

TLAXCALA SÍ EXISTE. APIZACO TAMBIÉN.

AQUÍ NACIMOS Y CRECIMOS. AQUÍ ESTÁ NUESTRA INFANCIA, NUESTROS FAMILIARES Y AMIGOS CON QUIENES ÍBAMOS A LA MALINCHE O A LAS FERIAS DE TLAXCALA O TIZATLÁN; VEÍAMOS LAS CORRIDAS DE TOROS DESDE AFUERA DE LA PLAZA, COMÍAMOS COCTELES DE CAMARÓN A PIE DE CARRETERA, TORTAS CON CHALUPA EN CUALQUIER ESQUINA Y HELADOS 'CAMILITO' EN EL ZÓCALO. ÍBAMOS A LOS RANCHOS DE NUESTROS ABUELOS, EN AGOSTO VEÍAMOS LOS TAPETES DE ASERRÍN EN HUAMANTLA Y EN TEMPORADA DE MUERTOS HACÍAMOS DULCES DE COCO Y DE CAMOTE.

ESTE MENÚ ES UNA INTERPRETACIÓN DE NUESTRA TIERRA, DE NUESTRA VIDA PASADA, DE NUESTROS SERES QUERIDOS. EL CHEF FRANCISCO MOLINA Y SU EQUIPO ESTÁN AGRADECIDOS POR SU VISITA.

BUEN PROVECHO.

EN TEMPORADA

chile meco relleno de camarón y bacalao a la veracruzana con puré de berenjena quemada y caviar, \$205

sopa de calabaza de castilla con tocino, camote frito y nuez de la india, \$73

ENTRADAS

molote de pollo relleno de queso de cabra con adobo de chile mixiote, \$145

gordita de jaiba con requesón caldillo de jitomate y col de bruselas, \$98

tortas de milanesa de rib eye chalupa, salsa del día y aguacate orden de cinco, \$215 / orden de tres, \$153

tostadas de pulpo al carbón con frijol orgánico de hueyotlipan, tlaxcala, piña asada y guacamole orden de cinco, \$164/ orden de tres, \$114

SOPA

de jitomate asado en carbón de nogal con croquetas de huauzontle y flores comestibles, \$69

ENSALADA

mil hojas de jícama, pepino, camote ahumado y chicharron de queso con quintoniles de temporada \$95

EN CADA PLATILLO USAMOS INGREDIENTES FRESCOS Y SU PREPARACIÓN ES AL MOMENTO. LAS GUARNICIONES DE LOS PLATILLOS NO PUEDEN CAMBIARSE.



MENÚ DEGUSTACIÓN

TLAXCALA SÍ EXISTE

sopa de calabaza de castilla
con tocino, camote frito y nuez de la india

torta apizaquense
milanesa de rib eye añejado, chalupa y
salsa de xoconostle

chilaquiles de maíces criollos
codorniz al mojo de ajo y salsa negra de tomatillo

enmolada de guajolote
mole de pueblo

barbacoa de pescado (robalo / huachinango)
cocinada en penca de maguey, con puré de
berenjena cocinada estilo barbacoa

calaverita de atole agrio
dulce de ayocote

espuma de dulce de coco
con frutas de temporada, garapiñado de piñón y
polvo de matcha

dulces y chocolates con frutas y
hierbas de apizaco

con maridaje, \$1250 / sin maridaje, \$750

PRINCIPALES

AL CARBÓN Y HUMO

rib eye añejado 30 días
con moles tlaxcaltecas, cebollas y hongos a la
mantequilla, \$290

barbacoa de salmón
cocinado en mixiote con pipián verde, \$230

carnitas de cabeza de cerdo
con arroz caldoso y verduritas en vinagre, \$160

enmoladas de guajolote
rostizado con pulque, mole prieto y crema de
plátano macho, \$216

tostada de escamoles
con ejotes y mole verde, \$245

codorniz al mojo de ajo
chilaquiles de maíces criollos en salsa
negra de tomatillo, \$255

enfrijoladas de cintura de cerdo ahumada
huevo perfecto y queso de tlaxco, tlaxcala,
\$195

*EL MENÚ ES PERSONAL Y NO INCLUYE PROPINA.
LOS PLATILLOS Y GUARNICIONES NO PUEDEN CAMBIARSE.
EL MARIDAJE SE RECOMIENDA EN MESAS COMPLETAS.*

