

santo  
gusano<sup>®</sup>  
COMAL & MEZCAL





# ENTRADAS

## GUACAMOLE CON CHAPULINES

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

Maridaje ideal: mezcals Tosalá

\$198

## 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

\$249

## TORTITAS DE PLÁTANO MACHO Y QUESILLO

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

Maridaje ideal: mezcals 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: mezcals Espadín

\$220

## CAMARONES SANTO GUSANO

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

Maridaje ideal: mezcals Cuishe

\$318

## 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

\$288

## CEVICHE DE CAMARÓN

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

Maridaje ideal: mezcals Tosalá

\$289

## 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

\$198

## 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

\$240

## 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

\$219

## TACOS DE TASAJO DE RANCHO

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

Maridaje ideal: mezcals Espadín

\$188

## 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.)

\$290

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.

\$128

## SOPA DEL DÍA

Preparada todos los días con ingredientes frescos.

\$128

## 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

\$179

## 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

\$184

## 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

\$179





# DEL COMAL

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

## 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

\$174

## QUESADILLAS DE LA MILPA

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

Maridaje ideal: mezcál Tobalá

\$169

## 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

\$285

Costillas horneadas, 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 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 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





# ESPECIALIDADES

## CORTES DE CARNE

### RIB EYE 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 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

\$369

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

\$498

Pulpo (200 g)

Maridaje ideal: mezcal Tobalá

\$329

Filete de pescado blanco (210 g)

Maridaje ideal: mezcal Espadín

\$398

Camarones con cabeza (300 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

Nuestros maridajes se sirven en 1 oz (30 ml) | Todos nuestros gramajes se consideran antes de la cocción.



# 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*

Menú Degustación con Maridaje \$1,380  
Menú Degustación sin Maridaje \$790