



Chespiritas

Chile Chavocho \$ 79.00

Cuaresmeños capeados rellenos de queso asadero, servidos con aderezo de mayonesa con limón y chía (3 pzas).

Quesito Santo \$ 149.00

¿Quieres quesito fundido con una costra ligeramente crujiente preparado con hoja santa y chorizo, servido con tortillas de harina no hechas en casa? ¡Pues compra! (250 g).

Salpicón de Sierra Ahumada \$ 129.00

¡Vaya a salpicar a su abuela! Tostada de salpicón de sierra ahumada con guacamole, cilantro y granos de elote (3 pzas).

Aguachile de Cecina \$ 138.00

Con guacamole, chile serrano, cebolla morada y pepino encurtido (174 g).

Tártara de Palmito \$ 129.00

Con cuadritos de mango en temporada de piña o de piña en temporada de mango, aceituna negra, cebolla morada, pepino, perejil, pimienta morrón y vinagreta de mostaza. Acompañado de pan cristal (250 g).

Pa' Compartir

Chiquitolinas \$ 68.00

Sopecitos de maíz con frijoles negros refritos, lechuga, queso y crema. Bañados con salsa de la casa (6 pzas).

Hongos al ajillo \$ 91.00

Cazuelita de hongos mixtos salteados con ajo, chile guajillo y perejil. Servidos con tortillas de harina y/o maíz para taquear (200 g).

Quesadillas de Esquites \$ 64.00

De masa de maíz frita elaboradas con chilito en polvo, rellenas de esquites y mezcla de quesos (3 pzas).

Chochoyotes de Chicharrón \$ 39.00

Bolitas de maíz mezcladas con chicharrón prensado sobre una cama de lechuga bañadas con crema y queso panela (8 bocadillos).

Sopas

Flaquillo Don Ramón \$ 60.00

Fideo seco con chipotle, hongos (champiñón, cremini y setas), hoja santa, crema, queso panela y aguacate (160 g).

Sopa de Clor de Falabaza \$ 55.00

Con chochoyotes de maíz azul y queso de cabra (240 ml).

Sopa de Tortilla \$ 55.00

Con caldillo de jitomate y chile pasilla, servida con juliana de tortilla frita, chicharrón de cerdo, cubos de aguacate, crema, queso panela y aros de chile pasilla frito (240 ml).

Crema de Frijol \$ 50.00

Hecha con frijoles negros, chipotle, tortilla frita, aguacate y queso fresco (240 ml).

Crema de Chicharrón \$ 79.00

Chicharrón de cerdo con chile guajillo, cebolla, ajo, jitomate, acompañada de trocitos de chicharrón crujiente, queso fresco y cilantro (240 ml).

Sopa de Hongos \$ 106.00

Sofrito de champiñón y setas con caldo verde, chile chipotle, epazote y queso panela en cubitos (240 ml).



Del Patrón

Chile Chilango \$ 145.00

Con la barriga rellena de chicharrón prensado con salsa de frijol, crema, queso panela y aguacate.

Mole Doña Florinda \$ 150.00

Hecho con pepitas, cacahuates y ajonjolí sobre una chuleta de cerdo sazonada con hierbas de olor y calabaza asada (250 g).

Mole Roberto \$ 125.00

¡Qué bruto, póngale IO! Mole de olla con costilla de res cargada, elote, papa, calabaza, ejote, zanahoria, xoconostle y chochoyotes fritos con epazote (480 ml).

Panzonas \$ 93.00

Albóndigas de res y cerdo, rellenas de huevo duro, en una salsa especial de jitomate, chipotle y tortilla tatemada. Acompañadas de arroz blanco con elote (3 pzas).

Flautas de Pollo \$ 98.00

¿Es cierto que su abuelita tocaba la flauta? Flautas cubiertas con crema, queso panela y lechuga. Acompañadas de frijoles refritos (3 pzas).

Enchispotiadas \$ 140.00

Enchiladas de cecina de Yecapixtla con mole oaxaqueño y queso fresco (3 pzas).

Enchispotiadas de Platano Macho \$ 140.00

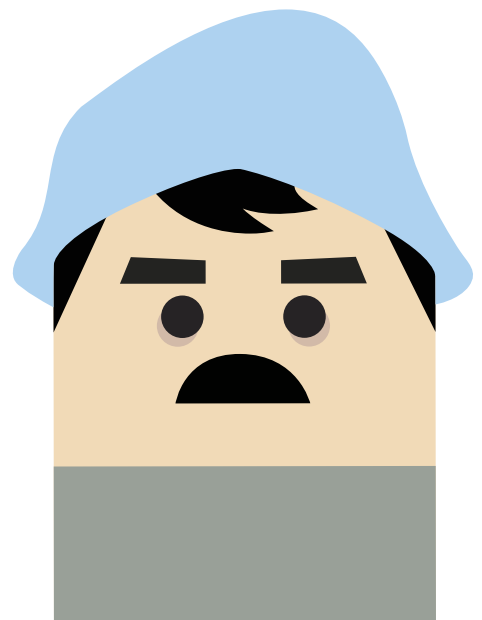
Enchiladas rellenas de plátano macho con queso Chihuahua, bañadas de mole oaxaqueño. Acompañadas de queso panela y crema (3 pzas).

