

DESAYUNOS

9:00-12:30


Picor


Vegano


Vegetariano


Nuestro Huerto

BIONICO DE FRUTA

Tazón de fruta de temporada, con crema dulce con miel de agave, granola, nuez y coco. 140

PLATO DE FRUTA

Tazón de fruta fresca de temporada 110

WAFFLES DE MAÍZ AZUL

Crujientes por fuera y suaves por dentro, el maíz azul se caracteriza por su alto contenido de antioxidantes, perfectos para desayunar.

 Dulce: Frutos rojos, mermelada casera de fresa con pasilla y reducción de rompo. 170

Salado: Jamón serrano, queso cottage, salami, tomate cherry y espinaca baby. 180

HOT CAKE DE ELOTE

Panqueque de elote con fruta de la región, Crema de mamey, miel de agave, plátano y moras. 180

CHILAQUILES

Tortillas de maíz fritas y bañadas en salsa roja o verde, cubiertas con cilantro, cebolla morada, queso y crema de rancho.

Sencillo  140

Pollo 180

Huevo 160

Del Agavero: Tasajo, huevo y chorizo 260

ENCHILADAS ROJAS O VERDES

Tortillas de maíz enrolladas, cubiertas con salsa roja o verde y servidas con aguacate, lechuga local, crema y queso fresco de rancho.

Huevo 155

Pollo 170

ENFRIJOLADAS (3pz)

Tortilla bañada en una rica salsa de frijol, lechuga fresca crema y queso fresco de rancho.

Huevo 155

Pollo 165

ENMOLADAS (3PZ)

Tortilla de maíz enrolladas, bañadas con mole negro acompañadas de lechuga fresca, aguacate, crema y queso fresco de rancho.

Huevo 195

Pollo 220

PENCA ASADA DE BARBACOA DE POLLO

Penca de Nopal asada, rellena de barbacoa de pollo y salsa criolla de Nopal. 320

TOSTADAS DE AGUACATE

Pan de nixtamal con aguacate fresco de la granja, hoja de cilantro, pimientos padron, tradicional "Sikil pak" maya y huevo estrellado y queso feta. 185

HUEVOS

HUEVOS AL COMAL

Huevos estrellados sobre hoja santa cocidos al comal, acompañados de plátano macho y frijoles refritos. 155

HUEVOS AHOGADOS

Huevos estrellados cocidos en una salsa de tomate rojo o verde, servidos con aguacate, frijoles de la olla, crema y queso fresco de rancho. 170

HUEVOS RANCHEROS 🌮

Huevos fritos sobre tostada de maíz, bañados con salsa ranchera roja o verde, con frijoles refritos, queso y crema de rancho. 155

HUEVOS MOTULEÑOS 🌮

Huevos fritos sobre tostada de maíz con frijoles negros refritos, bañados en salsa roja, acompañados de plátano macho frito, chicharo, queso fresco y jamón de pavo. 160

HUEVOS CON TASAJO

Huevos revueltos con Tasajo, frijoles con hoja de aguacate, queso Oaxaca, salsa roja y ensalada criolla de Nopal. 220

COMBOS & PAQUETES

COMBO VERDE

INCLUYE: 240
Bionico de fruta
Penca rellena de barbacoa de pollo

COMBO RANCHERO

INCLUYE: 260
Huevo ranchero
Enchiladas verdes
Waffle de maiz azul dulce

COMBO OAXAQUEÑO

INCLUYE: 320
Memelas de frijol y quesillo
Huevo a la mexicana
Chilaquiles verdes

PAQUETES 180

#1

Café+ Jugo de naranja+ Chilaquiles verdes o rojos+ Fruta

#2

Café+ Jugo de naranja+ Quesadillas+ Fruta

#3

Café+ Jugo de naranja+ Huevos revueltos+ Fruta

#4 🌮

Café+ Jugo de naranja+ Pan tostado y mermelada+ fruta

EXTRAS

FRIJOLES REFritos 100 GR 40

AGUACATE 70 GR 65

HUEVO 1 PZ 20

QUESILLO 30 GR 25

BRUNCH

12:30-5pm

Disfruta de nuestro menú de brunch con nuestros platillos frescos y revitalizantes, ideales para quitar la resaca y continuar tu día con energía.

 **Picor**

 **Vegano**

 **Vegetariano**

 **Nuestro Huerto**

ENTRADAS

GUACAMOLE

160

Elaborado con su aguacate, cebolla morada y cilantro, acompañado de totopos.

GUACAMOLE AGAVERO

270

El tradicional pero esta vez acompañado de delicias mexicanas como quesillo, chicharrón, chapulines y sus totopos.

BOTAÑA OAXAQUEÑA

490

Antojitos versátiles y llenos de historia, que refleja la riqueza de la gastronomía mexicana con Molotes de frijol y chorizo, Tasajo, Cecina enchilada, guacamole, quesillo, memelas de frijol, mole negro, salsa martajada y cremoso de quesillo.

