

santo
gusano[®]
COMAL & MEZCAL



NUESTRA COCINA



Desde muy pequeño entre los aromas de las ollas y fogones de mi abuela fue que encontré mi verdadera pasión: **La Cocina.**

Todas las tardes después de la escuela, mi abuela me cuidaba y cuando ella se metía de lleno a la cocina, entre bromas, risas y sus exquisitos sabores me impulsaron para dedicarme de lleno a la gastronomía.

Deseo poderlos transportar en este espacio hacia un rincón de la bella Oaxaca, a través de los aromas y sabores de nuestra cocina preparada con el corazón.

Chef José Manuel Baños

*Gùli gaàgi-, gùli gaàgi
¡Buen provecho!*



MENÚ DE 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 SALSA MANCHAMANTELES

MEZCAL CARREÑO TOBALÁ



TACO DE PULPO ADOBADO

MEZCAL CUISHE CONVITE



PESCADO BLANCO EN SALSA DE TOMATILLO CON VERDOLAGAS

MEZCAL MITRE ESPADÍN



NIEVE DE PIÑA CON MEZCAL Y PIMIENTA ROSADA



FLAN DE CAJETA CON MEZCAL

MEZCAL SANTO GUSANO REPOSADO



MINI TAMAL DE CHOCOLATE

MEZCAL 33 REPOSADO

Con maridaje \$1,380
Sin maridaje \$790



ENTRADAS

GUACAMOLE CON CHAPULINES

Ideal para compartir; preparado en su mesa, servido con totopos y queso itsmeño.

Maridaje ideal: mezcal Tobalá

\$198

ESQUITES CALLEJEROS CON MARISCOS

Creimosos esquites (250 g) de maíz blanco con mantequilla, preparados con pulpo, camarón, crema de rancho, queso istmeño, servidos con mayonesa al chipotle.

Maridaje ideal: mezcal Madrecuishe

\$249

TORTITAS DE PLÁTANO MACHO Y QUESILLO

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

Maridaje ideal: mezcal Cupreata

\$198

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: mezcal Espadín

\$220

CAMARONES SANTO GUSANO

Camarones (200 g) con cáscara crujiente, ajo frito, cremosa salsa de chipotle, aguachile de chiltepin y limón.

Maridaje ideal: mezcal Cuishe

\$318

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

Camarones ligeramente picantes (120 g), marinados con aguachile negro, jícama, pepino, salsa mulata, aguacate, cilantro y cebolla.

Maridaje ideal: mezcal Espadín

\$288

TACOS DE CAMARONES AL CHIPOTLE

Camarones salteados (70 g) con mantequilla, granos de elote, quesillo, mayonesa al chipotle y pimienta verde; ligeramente picantes. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Tobalá

\$198

TACOS DE CAMARONES AL AJILLO

Camarones salteados (70 g) 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: mezcal Tobaziche

\$198

TACOS DE PULPO ADOBADO

Pulpo adobado a los 3 chiles (70 g), asado a la parrilla, servido con pico de gallo y cítricos, cremosa salsa de aguacate y piña asada. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Espadín

\$219

TACOS DE TASAJO DE RANCHO

Tasajo asado (70 g), ensalada de nopales, guacamole, chiles toreados y polvo de chicharrón. (2 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Espadín

\$188

TACOS RIVERA

Rib eye al chihuatlé (150 g), servido con esferas de quesillo y tuétano sobre nuestras tortillas bicolor, con nuestra salsa de chiles tatemados al limón. (3 pzas.)

Maridaje ideal: mezcal Jabalí

\$290

Nuestros maridajes se sirven en 1 oz (30 ml) | Todos nuestros gramajes se consideran antes de la cocción.
Nuestros precios son en MXN e incluyen IVA | Consulte los precios de maridaje en nuestro menú de bebidas.





SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE HABA

Servida en su mesa, acompañada de ensalada de hortalizas y aceite de olivo. (240 ml)

\$128

SOPA DEL DÍA

Preparada todos los días con ingredientes frescos. (240 ml)

\$128

ENSALADA DE LA CHINAMPA

Mezcla de lechugas (200 g) y verdolagas tiernas, aguacate, pepino, aderezo de mezcal Santo Gusano y queso de cabra con ceniza.