Enchispotiadas de Mole Blanco \$ 99.00

Enchiladas de carne de res deshebrada, bañadas en mole blanco hecho a base de chile güero, almendra, plátano macho y chocolate blanco, con queso y crema (3 pzas).

Pollo Encacahuatado \$ 120.00

Muslo y pierna de pollo con salsa cremosa de cacahuete, ajonjolí, con un toque de chile morita con arroz y frijoles de la olla (200 g).





Para Chavitos

Caldo del 8 \$ 49.00

Consomé de pollo con verduras y fideos.
Sin frijoles, mango ni crema pastelera (180 ml).

Tortipapa \$ 65.00

¿Y cómo dije? Tortipapa. ¿Y cómo es?
Tortitas de papa con jamón y queso, bañadas
con salsa de jitomate. Acompañadas de arroz
con elote (3 pzas).

Taquitos Adorados \$ 70.00

Taquitos dorados de pollo con crema, queso
fresco, salsa de jitomate y frijoles refritos (3 pzas).

Panzoncitas \$ 55.00

Albóndigas de res y puerco con salsa de jitomate.
Acompañadas de arroz blanco con elote
(3 pzas pequeñas).

Barrilitos \$ 75.00

Croquetas bien fritas de pescado con mayonesa
y limón, acompañadas de chips de papa para
que no estén tan solitas. ¡No te doy una nomás
porque están bien buenas! (4 pzas).

Antenitas de Vinil \$ 45.00

Fideos flacos con crema y queso fresco (120 g).

Tortas

La del Chavo \$ 65.00

Telera con crema, jamón de cerdo (corte grueso),
jitomate y mezcla de lechuga con cebolla y sal.

La de Quico \$ 89.00

Telera con mayonesa, jamón de cerdo (en capas
delgadas), frijoles refritos, aguacate, lechuga,
cebolla, queso manchego y jitomate.

La Colorada \$ 100.00

Pierna de puerco adobada, tocino,
cebollas toreadas con chile habanero.

La Súper Sam \$ 137.00

Reinterpretación del Philly Cheese Steak:
arrachera, cebolla morada y pimientos
caramelizados, mezcla de queso Oaxaca
y asadero derretido.

La del Maestro Longaniza \$ 89.00

Longaniza, mezcla de queso Oaxaca, asadero
y Chihuahua y mayonesa de chipotle.

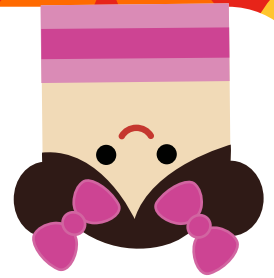
La Chula \$ 100.00

Cochinita pibil con frijoles refritos y aguacate.
Acompañada de cebollitas moradas y chile
habanero en escabeche.

La Gloria \$ 100.00

Pollo en mole rojo con aguacate, crema
y queso fresco.





Noñitas

- Gordita "La Mera Mera" \$ 29.00**
De chicharrón prensado, frijol y queso Cotija.
- Gordita "Chapulinezca" \$ 69.00**
De suadero con queso Oaxaca, chapulines y chile chipotle.
- Gordita "Norteña" \$ 59.00**
Arrachera con guacamole y rajitas de chile poblano.
- Gordita "La Campechana" \$ 49.00**
Cecina, chorizo y chicharrón.
- Quesadilla "Las Del Licenciado" .. \$ 31.00**
De mezcla de quesos.
- Quesadilla "No hay de queso" \$ 35.00**
Nomás de papa con longaniza y cebollas asadas.
- Quesadilla de Flor de Calabaza \$ 37.00**
Mezcla de quesos y flor de calabaza, salteada con cebolla y chile serrano.
- Quesadilla de Champiñones \$ 40.00**
Mezcla de quesos y champiñones salteados en cebolla y epazote.

Postres

- Pastel de Chocolate \$ 69.00**
- Pastel de Elote \$ 59.00**
- Flan Colorado \$ 45.00**
- Churros \$ 25.00**

Popis

- Oaxaqueño \$ 76.00**
Mix de lechugas, pollo a la plancha, queso Oaxaca, jitomate cherry, juliana de tortilla y calabaza rostizada. Vinagreta de pesto de cilantro.
- Chinampera \$ 60.00**
Mix de lechugas, berro, elote cocido, calabaza asada, jitomate, cebolla morada, pepita de calabaza garapiñada. Vinagreta de hierbas.
- Tropical \$ 96.00**
Mix de lechugas, piña asada, queso doble crema, cacahuete tostado, pechuga de pollo, jitomate, pepino rebanado, coco rallado, amaranto. Vinagreta de miel.
- Placera \$ 125.00**
Mix de lechugas, verdolagas, frijoles negros cocidos, jitomate, aguacate, arrachera, juliana de tortillas, queso ranchero. Vinagreta de cítricos.

Acompañamientos

- Esquites \$ 50.00**
¿Eso qué es? Es quites
Esquites, mayonesa tarasca, queso Cotija, limón y cuadritos de tortilla frita.
- Los Charros del 8 \$ 50.00**
Frijoles acoyotes con doble cocción, hervidos y fritos, con una vinagreta de limón.
- Barrinola del Chavo \$ 10.00**
Barra de granola con manzana.