

santo gusanó®

MEZCALERÍA

Entradas

* SOPA DEL DÍA \$84 *

ESQUITES.....\$79

QUESO FUNDIDO.....\$138

GUACAMOLE

Tradicional.....\$109

Con chapulines.....\$129

* "LA SANTA" \$136 *

Hoja santa / quesillo / salsa morita / verdolagas

QUESADILLAS (2 PZAS.)

LAS SANTAS \$109

Hoja santa / quelites / quesillo

LAS CALLEJERAS \$109

Chicharrón prensado/quesillo

LAS "SALUD" ABLES \$109

Flor de calabaza / champiñones / grano de elote / salsa verde

LAS CHORIKEKAS \$109

Chorizo / quesillo / salsa verde con chepiches

LAS DE HUITLA Huitlacoche / quesillo \$109

TOSTADAS DE PATA (3 PZAS.)\$114

SOPES (3 PZAS.)

Con chapulines.....\$149

Tuétano con champiñones.....\$196

Tradicionales.....\$89

TLACOYOS (2 PZAS.)

Con chorizo.....\$109

Con huitlacoche y quelites.....\$109

TLAYUDAS (PZA.)

Campesina.....\$164

Oaxaqueña.....\$189

Ensaladas

DE LA CHINAMPA.....\$142

Mezcla de lechugas / verdolagas / aguacate / pepino / cacahuete / queso ceniza / vinagreta de mezcal y naranja

SANTO GUSANO\$148

Mezcla de lechugas / piña a la canela / manzana / aderezo de maracuyá / queso ahumado / cacahuete garapiñado

ORDEN

Enchiladas

3 PZAS

MOLE NEGRO.....\$158

Pollo o cerdo / mole negro / plátano macho

MOLE COLORADO.....\$158

Pollo / mole rojo / verdolagas

LAS POBLANAS.....\$149

Salsa poblana / grano de elote / rajas de poblano

ENFRIJOLADAS.....\$149

Pollo / chorizo / rajas de cuaresmeño

ORDEN

Del Comal

3 PZAS.

* TACOS DE LA MILPA *

EL MILPERO \$99

Champiñones / quelites / granos de elote / aguacate
Mezcal sugerido: Bruxo Espadín I

EL CANTA Y NO LLORES \$138

Chapulines / nopales / guacamole / queso panela / salsa macha
Mezcal sugerido: Cuish Madrecuishe

* TACOS DEL MAR *

EL FIFÍ \$159

Camarón al ajillo / aguacate / chile de árbol / apio / salsa de aguacate
Mezcal sugerido: Cuish Tobaziche

EL MANO LARGA \$178

Pulpo / chile guajillo / pico de gallo con piña y cítricos
Mezcal sugerido: Delirio de Oaxaca

EL CHIPOCLUDO \$159

Camarón al chipotle / pimientos / elote al grill / cebolla / queso fundido
Mezcal sugerido: Espiritu Lauro

EL SANTO PESCADO \$139

Pescado al pastor / piña / tomate / nopal / cilantro / cebolla
Mezcal sugerido: Cuish Arroqueño

* TACOS DEL CIELO Y LA TIERRA *

TUETANITO TRUCUTRÚ \$198

Tuétano / champiñones al epazote / cebolla / chile verde / cilantro
Mezcal sugerido: Amores Cupreata

EL CALLEJERO \$108

Chicharrón en salsa morita
Mezcal sugerido: Alipús San Andrés

EL SANTO ENCACAHUATADO \$119

Pollo / salsa de cacahuete / aceituna verde / calabacitas / salsa de chipotle
Mezcal sugerido: Cuish Tobalá

EL DE AGASAJO \$144

Tasajo / guacamole / chicharrón / chiles toreados
Mezcal sugerido: Montelobos Joven

EL DE TRUMP \$188

Mucha lengua y pocos sesos
Mezcal sugerido: Alipús Santa Ana del río

LA TACOSTILLA PORCINA \$119

Costilla de cerdo / frijoles / rábano / aguacate / chicharrón / salsa habanero-limón
Mezcal sugerido: Cuish Tepextate

EL YUCA \$119

Pollo pibil / cebolla morada / aguacate / salsa habanero negro
Mezcal sugerido: Mortal Cupreata

EL PÍPILA \$137

Lomo y costilla de cerdo / verdolagas / en salsa de tomatillo
Mezcal sugerido: Cuish

EL DE BARBACHA \$167

Barbacoa a los 3 chiles / nopales / guacamole
Mezcal sugerido: 7 Misterios

CHICHARRÓN EN SALSA... \$159

En salsa de chile morita, servido con crema, cebolla y queso, acompañado de frijoles de la olla al epazote

MANCHA MANTELES.....\$239

Costilla de cerdo en mancha manteles

TASAJO DE RANCHO \$244

Asado al comal, servido con chiles toreados, guacamole, pico de gallo, frijoles refritos y enchilada de mole negro

MOLE NEGRO.....\$198

pierna y muslo en mole con arroz rojo

Postres

PANNA COTTA CON MEZCAL \$138

Con helado de arroz con leche, dulce de leche y chocolate

NIEVES ARTESANALES \$89 FLAN DE LA CASA \$99

PASTEL DE 3 LECHE \$138 PASTEL DE CHOCOLATE \$138