

entre las nubes de San José del Pacífico, Oaxaca

7:00 a.m. - 10:00 p.m.



ALGO LIGERO

Plato de fruta - \$80

Papaya, sandia, piña y melon acompañados con yogurth natural y granola de la casa.

Chia bowl - \$90

Chia hidratada con leche (normal, deslactosada, coco, almendra) acompañado de fruta de temporada y frutos secos.

Tarro de yogurth - \$95

Yogurth griego con frutos rojos y granola de la casa.

ALGO DE PAN ----

Toast de plátano - \$110

Plátano macho salteado con azúcar y canela sobre pan de masa madre y queso crema con nuez.

Toast de huevo - \$130

Pan de masa madre, huevo revuelto, jamón y aguacate, acompañado con ensalada de hojas verdes.

Emparedado de quesos - \$135

Mix de quesos en pan de masa madre acompañado con dip de tomate.

ALGO CLÁSICO

Hotcakes

- Con compota de frutos rojos y salsa de chocolate semi amargo \$150
- Con dos huevos estrellados y tocino \$130

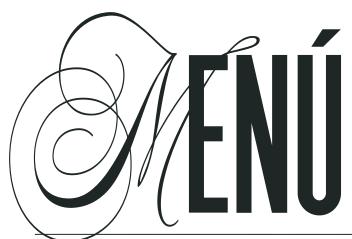
Waffles - \$135

Con fruta de la región y frutos secos.

EN CASO DE TENER ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, FAVOR DE COMENTARLO A SU MESERX.







entre las nubes de San José del Pacífico. Oaxaca

7:00 a.m. - 10:00 p.m.

DESAYUNOS

ALGO MEXA

Trilogía de salsas - \$160

Salsa de tomate riñón con queso de petate, chorizo y chicharrón acompañada de frijoles de la olla y tortillas.

Omelet del bosque - \$140

Relleno de salteado de quelites, cebolla, champiñones y quesillo acompañado con frijoles refritos y tortillas.

Huevos al gusto - \$110

Revueltos con jamón, chorizo o tocino acompañados con frijoles refritos.

Huevos benedictinos - \$140

Huevos pochados sobre pan de masa madre, bañados en mole negro, cubos de tocino y queso de prensa acompañados con papas gajo.

Huevos San Jose - \$135

Tortilla sofrita, huevos estrellados, salsa de molcajete, cubos de aguacate y frijoles refritos.

Chilaquiles - \$100

Totopos de tlayuda con la salsa de tu elección, queso fresco, cebolla, perejil y crema. ■ Salsa roja con chile costeño rojo - Salsa verde con epazote - Mole negro - Chile morita

ALGO DEL COMAL

Huevos - \$50

Huevos estrellados al comal con hoja de hierba santa.

Memelas - 3 piezas

- Con asiento, salsa de chile de árbol y queso \$80
- Con asiento, salsa roja y queso \$80
- Con asiento, salsa verde y queso \$80
- Con asiento, pasta de frijol y queso \$80
- Con extra proteína \$120

Tetela

- Masa de maíz en forma de triángulo rellena de huitlacoche, granos de elote, epazote y ensalada de quelites, sobre espejo de frijol **Vegano \$150**
- Masa de maíz en forma de triángulo rellena de quesillo, frijol y crema , sobre espejo de frijol \$90

Quesadillas - 2 piezas - \$90

Rellenas de quesillo, acompañadas de quacamole y salsa de molcajete.

EXTRAS

■ Tasajo - cecina enchilada - huevos - flor de calabaza - huitlacoche - \$40



entre las nubes de San José del Pacífico. Oaxaca

7:00 a.m. - 10:00 p.m.

COMIDA Y CENA

PARA PICAR

Ensalada de higos - \$130

Mix de lechugas, arugula, higos, nuez, queso de cabra, reducción de balsamico. Con pechuga de pollo al grill - \$170

Ensalada de salami - \$170

Mix de lechugas, manzana verde, queso de cabra, vinagre balsamico, y salami.

Guacamole - \$150

Acompañado de pico de gallo, tasajo oreado y totopos de tlayuda.

Pozole de hongos - Vegano - \$220

Pozole rojo con hongos acompañado con tostadas de maíz.

Tabla de quesos y carnes frías - 4 personas - \$840

2 personas - \$420

Sopa de milpa - \$120

Huitlacoche, granos de elote, calabacita, flor de calabaza y epazote.