Maridaje ideal: mezcal Salmiana

\$179

ENSALADA SANTO GUSANO

Mezcla de lechugas (200 g), piña asada a la canela, manzana fresca, aderezo de maracuyá, trozos de cacahuete garapiñado y queso ahumado de Oaxaca.

Maridaje ideal: mezcal Espadín

\$184

ENSALADA DE SANDÍA

Mezcla de lechugas (200 g) y verdolagas, sandía fresca, queso feta y semilla de calabaza tostada, aderezada con vinagreta de flor de calabaza.

Maridaje ideal: mezcal Espadín

\$179



SIN MAÍZ, NO HAY PAÍS



El maíz es el alimento más representativo de nuestra cultura y gastronomía, donde un sinfín de guisos y bebidas tienen como base este bendito cereal, presente desde tiempos ancestrales en nuestra dieta.

El maíz, pertenece a la familia de las Poáceas o Gramíneas y es uno de los granos alimenticios más antiguos que se conocen. Se considera que el maíz fue cultivado hace aproximadamente 10 mil años a.C. La evidencia más antigua que se tiene, es de hace 6,250 años, evidencia encontrada en la cueva de Guilá Naquitz, en Oaxaca, a unos kilómetros de Mitla.

Santo Gusano Comal y Mezcal ofrece a sus huéspedes, la exquisita cocina de inspiración oaxaqueña, donde una gran selección de platillos buscan de alguna forma de rendirle tributo al maíz y de preservar mediante su inigualable sazón, lo mejor de la cocina de Oaxaca.





DEL COMAL

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

TLAYUDA OAXAQUEÑA

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

Maridaje ideal: mezcal Espadín

\$289

TLAYUDA CAMPESINA

De maíz crujiente con pasta de frijol 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: mezcal Tosalá

\$289

QUESADILLAS DE CHICHARRÓN CON QUESILLO

Chicharrón prensado preparado con chile guajillo, acompañadas de quesillo y servidas con salsa verde de chepiches (3 pzas.).

Maridaje ideal: mezcal Espadín

\$174

QUESADILLAS DE LA MILPA

Flor de calabaza, champiñones, granos de elote, chepiches y quesillo (3 pzas.).

Maridaje ideal: mezcal Tosalá

\$169

MEMELA DE CARNITAS

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

Maridaje ideal: mezcal Espadín

\$258

Nuestros maridajes se sirven en 1 oz (30 ml) | Todos nuestros gramajes se consideran antes de la cocción.
Nuestros precios son en MXN e incluyen IVA | Consulte los precios de maridaje en nuestro menú de bebidas.



MOLE

Un platillo para celebrar



El mole es un platillo emblemático del estado de Oaxaca; su preparación incluye ingredientes endémicos como chiles chilhuacle, pasilla y ancho, además de diversas semillas, especias y hierbas. La diversidad de ingredientes que caracterizan a la entidad, hace que cada región tenga su propia esencia, formando parte de la máxima expresión de la cultura oaxaqueña.

La palabra mole tiene su origen en "Mulli", palabra que significa potaje o mezcla, haciendo referencia a una salsa, y data de la época prehispánica, cuando era un manjar de los dioses. Esta receta se ha transformado a lo largo del tiempo y convertido en un ícono de la cocina mexicana. Es el plato tradicional que se sirve en diversas festividades. Hoy por hoy, existen más de cuarenta tipos de mole a lo largo y ancho de nuestro país, siendo Oaxaca uno de los principales estados por contar con una gran variedad de este alimento en su vasta gastronomía; es por ello que Oaxaca es conocida como "la tierra de los siete moles".

En Santo Gusano Comal y Mezcal, rendimos tributo a 2 de los más tradicionales moles de Oaxaca; el mole negro y el tradicional manchamanteles, un mole de sabor dulce, elaborado con carne de cerdo preparada con chile ancho, clavo, pimienta, canela, cebolla, tomillo, orégano y ajo molido; además de trozos de frutas tropicales como piña, pera, manzana y plátano macho, que le dan un peculiar sabor. Disfrute su experiencia y no deje de probar nuestras delicias acompañadas de este manjar de dioses.





