

❖ **CASA OAXACA** ❖
El Restaurante

M E N Ú



BIENVENIDOS

Welcome

Nuestra cocina es una experiencia gastronómica oaxaqueña basada en los diferentes ingredientes de temporada de las 8 regiones del Estado de Oaxaca, donde la técnica, tradición y vanguardia bailan en armonía con sabores, aromas y texturas.



Our cuisine is a Oaxacan gastronomic experience based on the different seasonal ingredients of the 8 regions of the State of Oaxaca, where the technique, tradition and vanguard dance in harmony with flavors, tasting and textures.



ENTRADAS

Appetizers

Chile de agua con ceviche de dorado y salsa
agridulce de maracuyá

*Chile de agua stuffed with ceviche, passion fruit
sweet and sour sauce*

\$180.00

Aguachile de camarón, pulpo, pepino, aguacate,
cebolla morada, hinojo y polvo de chiles

*Shrimp aguachile, octopus, cucumber, avocado,
red onion, fennel, chili powder*

\$215.00

Tostada de insectos; chicatanas, chapulines,
gusanitos de maguey, guacamole, chepiche y
rabanitos

*Toasted corn tortilla with agave worms,
grasshoppers, chicatana ants, guacamole, chepiche
herb and radish*

\$275.00

Flores de calabaza (4 piezas) rellenas de requesón
envueltas en un crocante de camote, puré de
plátano y epazote

*Squash blossoms filled with ricotta and wrapped in
crispy sweet potato, plantain puree, epazote herb*

\$160.00

Canelones de jícama (3 piezas) rellenos de salpicón
de cangrejo, mayonesa de pasilla mixe,
miltomate, piña, cilantro, cebolla morada, apio y
puré de nanche amarilla

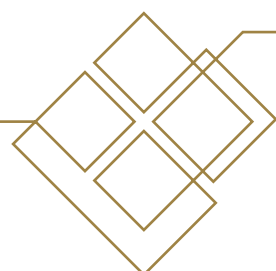
*Jicama cannellonis filled with crab salpicon, pasilla
mixe chili mayonnaise, green tomatillos, pineapple,
coriander, red onion, celery, nance fruit puree*

\$225.00

Guacamole con camarón oreado crocante,
granada, quelites y chicharrón

*Guacamole with crispy dried shrimp, pomegranate,
quelite wild greens, pork rind*

\$140.00



Tacos de barbacoa (*3 piezas*) de borrego en horno de leña, costra de quesillo, salsa verde cruda, aguacate, cebolla y cilantro criollo

Lamb barbacoa (cooked in underground wood oven) tacos, Oaxacan string cheese crust, fresh green sauce, avocado, onion, local variety of coriander

\$175.00

Gorditas de costilla adobada de cerdo (*3 piezas*), puré de frijol santanero, aguacate, cebolla, cilantro y habanero

Thick fried corn gorditas with pork ribs adobo, local santanero bean puree, avocado, onion, coriander, habanero chili

\$155.00



SOPA Y ENSALADAS

Soup & Salads

Ensalada de tomates, camarón seco, huevo de codorniz, rabano, cilantro, nopal y chile serranito

Tomato salad, dried shrimp, quail egg, radish, coriander, paddle cactus, serranito chili

\$155.00

Ensalada de milpa, guías, chepiche, piojito, calabaza, elote, flor de calabaza, rábano y semillas

Milpa cornfield salad; squash vine, chepiche herb, piojito herb, squash, corn, squash blossom, radish, seeds

\$155.00

Sopa de frijolón con hierba de conejo, aguacate, juliana de tortilla, queso fresco y chile pasilla mixe

Frijolon bean soup with hierba de conejo herb, avocado, fried tortilla strips, fresh cheese, pasilla mixe chili

\$165.00

VEGETARIANO

Vegetarian

Fideo seco, caldo de frijol santanero, mojo de chile pasilla mixe, crema, queso Istmeño, aguacate, cilantro y huevo pochado

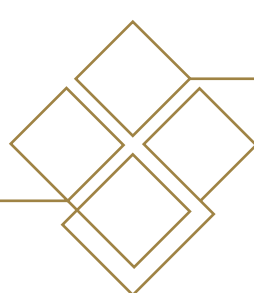
Fideo seco dry noodle soup, local santanero bean broth, pasilla mixe chili mojo sauce, cream, cheese from the Isthmus region, avocado, coriander, poached egg

\$175.00

Coliflor, brócoli, col de bruselas adobadas y rostizadas con mole encacahuatado y semillas

Cauliflower, broccoli, roasted brussels sprouts, peanut mole sauce, seeds

\$175.00



PLATOS FUERTES

Main dishes

Pavo 160grs con mole negro cocinado en olla de barro, tamal de frijol, hoja santa y plátano macho frito

Turkey with mole negro sauce cooked in clay pot, bean tamal, hoja santa herb, fried plantain