Burrata - \$170

Hojas verdes, burrata, tomates locales, aceite de oliva y pan de masa madre.

INS FIIFRTFS

Molito de maíz - \$250

Mole de maíz criollo tostado y quebrajado acompañado con pechuga de pollo envuelta en hoja santa y vegetales asados.

Corte de Rib Eye - \$890

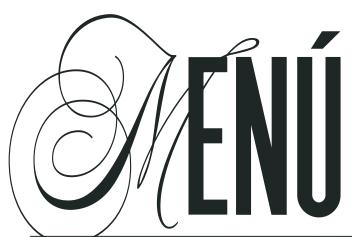
Con puré de papa y chimichurri.

Taco de jaiba de concha suave - \$155

Jaiba de concha suave crispy en tortilla de maíz, col morada, zanahoria, aguacate y mayonesa de Chintextle.

Tostada de rib eye - \$200

Costra de quesillo, guacamole, esquites con chapulines, rajas de chile de agua y mayonesa de hierba santa.



entre las nubes de San José del Pacífico. Oaxaca

7:00 a.m. - 10:00 p.m.

COMIDA Y CENA

LOS FUERTES

Mole estofado con lengua - \$260

Con lengua de res, arroz con chepil, mole estofado, vegetales curtidos y aceitunas.

Spaguetti - \$230

En salsa cremosa de quesillo ahumado, pechuga de pollo al grill y queso parmesano.

Coliflor braseada - Vegano - \$250

Acompañada con mole encacahuatado y quelites.

Tagliatelle - \$250

Pasta acompañada con raqu de salchicha ejuteca y queso parmesano.

Pescado en mole blanco - \$290

Pesca del día sobre mole blanco acompañado de setas y zanahorias a la mantequilla.

ALGO DULCE

Brownie - \$120

De chocolate oaxaqueño con helado de poleo y frutos rojos.

Molotes de plátano - \$100

Rellenos de queso fresco acompañados con dulce de leche hecho en casa.

Tarta de limón - \$120

Tarta rellena de crema de limón acompañada con helado de la casa.

EN CASO DE TENER ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, FAVOR DE COMENTARLO A SU MESERX.







Espresso \$30 Matcha de Aqua \$65 \$40 Matcha Latte \$75 Americano Flat White Cúrcuma Latte \$45 \$70 Latte \$55 Taro Latte \$70 Capuccino \$55 Chai latte \$70 Moka \$60 **Té** PREGUNTA POR SABORES \$35 JUGOS

Verde

Espinaca, pepino, apio, manzana verde y jugo de limón

Renacer

Piña, pepino y apio

Atardecer

Fresas, uvas y betabel

SMOOTHIES -

Plátano \$55 Fresa \$65 \$65 Mango \$55 Manzana Frutos Rojos \$65 Combinado \$70

Agua del Día \$30 Vaso Jarra \$120 Chocolate de Aqua \$35 Chocolate de Leche \$45

TODAS	NUES	STRAS	BEB	IDAS	SE	PUEDI	N
HACER	CON	LECH	E DE	TU	PREF	ERENC	IA
Desl	act	osa	da	+ \$	5		
Vege	tal	+	\$15				

Almendra, Coco, Avena, Soya

KOMBUCHA ———

Menta - Poleo Jengibre Cardamomo Manzana Amarilla Jamaica

FÉLIX ————

\$80

Guayaba Manzana Maracuvá Mandarina REFRESCOS — \$45

Coca Cola Regular | Zero | Light Sidral Mundet Fanta

Sprite Fresca

\$40 **Bonafont** | Natural \$40 Ciel | Natural Topo Chico | Mineral \$50 Perrier | Mineral \$70 **Félix** | Mineral \$45 \$45 Ciel | Mineral Aqua Quina \$45

ERVEZA NACIONAL

Nacional \$40 PREGUNTA POR OPCIONES Base Michelada \$40 Base Clamato \$50 Base Suero \$30

CERVEZA ARTESANAL

COSIJO | ROSITA DE CACAO \$80 COSIJO | MIEL DE AGAVE \$80 TEMPUS | ALT CLÁSICA \$85 MINERVA | PALE ALE \$90 MINERVA | COLONIAL \$90 **COLIMITA** \$95