

MENÚ DEGUSTACIÓN

- I. Ostiones al grill con mantequilla de orégano orejón.
- II. Callo de hacha, ceniza de chile seco, emulsión de betabel y salsa de soya, aguacate.
- III. Tlayuda de cordero horneado, frijol con hierba de conejo, quesillo, salsa de aguacate y rábano.
- IV. Lechón confitado, mole de chicatana y puré de camote con almendra.
- V. Flan de rosita de cacao, helado de pepita y guayaba.

\$800.

Con maridaje (bebidas) \$1150

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

ANTOJITOS

Ostiones al grill con mantequilla de orégano orejón.

\$180

Tamal de temporada a base de ingredientes locales.

\$120

Garnachas de pulpo, col encurtida, queso doble crema y brotes de rabano..

\$120



ENTRADAS

Tlayuda de cordero horneado, frijol con hierba de conejo, quesoillo, salsa de aguacate y rábano.

\$160

Infladita de maíz, pulpo al ajo, puré de haba, salsa verde, queso y crema.

\$140

Callo de hacha, ceniza de chile seco, emulsión de betabel y salsa de soya, aguacate.

\$220

Risotto negro de mariscos y huitlacoche.

\$180

Ceviche de pescado, mango y leche de habanero con jengibre.

\$130

Tetela de hoja santa rellena de frijol, champiñones al mojo de ajo y guacachile de chicatana.

\$120



Libre de lácteos.



Opción vegetariana.

FUERTES

Pesca del día con chimichurri, falso risotto de papa y ensalada.

\$295

Pesca del día, mole de camarón seco, puré de guayaba y hierbas locales.

\$295

Risotto de coliflor rostizada, queso grana padano, aceite de trufa blanca y pork belly ahumado.

\$310

Tacos de Rib eye, relish de piña caramelizada y salsa de tuétano.

\$385

Rack de cordero, puré de papa, aceite de trufa y limón amarillo, zanahorias rostizadas, salsa de ajo negro, chile pasilla oaxaqueño y hoja de aguacate.

\$580

Magret de pato, shrub de tejocote y pasta fresca.

\$580

Lechón confitado, mole de chicatana y puré de camote con almendra.

\$480

 Libre de lácteos.

 Opción vegetariana.

POSTRES

Flan de rosita de cacao, helado de pepita y guayaba.

\$85

Churro relleno de chocolate oaxaqueño, nuez y helado de mamey.

\$80

Buñuelo relleno de queso de cabra, helado de elote tatemado y miel de piloncillo.

\$85

BEBIDAS

Espresso

\$25

Americano

\$30

Cappuccino

\$35

Latte

\$35

Té

\$25

Cacao 43

\$140

Carajillo

\$130



ALMORADUZ

Casa de Autor

Estimado cliente para reservaciones mayor de 5 personas, les agradecemos que sean directamente a través de nuestras redes sociales, página web o directamente en Open table.

Ambiente libre 100% de humo de tabaco.

Prohibido el ingreso de mascotas.

¡Sin popote, por favor!

*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