\$275.00

Pechuga de pato 160grs con mole coloradito, plátano macho, frijol santanero, queso y crema

Duck breast with coloradito mole sauce, plantain, local santanero bean, cream and cheese

\$370.00



Ragout de conejo 110 grs de nuestra granja con tagliatelle, vino tinto, pesto de hoja santa y quesillo

Ragú with rabbit from our organic farm, tagliatelle, red wine, hoja santa pesto, Oaxacan string cheese

\$345.00

Cabrería de res 300grs frijol charro, papas, polvo de chiles, queso, crema, perejil y cebolla

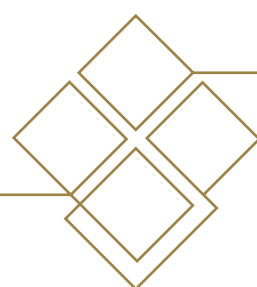
Beef tenderloin, cowboy bean, potatoes, chili powder, cheese, cream, parsley, onion

\$560.00

Cabrito braseado 140grs puré de papa de la Sierra, aguacate, chepiche y mole guaxmole

Roasted goatling, local potato puree, avocado, chepiche herb, guaxmole sauce

\$365.00



Tomahawk de cerdo *300grs* con adobado de chile ancho rojo, con molito de chicatana, queso prensado de la costa y frijol bayo

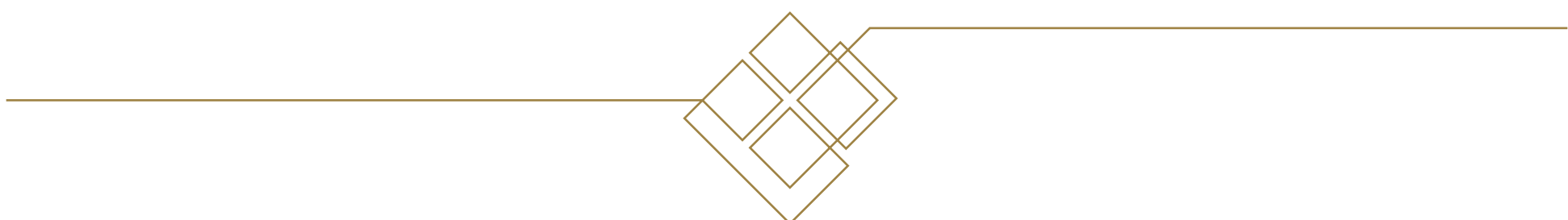
Pork Tomahawk dressed with red ancho chili adobo, chicatana ant mole sauce, pressed cheese from the Oaxacan coast

\$560.00

Lechón confitado *140grs* salsa de verdolagas, chile de agua, frijol blanco y ensalada de quelites

Confit suckling pig, purslane sauce, chile de agua, white bean, quelite wild green salad

\$395.00



PLATOS DE MAR

Seafood

King Kampachi *160grs* al limón con florecitas de calabaza, lechugas tiernas y alcaparras, servido sobre mermelada de tomate con romero y miel

King Kampachi cooked with lime juice, squash blossoms, baby letucce, capers, served on tomato, rosemary and honey jam

\$330.00

Lonja de lobina rayada *1500grs (para compartir)*, frijoles con chorizo, salsa verde cruda y quelites

Striped bass fillet (to share), beans with chorizo, fresh green sauce, quelite wild greens

\$1,375.00

Pulpo *160grs* a la talla de chintextle, arroz cremoso de mariscos, camarón tingüinche, chícharo y kimchi

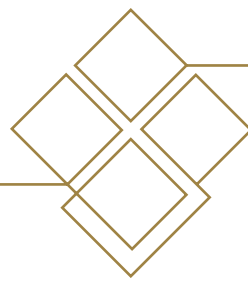
Octopus a la talla style with chintextle chili paste, creamy rice, shrimp, pea puree, kimchi

\$365.00

Camarones con mantequilla de chile pasilla mixe,
alioli, puré Istmeño y champiñones glaseados con
miel de agave

*Shrimps cooked with pasilla mixe chili butter,
potato puree from the Isthmus region, agave honey
glazed mushrooms*

\$395.00



**El gramaje de la proteína puede variar según el
término de la cocción que elija*

*The grammage of the protein may vary depending on
the cooking term you chose*

**Declinamos amablemente cambios en los ingredientes
de los platos*

*Our apologies, we do not accept changes in the
ingredients of the dishes*



El producto de mar que consumes en
El Restaurante, proviene de

All the seafood we consume comes from

Oaxacalifornia

MAR · MAIZ · MEZCAL

Cocina de nuestros mares

Las hortalizas y proteínas provienen de

Proteins, vegetables and wild herbs come from


PORTOZUELO

COCINA DE LEÑA ▾ GRANJA ▾ HUERTO

