

DESAYUNOS

PARA EMPEZAR

Fruta de Temporada 180gr

\$ 90.00

Abanico de fruta de temporada con miel y granola.

Fruta de la Estación 180gr

\$ 90.00

Abanico de fruta de temporada con yogurt o queso cottage.

Hot Cakes

\$ 120.00

Panques hechos en casa con miel, tocino o frutos rojos.

OMELETTE

Omelette Clásico

\$ 139.00

Relleno de jamón y queso acompañado de frijoles refritos.

Omelette De Hongos Silvestres

\$ 149.00

Relleno de hongos silvestres acompañado de guacamole.

Omelette Vegetariano

\$ 169.00

Relleno de espinacas y queso cottage.

LOS DEL CORRAL

Huevos al gusto

\$ 139.00

Con jamón, tocino ó chorizo.

Huevo coloradito

\$ 149.00

Base de sope con asiento, frijoles, un huevo estrellado bañado de mole coloradito.

Huevos a la cazuela

\$ 179.00

Estrellados con un toque de polvo de aguacate, acompañado de jocoque y tortilla a mano.

DEL MAIZ

Dobladitas 3pz

\$ 139.00

Tortilla frita rellena de pollo bañada de salsa verde y gratinada con quesillo, crema, queso, aguacate y cebolla.

Chilaquiles verdes 180gr

\$ 149.00

Bañados en salsa verde, acompañado de tasajo al grill, crema, queso, aguacate y cebolla.

Enfrijoladas 3pz

\$ 139.00

Rellenas de conejo, bañadas de salsa de frijol y un toque de hierba santa.

Chilaquiles rojos 180gr

\$ 169.00

Bañados en salsa roja con toque de chapulines, acompañado de tasajo al grill, crema, queso, aguacate y cebolla.

DESAYUNOS

ESPECIALES

Omelette de tasajo 100gr \$ 149.00
Relleno de tasajo, acompañado de guacamole y frijoles.

Sincronizada de Chorizo 3pzs \$ 179.00
Con quesillo, salsa mexicana y con dos huevos estrellados.

Trilogía de moles 3pzs \$ 189.00
Tortilla azul, blanca y roja bañada de mole negro, amarillo y coloradito.

BEBIDAS CALIENTES

Café Gourmet

Café precolado \$ 35.00
Americano \$ 40.00
Cappuccino \$ 70.00
Expreso \$ 60.00

Chocolate Caliente

Artesanal de Oaxaca. \$ 80.00

INFUSIONES

Manzanilla \$ 50.00
Infusión de Manzanilla.

Menta \$ 50.00
Infusión de hojas de menta.

Frutos Rojos \$ 75.00
Infusión de Frutos Rojos.

PAN DE LA CASA

Orejas de Hojaldre \$ 10.00
Tradicionales orejas doradas.

Concha \$ 20.00
De Vainilla ó Chocolate Oaxaqueño

Croissant \$ 23.00
Relleno de Chocolate Oaxaqueño

JUGOS

Jugos \$ 60.00
Naranja, Zanahoria, Toronja,
Naranja con Zanahoria.

Endulzarse \$ 55.00
Fresa, Toronja y Naranja.

Mantener la vitamina c \$ 55.00
Naranja, Toronja, Limón Y Miel.

Buena digestión \$ 50.00
Papaya y naranja.

Verde \$ 55.00
Espinaca, Manzana y Naranja.

EXTRAS

Huevo frito \$ 15.00

Crema 100ml \$ 35.00

Quesillo 100gr \$ 35.00

Guacamole 120 gr \$ 45.00

Chapulines 100gr \$ 45.00

COMIDA

ENTRADA

Tostadas De Camaron (3pz)

\$ 149.00

Camaron a la diablo-ajillo, crema de cilantro, polvo de hoja santa y aguacate.

Sopes con Tuétano (3pz)

\$ 329.00

3 sopes con asiento, salsa de hormiga chicatana, queso y tuétano horneado a las finas hierbas.

Queso Verde

\$ 149.00

Queso envuelto en hoja santa, asado, en salsa verde con chapulines acompañado de tortillas.

Dobladas de Chileajo

\$ 149.00

Tres piezas de tortilla frita, azul, roja y blanca, rellena de cerdo, sobre salsa de chileajo y aguacate.

Tlayuda Mixteca

\$ 249.00

Asiento, tasajo, frijoles negros, chorizo, queso oaxaca, crema de chapulines con mezcál y aguacate.

Aguachile de Arrachera (150gr)

\$ 279.00

Verde, arrachera sellada, ajo frito, cebolla, pico de aguacate, habanero tatemado, pepino.

ENSALADA

Ensalada Karkisa 250gr

\$ 149.00

Mezclum de lechugas, aderezo balsámico de frambuesa, fresa, roset de jamón serrano y nuez caramelizada.

Ensalada Babel 250gr

\$ 159.00

Arugula, nuez, crema de balsámico, pera salteadas con mezcál y galleta de parmesano.

SOPAS

Fideo Seco

\$ 129.00

Caldillo de frijol negro, mayo-chipotle, queso rallado, guacamole, cilantro y cebolla.

Sopa Mestiza

\$ 279.00

Adobo de chile ancho, juliana de tortilla, camarones salteados y recaudo rojo.

Caldo de Piedra

\$ 395.00

Cubos de pescado, camarones, chiles serrano, jitomate, cebolla, epazote y piedra de río caliente.

COMIDA

ESPECIALIDADES

Chilorio de Pork Belly (200gr)

\$ 149.00

Confitado en aceite, leche y finas hierbas, con base de Chilorio y brotes de verdolagas.

Pechuga Chueca (200gr)

\$ 149.00

Rellena de hongos silvestre, en salsa de tres quesos acompañada de papas cambray al ajillo.

Chile Relleno de Picadillo (150gr)

\$ 159.00

Chile de agua escalfado, relleno de picadillo, bañado en salsa de chile pasilla, crema y queso gouda.

Atún Sellado con Piloncillo (200gr)

\$ 239.00

Atún sellado y glaseado con piloncillo, puré de camote morado, chicharos salteados y ponzu.

Salmón en Mole Rojo (200gr)

\$ 249.00

Salmón asado, en base de mole rojo con verduras glaseadas con mezcal.

Escalopas de Pollo (200gr)

\$ 259.00

Pechuga de pollo confitada con base de mole amarillo acompañada de platano macho, papa, manzana y pesto de albahaca.

Lasaña Clemente (250gr)

\$ 379.00

Pasta hecha en casa, huitlacoche salteado con mezcal y queso azul, conejo a las brazas, bañado con mole negro.

Tierra Antigua (500gr)

\$ 780.00

Short rib horneado durante 10 hrs a 100°C, acompañado con una cama de guacamole, salsa borracha y tortillas.

Botana Clemente (500gr)

\$ 290.00

Cecina enchilada, tasajo, Chile relleno, quesadillas, guacamole, gordita, tacos dorados, chorizo y quesillo.

POSTRES

Guiebilopa de Chocolate

\$ 129.00

Helado de chocolate semi-amargo, con leche de mezcal, tuna y tierra de amaranto.

Pastel Adobe

\$ 129.00

Marquezote base de pan de almendra con nieve de leche quemada acompañado con frutos del bosque y reducción de vino tinto.

Tarta de Membrillo

\$ 139.00

Tarta rellena de membrillo con queso crema, frutas del bosque y helado de vainilla.

Mousse de Chocolate y Cardamomo

\$ 189.00

Mousse de chocolate con cardamomo, relleno en chile pasilla acompañado con frutos del bosque y reducción de vino.