

HACEMOS COCINA DEL VALLE DE TLAXCALA.

UTILIZAMOS PRODUCTOS DE NUESTRO ESTADO, EN SU MAYORÍA ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS DEL MERCADO ALTERNATIVO DE APIZACO. EN ESTA TIERRA DE TOREROS Y TORTAS DE CHALUPA GOZAMOS DE UNA ABUNDANTE RIQUEZA CULINARIA: MAÍZ Y MAGUEY, LOS MARISCOS QUE PASAN DESDE VERACRUZ, HONGOS, QUELITES Y OTROS FRUTOS DE BOSQUE SON NUESTROS PRINCIPALES INGREDIENTES.

EL CHEF FRANCISCO MOLINA Y SU EQUIPO ESTÁN AGRADECIDOS POR SU VISITA. BUEN PROVECHO.

ESPECIAL DE TEMPORADA

ayocotes rancheros

con pulpo frito, pata de res y chicharrón, \$175

ENTRADAS

tlacoyo de ayocote

con chicharrón de rib eye, caldo de frijol negro y camarón, \$83

gordita de jaiba con requesón

con ayocotes y caldillo de jitomate, \$95

tortas de milanesa de rib eye

con chalupa, salsa del día y aguacate
orden de cinco, \$195 / orden de tres, \$135

tostadas de pulpo al carbón

con frijol orgánico de hueyotlipan, tlaxcala, piña asada y guacamole
orden de cinco, \$149 / orden de tres, \$98

SOPAS

de jitomate asado

en carbón de nogal con croquetas de huauzontle y flores comestibles, \$68

crema de maíz

con aceite de café, piñones y esfera de camarón rellena de requesón, \$83

ENSALADA

ensalada de salmón

curado en hoja santa, berro y quelites, tomatitos criollos, queso fresco y almendras, \$90

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

TLAXCALA ENTRE MOLES PIPIANES Y ADOBOS

sopa jitomate asado

en carbón de nogal con croquetas de huauzontle y flores comestibles

gordita de jaiba con requesón

con ayocotes y caldillo de jitomate

chilaquiles con maíces criollos

en salsa negra de tomatillo con pechuga de codorniz al mojo de ajo

barbacoa de pescado

cocinada en penca de maguey a las brasas y puré de quiote con mantequilla

pipián de pistache y mole de frutas de temporada

con pechuga de guajolote y verduras tatemadas

calaverita de atole agrio

con dulce de ayocote y dulce de piña rostizada

panque tibio de maíz

leche de pinole y helado de mamey al carbón

dulces y chocolates hechos en casa

con maridaje, \$1050. sin maridaje, \$650

*EL MENÚ ES PERSONAL Y NO INCLUYE PROPINA.
LOS PLATILLOS Y GUARNICIONES NO PUEDEN CAMBIARSE.*

PRINCIPALES

AL CARBÓN Y HUMO

rib eye añejado 30 días

con cuatro moles tlaxcaltecas, cebollas y hongos a la mantequilla, \$235

barbacoa de salmón

cocinada en penca de maguey a las brasas y puré de quiote con mantequilla, \$209

pechuga de guajolote ahumada

con pipián de pistache y mole de frutas de temporada, \$195

arroz de pueblo con cabeza de cerdo

y verduritas en vinagre, \$160

enmoladas de guajolote

rostizado con pulque, mole prieto y crema de plátano macho, \$189

escamoles sobre mil hojas

horneado al momento, espárragos y salsa bechamel de chipotle, \$225

chilaquiles con maíces criollos

en salsa negra de tomatillo con pechuga de codorniz al mojo de ajo, \$195

PESCA DEL DÍA SEGÚN LA TEMPORADA Y DISPONIBILIDAD

