

*mo*

MESA DE ORIGEN

SABORES DE ORIGEN





DESAYUNOS

## A L E G R E S

YOGURT Y GRANOLA  
Natural casero

90

CANASTA DE PAN  
Hecho en casa

80

FRUTA  
De temporada

80

## M A D R U G A D O R E S

JUGO  
Naranja, zanahoria, betabel o fruta del día

60

CAFÉ  
Americano

40

Expresso

60

Cappuccino

70

TÉ  
40

## C A P R I C H O S O S

CHILAQUILES

Rojos, verdes acompañados de frijoles refritos y queso fresco

140

GORDITAS

De frijol negro con perfume de epazote (2)

110

ITACATE VEGETARIANO

Con guiso milpero (1)

110

QUESADILLAS

Con flor de calabaza, hongos, huitlacoche, y quesillo (3)

135

DESAYUNO TEPOZTECO

Chilaquiles de mole acompañados de cecina de res y nopales

240

HUEVOS PARA CONSENTIR

Estrellados, revueltos, hervidos  
Jamón, chorizo, flor de calabaza, nopales

140

HUEVOS DE LA ABUELA

Montados en caldo de jitomate con alubias y vegetales (2)

180

ENCHILADAS DE PEPIÁN

Tortilla de maíz rellena de guiso de quelites bañados en pepián hecho en casa

180

HUEVOS EN TORTILLA

Huevos de rancho en tortilla de maíz acompañados de chorizo y frijoles

180

Nuestro Chef utiliza todos los ingredientes posibles de origen Tepozteco.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos. 15% de servicio es cargado a cada orden. Le sugerimos pago con tarjeta



COMIDAS Y CENAS

## BOTANA

MOLCAJETE DE GUACAMOLE RÚSTICO  
Con tostadas horneadas, chicharrón y queso fresco

130

QUESADILLAS DEL MERCADO  
De flor de calabaza con queso de cabra, huitlacoche con queso Oaxaca y quelites con requesón (3)

135

TAQUITO DE JAMAICA  
Con chiles secos y cacahuete tostado

110

TLAQUETEADA DE PLÁTANO MACHO Y SEMILLAS  
Con puré de lentejas y mole nuevo

130

ELOTE TEPOZTECO  
asado con mayonesa de chapulín y queso de cincho rallado

150

## PIZZAS

JAMÓN CURADO DE MORELOS  
Con higos y queso de cabra

290

SALAMI DE MORELOS

250

QUESOS REGIONALES

240

MARGARITA

190

PESTO DE FLOR DE CALABAZA  
Con calabacita criolla, queso de cabra y jitomate deshidratado

250

PIZZA DE ATE Y QUESO

240

## BONDADOSOS

CALDO TEPOZTECO

130

CREMOSO DE ESQUITES

110

MILPERA

130

CREMA DE FRIJOL

110

## ARMONIOSOS

JARDÍN AMOMOXTLI

Nopal curado, aguacate tibio en costra de maíz, chilacayote, chapulines y pesto de flor de calabaza

180

ENSALADA DE TOMATES Y JITOMATES

Con haba verde, requesón y agua fermentada de chile ancho y galanga

170

ENSALADA DE QUELITES Y VERDES LOCALES

Mezcla de lechugas y acelgas de colores, brotes del jardín, pera criolla y semillas de calabaza

180

ENSALADA DE FRIJOLES LOCALES

Con queso de cabra, puré de frijol con betabel y brotes, con vinagreta de limón

180

Nuestro Chef utiliza todos los ingredientes posibles de origen Tepozteco.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos. 15% de servicio es cargado a cada orden. Le sugerimos pago con tarjeta

## GENEROSOS

CHAMORRO EN SALSA DE TOMATE MANZANO  
Con verdolagas y habas

360

CONEJO EN MOLE DE CENIZA  
Con camote y huauzontle

330

LENGUA DE RES EN GUAXMOLE  
Con maíz cacahuazintle y huitlacoche

340

POLLO EN MOLE ALMENDRADO  
Con frijol ayocote y arroz a la mexicana

290

TRUCHA MORELENSE EN MOLE VERDE  
Con calabaza tatemada, frijol negro y hoja  
santa

290

PLATÓN MORELENSE  
Cecina y chorizo de yecapixtla, queso fresco,  
nopal, cebolla cambray, crema de rancho y  
aguacate

410

TALLARINES EN SALSA DE TOMATES  
DESHIDRATADOS  
Con aceituna negra, queso de rancho y hierbas  
del jardín

240

POZOLE DE HONGOS  
Con hongos silvestres y setas

220

ARROZ MELOSO DEL ESTADO DE MORELOS DO  
Con hongos silvestres, queso de cabra de  
Huitzilac y jamón curado de 3 Marías

290

LOMO DE HUACHINANGO  
Cubierto con escamas de chilacayote montado  
sobre chileatole y jalapeño

360

## CONSIDERADOS

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA  
Con lavanda, papitas cambray confitadas  
con romero y jamón serrano y acelgas  
tricolor

260

LOMO DE HUACHINANGO  
sobre tallarines de calabaza local en  
mantequilla de hoja santa y piñón, con  
tomates asados y sal de pinole

