	1400
--	------

Freixenet <i>Bobal</i> <i>(España)</i>	1100
---	------

Casa Madero V <i>Shiraz</i> <i>(México)</i>	1100
--	------

VINO BLANCO | WHITE WINE

MÉXICO

Casa Magoni <i>Sauvignon Blanc</i>	1320
--	------

Afrodita <i>Chardonnay, Chenin Blanc</i> <i>(Valle de Guadalupe).</i>	1935
--	------

Santos Brujos <i>Chardonnay</i> <i>(Valle de Guadalupe).</i>	1800
---	------

ESPAÑA

Neleman Bike <i>Verdejo</i> <i>(Valencia).</i>	1320
---	------

Neleman <i>Chardonnay muscat</i>	1300
--	------

Francia L´Artisan <i>Chardonnay</i> <i>(Languedoc).</i>	1400
--	------

Châteu Beabouis <i>Roussanne, Grenache, Viognier</i> <i>(Vallée du Rhône).</i>	1400
---	------

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
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