SOPA DE LIMA

230

Un claro ejemplo de mestizaje culinario, donde la tradición maya se fusionó con la influencia española; un caldo de pollo con lima yucateca asada, tomate, pollo y tortilla frita.

SOPA TARASCA

240

La típica del estado de Michoacán es un caldillo de tomate, pollo, crema, queso fresco, polvo de chiles, tortilla frita y aguacate.

DEL MAR

AGUACHILE VERDE

320

Plato de camarones frescos marinados en salsa verde con cebolla morada, pepino local y aguacate.

AGUACHILE DE SANDÍA

380

Camarones desnaturalizados acompañados de Sandía fresca, salsa de aguachile con sandía y aceite chintextle, cebolla morada, pepino local y aguacate.

CEVICHE ISTMEÑO

340

Tradicional ceviche Istmeño preparado con tomate, cebolla, jalapeño, cilantro y aceite de chile chintextle, puede ser de Pescado, Camarón, Pulpo o Mixto.

TOSTADA DE PULPO

360

2 pz

Pulpo salteado al mezcal con salsa macha sobre tostada de maíz con mayonesa de ajo, aguacate, cilantro criollo y rábano sandía.

PULPO CON MOLE BLANCO

640

Un viaje culinario que inicia en Oaxaca y culmina en Tulum. 200 gramos de Pulpo flameado con mezcal, mole blanco, frambuesa, esponja de huitlacoche y vegetales al grill, recomendamos elevar la experiencia con nuestro cóctel "Nube Colada"

PULPO ZARANDEADO

640

200 gramos de pulpo zarandeado, hummus de garbanzo y vegetales asados.

GARNACHAS ISTMEÑAS

340

Las garnachas son unos antojitos mexicanos tradicionales, cuyo origen se remonta al mestizaje cultural. Memela de maíz, queso istmeño, col morada curtida y salsa garnachera ideal para compartir.

-Marisco (pescado y camarón)

-Huitlacoche

DE LA TIERRA Y EL FUEGO

RIB EYE CON MOLE NEGRO Y HONGOS 990
420 gramos de Rib Eye Angus,
mole negro, setas, portobello y champiñón blanco
salteado.

**COWBOY ACOMPAÑADO DE SALSA
BORRACHA CON PULQUE** 920
510 gramos de Cowboy a las brasas, salsa martajada con
pulque y vegetales al grill.

TACOS & ESPECIALIDADES ENTORNO AL AGAVE

Estos platillos son un símbolo de identidad cultural y orgullo
mexicano. Existen infinidad de diseños, a continuación, les
presentamos la selección de nuestra chef

CARNE EN SU JUGO 220
Auténtica carne en su jugo estilo Jalisco, acompañada
de frijoles, cebollitas asadas y tortillas recién hechas.

TACOS DE CAMARÓN (3pz) 260
Camarón flameado con mezcal, tomate, chile jalapeño,
échalote y guacamole sobre tortilla de maíz
nixtamalizado.

**TACOS DE TASAJO DE RES O CECINA DE
PUERCO ENCHILADA (3pz)** 260
Tasajo de hebras, guacamole, queso fresco, nopales
asados en tortilla de maíz nixtamalizado.

TACO GOBERNADOR (2pz) 140
Tacos con tortilla de maíz nixtamalizada relleno
de camarón salteado con tomate, cebolla y chile poblano
con queso fundido.

ENCHILADAS MINERAS 190
Receta tradicional de Guanajuato
Enchiladas verdes o rojas, rellenas de papa, zanahoria y
chorizo de bola, acompañadas de crema, queso fresco,
lechuga y aguacate,

TLAYUDAS

La Tlayuda, un icono de la gastronomía oaxaqueña, una
crujiente tortilla de maíz blanco de 21 cm. de radio al
carbón, frijol con hoja de aguacate, col morada, quesillo,
cebollas asadas, chile maya xcatit y cremoso de aguacate
y coronada con salsa martajada, ofreciendo una
experiencia de sabores y texturas inigualable.

SENCILLA 250

Añade tu proteína favorita:

Tasajo de res (100g) 340
Cecina Enchilada de cerdo (100g) 340
Chorizo de bola (100g) 340
Rib eye (200 gr) 420

COMPLEMENTOS

Nuestros complementos son la forma perfecta de
agregar un toque extra de sabor y textura a tus platillos.

PURE ISTMEÑO 90
Puré de papa y zanahoria, mostaza, chiles encurtidos
y mayonesa.

PAPAS AL CHINTEXTLE 90
Papas cambray confitadas en aceite de chile Chintextle,
acompañadas de mayonesa de Chintextle.

VEGETALES AL GRILL 180
Vegetales orgánicos del huerto, zanahoria baby, calabaza
pattipan, brócoli, ejotes, pimientos baby
y elotes tiernos.

