

FAMILIA ALMORADUZ

Amelia C., Carlos R., Concepción B., Cristian D., Deysi N.,
Dulce L., Erick R., Elmer G., Francisco C., James R., Jesús G.,
Juliana S., Jonathan L., Josue C., Karen L., Lucia S., Luis C., Luis S.,
Maitet M., Octavio R., Pablo H., Rosalia J., Rodrigo T., Vanessa R.



ALMORADUZ

SHALXALY MACÍAS

QUETZALCOÁTL ZURITA

¡GRACIAS POR CREAR
EXPERIENCIAS INOLVIDABLES!



www.almoraduz.com.mx

*Declinamos amablemente cualquier cambio en nuestros platillos.

*Mencionar si es alérgico a algún producto.

*Nuestros productos son frescos y de temporada por lo que está sujeto a disponibilidad.

*Precios en pesos MXN, 16% IVA incluido.

*No se hacen cuentas separadas.

*El consumo de alimento crudos es bajo responsabilidad del comensal.

*“De Nopala venimos señores a guisarles en los fogones,
así de sabroso comemos los inditos de calzones”*

AMBIENTE LIBRE 100% DE HUMO DE TABACO.
PROHIBIDO EL INGRESO DE MASCOTAS.
¡SIN POPOTE, POR FAVOR!

POSTRES

CHURRO RELLENO de cremoso de chocolate oaxaqueño, nuez y helado de mamey.	110
MOLTEN DE CHOCOLATE oaxaqueño y paleta de tuna con leche quemada.	110
PANQUE DE PLÁTANO helado de pepita y plátanos flameados con mezcal.	110

BEBIDAS

<i>Americano</i>	40	<i>Carajillo Tatemado</i>	140
<i>Té</i>	40	<i>Carajillo</i>	130
		<i>Espresso Martini</i>	140

DEGUSTACIÓN

Botanas

- I. PESCA DEL DÍA
tostada de ceviche de la casa con
chipotle.
- II. INFLADITA DE CHORIZO VERDE, puré
de frijol, puré de plátano macho y
salsa martajada.
- III. PESCA DEL DÍA
con salsa de mejillones y eneldo, puré
de calabaza en tacha.
- IV. LECHÓN CONFITADO
ensalada de quelites con queso
ahumado, vinagreta de chile tusta,
salsa de frijol con hoja santa.
- V. MOLTEN DE CHOCOLATE
oaxaqueño y paleta de tuna con
leche quemada.





	1,500
<i>Con maridaje (bebidas)</i>	2,300

*El menú es personal y se
recomienda a mesas completas.

ENTRADAS

CRÈME BRÛLÉ DE FOIE GRAS, compota de manzana criolla y pan de masa madre.	220
TOSTADA DE PAPADA, de cerdo confitado, guacamole con albahaca y chile tusta.	190
OSTIONES AL GRILL con mantequilla de orégano orejón.	290
INFLADITA DE CHORIZO VERDE, puré de frijol, puré de plátano macho y salsa martajada.	180
RISOTTO NEGRO de mariscos y huitlacoche.	290
TOSTADA DE ATÚN ALETA AZUL, aguacate, jengibre, soya, poro y chiltepín. *	260
ENSALADA TIBIA DE ZANAHORIA Y BETABEL rostizado, cremoso de jocoque, almendra tostada y reducción de hongos.	260
TORTELLINI DE CORDERO salsa de setas, flor de calabaza y queso parmesano.	290

FUERTES

RACK DE CORDERO salsa con almoraduz y vino tinto, puré de papa y col de bruselas.	650
ENCHILADAS DE MOLE NEGRO rellenas de pato confitado.	420
BARBACOA DE LENGUA DE RES, cremoso de aguacate, puré de frijol, salsa de tomatillo y ceniza de chiles.	380
PESCA DEL DÍA con salsa de mejillones y eneldo, puré de calabaza en tacha.	390
PESCA DEL DÍA CON CHIMICHURRI, falso risotto de papa y ensalada.	390
RISOTTO DE COLIFLOR ROSTIZADA, queso grana padano, aceite de trufa blanca y trozos de pork belly ahumado.	380
LECHÓN CONFITADO, mole de la casa, puré de camote y ensalada.	480
BARBACOA DE HONGOS, papas con orégano y relish de piña. 	380
CHAMORRO DE CORDERO EN ADOBO, aguacate con chile tusta y papas con orégano. 	520
POLLITO DE LECHE, pipián de chicatana y puré de plátano.	460
Libre de lácteos 	Opción vegetariana 

* Preparación en crudo