

santo
gusano[®]
COMAL & MEZCAL





ENTRADAS

GUACAMOLE CON CHAPULINES

Preparado en su mesa, servido con totopos y queso itsmeño.

Maridaje ideal: mezcals Tosalá

ESQUITES CALLEJEROS CON MARISCOS

Creemos esquites de maíz blanco con mantequilla, preparados con pulpo, camarón, crema de rancho, queso istmeño, servidos con aguachile y mayonesa al chipotle.

Maridaje ideal: mezcals Madrecuishe

TORTITAS DE PLÁTANO MACHO Y QUESILLO

Ligeramente fritas, servidas con nuestro tradicional mole manchamanteles, piña asada y crema de rancho.

Maridaje ideal: mezcals Cupreata

ALCACHOFAS CON ADOBO A LOS TRES CHILES

Alcachofas tatemadas, cubiertas con adobo a los tres chiles, servidas con champiñones, corazones de alcachofas y quesillo, acompañadas con salsa nantainz.

Maridaje ideal: mezcals Espadín

CAMARONES SANTO GUSANO

Camarones (300 g) con cáscara crujiente, ajo frito, cremosa salsa de cilantro, aguachile de chiltepin y limón.

Maridaje ideal: mezcals Cuishe

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

Camarones ligeramente picantes (180 g), marinados con aguachile negro, jícama, pepino, salsa mulata, aguacate, cilantro y cebolla.

Maridaje ideal: mezcals Espadín

CEVICHE DE CAMARÓN

Camarones al tepache con habanero (180 g), pepino, jícama, mermelada de tomatillo y mayonesa de ajo tatemado.

Maridaje ideal: mezcals Tosalá

TACOS DE CAMARONES AL CHIPOTLE

Camarones salteados con mantequilla, granos de elote, quesillo, mayonesa al chipotle y pimienta verde; ligeramente picantes. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcals Tosalá

TACOS DE CAMARONES AL AJILLO

Camarones salteados con ajo, papa, chile guajillo, ceniza de chiles y un toque de limón, servidos con salsa cremosa de aguacate y cilantro criollo.

(2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcals Tobaziche

TACOS DE PULPO ADOBADO

Pulpo adobado a los 3 chiles, asado a la parrilla, servido con pico de gallo y cítricos, cremosa salsa de aguacate y piña asada. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcals Espadín

TACOS DE TASAJO DE RANCHO

Tasajo asado, ensalada de nopales, guacamole, chiles toreados y polvo de chicharrón. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcals Espadín

TACOS RIVERA

Rib eye al chihuatl, servido con esferas de quesillo y tuétano sobre nuestras tortillas bicolor, con nuestra salsa de chiles tatemados al limón. (3 pzas.)

Nuestros maridajes se sirven en 1 oz (30 ml) | Los alimentos crudos se consumen bajo la responsabilidad del huésped.





SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE HABA

Servida en su mesa, acompañada de ensalada de hortalizas y aceite de olivo.

SOPA DEL DÍA

Preparada todos los días con ingredientes frescos.

ENSALADA DE LA CHINAMPA

Mezcla de lechugas y verdolagas tiernas, aguacate, pepino, aderezo de mezcal Santo Gusano y queso de cabra con ceniza.

Maridaje ideal: mezcal Salmiana

ENSALADA SANTO GUSANO

Mezcla de lechugas, piña asada a la canela, manzana fresca, aderezo de maracuyá, trozos de cacahuete garapiñado y queso ahumado de Oaxaca.

Maridaje ideal: mezcal Espadín

ENSALADA DE SANDÍA

Mezcla de lechugas y verdolagas, sandía fresca, queso feta y semilla de calabaza tostada, aderezada con vinagreta de flor de calabaza.

Maridaje ideal: mezcal Espadín





DEL COMAL

TODAS NUESTRAS TORTILLAS SE PREPARAN A MANO, COMO EN EL ISTMO DE

TLAYUDA OAXAQUEÑA

De maíz crujiente con frijoles y el tradicional asiento, chapulines, cilantro criollo, verdolagas frescas, chorizo oaxaqueño, quesillo, salsa cremosa de aguacate y chile canario.

Maridaje ideal: mezcál Espadín

\$289

TLAYUDA CAMPESINA

De maíz crujiente con frijoles y el tradicional asiento, guajes asados, cilantro criollo, salsas cremosas de chile de agua y aguacate con pápalo, acompañada de jitomate cereza tatemado.

Maridaje ideal: mezcál Tobalá

\$289

QUESADILLAS DE CHICHARRÓN CON QUESILLO

Chicharrón prensado preparado con chile guajillo, acompañadas de quesillo y servidas con salsa verde de chepiches (2 pzas.).

Maridaje ideal: mezcál Espadín

\$185

QUESADILLAS DE LA MILPA

Flor de calabaza, champiñones, granos de elote, chepiches y quesillo (2 pzas.).

Maridaje ideal: mezcál Tobalá

\$189

MEMELA DE CARNITAS

Carnitas confitadas, servidas con salsa morita, cremosa salsa de aguacate y queso añejado (2 pzas.).

Maridaje ideal: mezcál Espadín

\$258





ESPECIALIDADES

ACOMPañADAS CON TORTILLAS CEREMONIALES.