ELOTES DE LA CASA 140
Elote dulce, Cocido en leche de vaca y canela, asados al
grill, acompañados de mayonesa de chapulín
y cilantro fresco.

POSTRES

**Memorias dulces del país, postres innovadores
con historia y raíces profundas.**

RECUERDO OAXAQUEÑO

Espanja de chocolate oaxaqueño, chocolate caliente,
tierra comestible, frutos rojos y rompope. **280**

BROWNIE DE CHOCOLATE CON ESPUMA DE MEZCAL

Elaborado con Chocolate oaxaqueño, acompañado con
frutos rojos y espuma de mezcal. **280**

FLAN DE ZAPOTE NEGRO

La especialidad de la casa, un Flan de Zapote Negro
(Fruto Maya raro, endémico y delicioso similar al mamey)
acompañado con frutos rojos, tierra comestible y
rompope, flameado con Pox, destilado ancestral usado
por los mayas. **290**

MOUSSE DE 2 CHOCOLATES

Cúpula de chocolate, Mousse de chocolate blanco y
negro, tierra comestible, rompope y frutos rojos. **280**

JERICALLA DE CAJETA

Jericalla Jalisciense de cajeta, frutos rojos. **240**

BALAM PISTACH

Helado de Pistacho con bocados de brownie, bañado
con salsa de chocolate y frutos rojos **300**

HELADOS

De mole almendrado **165**

Tejate (cacao y maíz) **165**

Mango 🍌 **190**

Xoconostle
Fruto endémico mexicano "Tuna Agria" **165**

BEBIDAS

Disfruta de nuestro menú de bebidas diseñado para empezar tu día con vitalidad.

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO + 1 REFILL	55
ESPRESSO	40
ESPRESSO DOBLE	70
LATTE	70
CAPUCCINO	70
TÉ DE SABORES	40
CHOCOLATE OAXAQUEÑO	70

SMOOTHIES

ALUXE'S MORNING	120
Banana, Fresa, leche vegana y mantequilla de maní	
THE BERRIES	120
Frambuesa, mora azul, fresas, miel de abeja, coco y yogurt griego	

JUGOS 400 ML

NARANJA	70
TORONJA	70
PIÑA	70
VAMPIRO	
Jugo de Zanahoria, Betabel y Naranja	120
VERDE	
Piña, jugo de naranja y "wheatgrass" (Clorofila de pasto de trigo)	120
PASSION ON THE JUNGLE	120
Jugo de maracuyá con naranja, menta y top de jugo de sandía	

PARA REHIDRATARSE

AGUA HETHE NATURAL 750ML	120	AGUA TÓNICA 355ML	70
AGUA HETHE MINERAL 750ML	120	AGUA MINERAL LATA 355ML	60
PERRIER 330 ML	80	AGUA NATURAL CRISTAL 355ML	70
LIMONADA 355ML	70	RED BULL 250ML	120
NARANJADA 355ML	70	REFRESCOS LATA 355ML	70
AGUA FRUTAL DE TEMPORADA 355ML	80	Coca, Coca light, Coca zero, Sprite, ginger.	
Maracuyá, guayaba, mango, frutos rojos, jamaica.			
TOPO CHICO 355ML	80		

MOCKTAILS

PIÑADA
Crema de coco y jugo de
piña **130**

ESCUINCLE
Jugo de pepino, albahaca,
limón y refresco de jengibre **130**

CERVEZA

CORONA 355ML **70**
VICTORIA 355ML **70**
PACIFICO 355ML **70**
STELLA 355ML **80**
CORONA 0.0 355ML **80**
CHELADA **35**
OJO ROJO **55**
MICHELADA **35**

MICHELOB ULTRA 355ML **80**
NEGRA MODELO 355ML **80**
MODELO ESPECIAL 355ML **80**
"MAKO" PALE ALE 355ML **180**
"PIEDRA LISA" SESSION I.P.A 355ML **180**
MAYAN LAGER 355ML **160**
INDIAN PALE ALE 355ML **160**

COCTELERÍA CLÁSICA

MEZCALITA AGAVERA **190**
Mezcal, licor de agave "Xila", sal de
chapulín y limón.

MEZCALITA CLÁSICA **160**
Maracuyá - Jamaica - Guayaba

MARGARITA CLÁSICA **160**

MOJITO **160**

CARAJILLO **190**

PIÑA COLADA **190**

APEROL SPRITZ **160**

ESPRESSO MARTINI **190**

BATANGA **160**
Tequileño blanco, Coca Cola
clásica, limón y sal.

PETUS ESPECIAL **190**
Ojo rojo con Cerveza y mezcal.

SANDÍA LOCA **180**
Vodka, jugo de sandía y menta.

HOUSE VERMUT ROSSO O BIANCO **120**

NEGRONI CLÁSICO **160**

BLOODY MARY **190**