ESPECIALIDADES

ACOMPAÑADAS CON TORTILLAS CEREMONIALES

COSTILLA DE CERDO CON VERDOLAGAS EN SALSA VERDE \$285
Costillas horneadas (250 g), cocinadas en salsa de tomatillo tatemado, verdolagas y aguacate. Servido con frijoles de la olla.
Maridaje ideal: mezcal Madrecuishe

MANCHAMANTELES \$289
Costillas de cerdo horneadas (250 g) 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 \$269
Pierna y muslo (300 g) cubiertos con mole negro oaxaqueño, servidos con arroz rojo y plátano macho.
Maridaje ideal: mezcal Salmiana o Reposado

ENCHILADAS DE MOLE NEGRO OAXAQUEÑO \$240
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

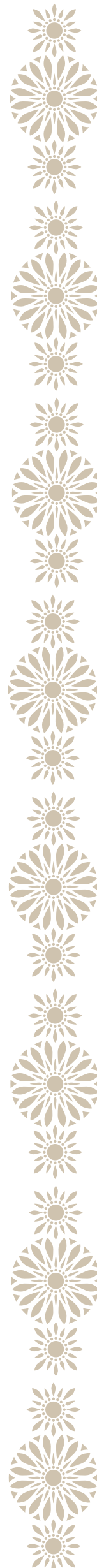
ENTOMATADAS \$220
Rellenas de pollo o carne de cerdo, cubiertas con nuestra salsa de tomate asado, servidas con aguacate, cebolla cambray, queso y crema de rancho y verdolagas. (3 pzas.).
Maridaje ideal: mezcal de Pechuga

ENFRIJOLADAS \$220
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

COMPLEMENTOS

Tasajo (60 g) \$78
Pollo deshebrado (60 g) \$65
Arroz rojo (150 g) \$55
Guacamole (60 g) \$54
Ensalada de nopales (60 g) \$49

Nuestros maridajes se sirven en 1 oz (30 ml) | Todos nuestros gramajes se consideran antes de la cocción.
Nuestros precios son en MXN e incluyen IVA | Consulte los precios de maridaje en nuestro menú de bebidas.





ESPECIALIDADES

CORTES DE CARNE

RIB EYE AÑEJADO A LA MANTEQUILLA DE CHILE SERRANO \$780
Rib eye añejado por 45 días (300 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 \$780
Rib eye añejado por 45 días (300 g), servido con guacamole nopal asado y nuestro trío de salsas.
Maridaje ideal: mezcal Espadín

TASAJO DE RANCHO \$288
Asado al comal (180 g), servido con pico de gallo, ensalada de nopales, guacamole y esquites.
Maridaje ideal: mezcal Tobalá

DE LA COSTA

CALDO DE PIEDRA \$389
Vigoroso caldo de mariscos, ideal para dos personas, 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 \$396
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

PULPO (200 g) \$498
Servido con papa sazónada con polvo de chilhuacle, salsa cremosa de aguacate y ajo confitado.
Maridaje ideal: mezcal Tobalá

FILETE DE PESCADO BLANCO (210 g) \$329
Servido con arroz rojo y guacamole.
Maridaje ideal: mezcal Espadín

CAMARONES CON CABEZA (300 g) \$398
Servido con mayonesa, mayonesa al chipotle y salsa cremosa de ajo rostizado.
Maridaje ideal: mezcal Cupreata

Nuestros maridajes se sirven en 1 oz (30 ml) | Todos nuestros gramajes se consideran antes de la cocción.
Nuestros precios son en MXN e incluyen IVA | Consulte los precios de maridaje en nuestro menú de bebidas.



TORTILLAS CEREMONIALES



Rescatamos la tradición de las tortillas ceremoniales; una práctica de la cultura otomí y un ritual para las cosechas. Pintar las tortillas es una de las primeras partes de los rituales de cosecha, en los que se agradece el alimento recibido por parte de la madre tierra. Las tortillas se pintan con un sello de madera de mezquite y tinta elaborada de muicle, una colorida planta a la que se agrega cochinilla y otros tintes naturales.

Estas tortillas elaboradas por las comunidades indígenas de la región se consumen como parte de un ritual para conmemorar fechas especiales, al santo patrono del lugar o para manifestar los acontecimientos de dicha que tienen las familias.

En la Mezcalería Santo Gusano deseamos revivir esta tradición y que disfrute nuestras especialidades acompañadas de tortillas ceremoniales que representan nuestro respeto y gratitud por la gastronomía de nuestro bello país.