COSTILLA DE CERDO CON VERDOLAGAS EN SALSA VERDE

Costillas horneadas, cocinadas en salsa de tomatillo tatemado, verdolagas y aguacate. Servido con frijoles de la olla.

Maridaje ideal: mezcal Madrecuishe

MANCHAMANTELES

Costillas de cerdo horneadas y cocinadas en nuestro mole manchamanteles, servidas con tamal oaxaqueño, frijoles al epazote, piña y plátano macho asados.

Maridaje ideal: mezcal Espadín

POLLO CON MOLE NEGRO

Pierna y muslo cubiertos con mole negro oaxaqueño, servidos con arroz rojo y plátano macho.

Maridaje ideal: mezcal Salmiana o Reposado

ENCHILADAS DE MOLE NEGRO OAXAQUEÑO

Rellenas de pollo o carne de cerdo, servidas con plátano macho asado, crema y queso de rancho, ajonjolí tostado y cebolla morada (3 pzas.).

Maridaje ideal: mezcal Salmiana

ENTOMATADAS

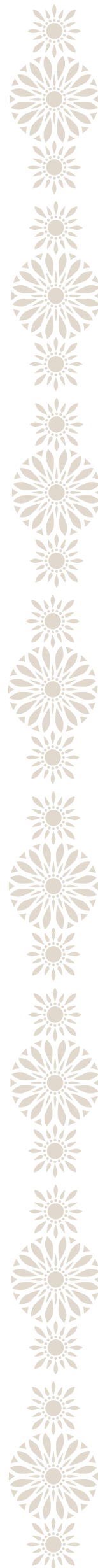
Rellenas de pollo o carne de cerdo, cubiertas con nuestra salsa de tomate asado, servidas con aguacate, cebolla cambray, queso y crema de rancho y verdolagas. (3 pzas.).

Maridaje ideal: mezcal de Pechuga

ENFRIJOLADAS

Receta de los Valles Centrales de Oaxaca. Rellenas de pollo o carne de cerdo, cubiertas con nuestra salsa de frijol, servidas con rajas de chile cuaresmeño, crema y queso de rancho, chorizo oaxaqueño, cebolla y cilantro criollo. (3 pzas.).

Maridaje ideal: mezcal Espadín Reposado





ESPECIALIDADES

CORTES DE CARNE

RIB EYE A LA MANTEQUILLA DE CHILE SERRANO

Rib eye añejado por 45 días (600 g), servido con medallones de mantequilla de chile serrano y trío de purés: plátano macho, camote al cardamomo y maíz con huitlacoche.

Maridaje ideal: mezcal Espadín Reposado

RIB EYE ZARANDEADO

Rib eye añejado por 45 días (600 g), servido con guacamole nopal asado y nuestro trío de salsas.

Maridaje ideal: mezcal Espadín

TASAJO DE RANCHO

Asado al comal, servido con pico de gallo, ensalada de nopales, guacamole y esquites.

Maridaje ideal: mezcal Tobalá

SHORT RIB

Short rib horneado durante 12 horas (1.4 kg), servido con ensalada de nopales, guacamole y trío de salsas.

Maridaje ideal: mezcal Cuishe

DE LA COSTA

CALDO DE PIEDRA

Vigoroso caldo de mariscos con huachinango (120 g), vegetales y chile meco. Cocinado en su mesa con piedras de río.

Maridaje ideal: mezcal Espadín Reposado

SALMÓN CON MOLE NEGRO Y PURÉ DE PLÁTANO

Filete de salmón asado (210 g) con mantequilla de chintextle, servido sobre puré de plátano macho, mole negro, ajonjolí tostado, ensalada de verdolagas tiernas y crujiente de salmón.

Maridaje ideal: mezcal Espadín Reposado

ZARANDEADOS AL ESTILO SANTO GUSANO

Pulpo (250 g)

Maridaje ideal: mezcal Tobalá

Huachinango (1.5 kg)

Maridaje ideal: mezcal Espadín

Camarones con cabeza (350 g)

Maridaje ideal: mezcal Cupreata

* Incluye 2 guarniciones a elegir:

Papas horneadas con ceniza de chiles

Pure de plátano macho

Guacamole

Nopal-asado

Esquites

Arroz blanco

Frijoles de la olla



MENÚ DEGUSTACIÓN

.....
DEL CHEF JOSÉ MANUEL BAÑOS
MEZCALIER LALA NOGUERA

CALDO DE HABA



TOSTADITA DE GUACAMOLE CON CHAPULINES Y MINI TLAYUDA OAXAQUEÑA

MEZCAL SANTO GUSANO ESPADÍN JOVEN



MINI MOLOTE DE PLÁTANO MACHO CON MOLE NEGRO OAXAQUEÑO

MEZCAL TOBALÁ



TACO DE PULPO ADOBADO

MEZCAL CUISHE



PESCADO BLANCO EN SALSA DE TOMATILLO CON VERDOLAGAS

MEZCAL SANTO GUSANO ESPADÍN JOVEN



NIEVE CON MEZCAL



FLAN DE CAJETA CON MEZCAL

MEZCAL SANTO GUSANO REPOSADO



MINI TAMAL DE CHOCOLATE

MEZCAL SANTO GUSANO REPOSADO