360

## PECAMINOSOS

BUÑUELOS  
Y helado de zarzamora y requesón

140

CHURROS  
Chocolate caliente y helado de mazapán

140

TAMAL DE CHOCOLATE LÍQUIDO  
Helado de elote

170

ARROZ CON LECHE CAMELIZADO  
Y conserva de fruta de temporada

140

Nuestro Chef utiliza todos los ingredientes posibles de origen Tepozteco.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos. 15% de servicio es cargado a cada orden.  
Le sugerimos pago con tarjeta

## Covid 19

Amomoxtli abre sus puertas nuevamente para recibirlo con la calidez de siempre. Es nuestro compromiso que nuestros huéspedes se sientan en casa y disfruten de nuestra bella propiedad con toda tranquilidad y confianza. Es por esto, que compartimos con ustedes algunas de las acciones que hemos implementado. Nuestros colaboradores están capacitados para asegurar las normas de higiene y sanitización más seguras.

### Consideraciones importantes:

- Cumplimiento con los lineamientos a nivel estatal
- Contratación de auditoría externa de corte internacional:  
<https://group.bureauveritas.com/>
- Implementación de más de 100 protocolos internos aplicados en diferentes áreas, entre los que se incluyen:
- Toma de temperatura a la llegada con termómetro digital, obligatorio
- Ocupación reducida en nuestras instalaciones, incluyendo ocupación reducida en restaurante con distanciamiento de mesas y en camastros en la piscina
- Los clientes externos en el restaurante están sujetos a sólo -con-reservación, limitados en número para evitar esperas y aglomeraciones

### Consideraciones sobre nuestro personal y protocolos:

- Nuestro personal, en esta primera fase, se mantendrá utilizando cubrebocas, pantallas faciales, guantes en actividades de contacto o de manejo de alimentos o blancos -con cambio constante- y mantenemos una distancia de 1.5 metros de manera regular -salvo en entrega de alimentos
- Es necesario confirmar la frecuencia de la limpieza en la habitación deseada y la hora -incluyendo la cortesía nocturna. La limpieza se realizará únicamente si el huésped no se encuentra en la habitación
- También pedimos que previo a su llegada nos notifiquen la frecuencia con la que desea que sustituyamos sus blancos
- Evitamos el acceso de personal a su habitación, limitándolo solo al Ama de Llaves, por lo que el equipaje y Room Service será entregado a la puerta de su habitación.
- Room Service se entrega tapado con estricta higiene
- En Amomoxtli damos el servicio de "Mesa de Origen en su terraza" con mesa individual y limitándolo a dos entradas de servicio, pero con el montaje especial que caracteriza a nuestro restaurante. El servicio es sin cargo adicional.
- Para huéspedes con desayuno incluido, dentro de los horarios señalados, se sirve en Mesa de Origen y también se entrega vía Room Service sin cargo adicional.
- El servicio de café en la Casa Principal está incluido entre 7 y 8 am, el servicio es proporcionado por un mesero, evitando el cruce de huéspedes.

- Seguimos brindando servicio de lavandería, pero sólo lavado en máquina con temperaturas sobre los 70° y devolvemos las prendas al día siguiente
- Nuestras piscinas se encuentran en los grados máximos seguros de cloro y PH recomendados para eliminación de bacterias y virus
- Su check-in, contacto con concierge, solicitudes de limpieza, room service y cualquier consulta están disponibles desde el teléfono de la habitación o por whatsapp al +52 777 4517010

En el hotel hemos implementado algunas medidas para asegurar la máxima prevención, como son:

- Periodo de espera de ocupación de habitaciones de 24 horas
- Limpieza de filtros de aire acondicionado previo a cada llegada
- Hemos migrado a productos sanitizantes y desinfectantes de limpieza certificados como antivirales
- Para la sanitización de cada habitación, utilizamos productos desinfectantes y sanitización a vapor en todas las superficies, muros, pisos, puertas, manijas, cristales.
- Todos los blancos, incluyendo fundas protectoras y cubre colchones son reemplazados en cada cambio de huéspedes y han sido cambiados 24 horas antes de cada llegada
- Hemos provisto de estaciones de desinfección en puntos estratégicos del hotel, teniendo estas presentes también en áreas de empleados.
- Verificación de temperatura y síntomas entre nuestro personal son monitoreados de manera diaria
- Nuestros blancos, loza, cristalería y plqué son lavados a altas temperaturas para su debida desinfección y son guardados en espacios con puertas para su protección
- Nuestro personal ha recibido capacitación para adecuado lavado y desinfección de manos y colocación y cambio de guantes entre cada actividad
- También en la limpieza y sanitización de superficies, las cuales son limpiadas de manera constante, sobre todo en área de alimentos
- Las camas, tumbonas y sillones de piscina son sanitizados de manera constante
- Nuestros jacuzzis y piscina mantienen el grado máximo de cloro y PH recomendados para la eliminación de virus y bacterias
- Nuestros equipos de actividades como tapetes de yoga son desinfectados antes y después de cada uso
- Las actividades las realizamos con máximo 12 personas a la vez, en el temazcal un máximo de 4 personas o la opción de realizarlo en privado
- Las excursiones se realizan solo de manera privada
- Todos los alimentos son preparados al momento, con nuestro personal de cocina utilizando productos limpios y desinfectados, y ellos usando cubrebocas y todas las normas de higiene, así como las temperaturas máximas de cocción recomendadas