

COMIDAS & CENAS

tlecuil y maíz

QUESADILLAS

DE FLOR DE CALABAZA
Y QUESO DE CABRA PERFUMADO
CON HOJA DE AGUACATE

DE HUITLACOCHÉ Y QUESILLO

DE HONGOS, REQUESÓN Y MOLE VERDE

DE CHAPULÍN TOSTADO, QUELITES Y QUESILLO

ITACATES

CERDO PELÓN
CON SALSA DE TOMATE MANZANO,
ENSALADILLA DE VERDOLAGA
Y CEBOLLA CURTIDA

FRIJOL AVOCOTE
HOJA SANTA Y MOLE ROJO CON CREMA DE RANCHO
Y QUESO DE CINCHO

botanas

GUACAMOLE Y TOSTADAS
CON CHICHARRÓN Y CHAPULINES DE TEPOZ

ELOTE TEPOZTECO
ASADO CON MAYONESA DE CHAPULÍN Y QUESO DE CINCHO

CHICHARRÓN DE ARROZ ESTILO PLACERO
CON AGUACATE, CUERITOS DE SÁBILA Y ESCAMOLE
HABAS FRESCAS Y NOPAL CURADO

TARTAR DE CECINA (90 G)
CON ALCAPARRAS, ACEITUNA Y YEMA DE HUEVO

TAQUITOS DE JAMAICA
CON CHILES SECOS Y CACAHUATE TOSTADO

postre

TAMAL DE CHOCOLATE LIQUIDO
Y HELADO DE ELOTE

ARROZ CON LECHE
HELADO DE ZARZAMORA Y REQUESÓN

PAN DE ELOTE CARAMELIZADO,
COMPOSTA DE GUAYABA, DURAZNOS ASADOS Y HELADO DE
YOGURT DE LECHE DE CABRA

CAFÉ ENTRE NIEBLA
TIRAMISÚ DE COCOTL CON ANÍS Y CAFÉ DE OLLA DE TRES MARÍAS
CON NIEBLA DE ALGODÓN DE AZÚCAR

CHURROS
CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE MAZAPÁN

NIEVES DE AGUA
CON FRUTAS DE TEMPORADA

HELADO DE GARRAFA
MAZAPÁN, ELOTE Y REQUESÓN CON ZARZAMORA

caldo y sopa

CALDO TEPOZTECO

SOPA DE FRIJOL AVOCOTE

CREMOSA DE ESQUITES

arroz do

ARROZ A LA PRIMAVERA CON QUESO DE CABRA AÑEZADO,
VEGETALES TEPOZTECOS Y CREMA DE QUESO DE CABRA

ARROZ MELOSO
CON HONGOS SILVESTRES, QUESO DE CABRA, Y JAMÓN DE
CERDO PELÓN MORELENSE

mole

TLAL-QUETEADA DE PLÁTANO MACHO
CON PURÉ DE LENTEJAS Y MOLE DE CACAÓ

CONEJO CON MOLE DE CENIZAS (160 G)
PURÉ DE CAMOTE Y HUAZONTLE

PIERNA Y MUSLO DE POLLO ROSTIZADOS CON MOLE TEPOZTECO (200 G)
SERVIDO CON ARROZ ROJO, PLÁTANO MACHO Y FRIJOL AVOCOTE

CLEMOLE DE LENGUA DE RES (170 G)
CON HUAJESQUITTE Y PURÉ DE GARBANZO

COLIFLOR TENAZCALIZADA, CON MOLE ALMENDRADO
MARINADA EN KOMBUCHA DE RIESBAS
Y PURÉ DE COLIFLOR Y ALMENDRAS

pizza

PIZZA DE JAMÓN CURADO DE MORELOS
CON HIGOS Y QUESO DE CABRA

PIZZA DE SALAMI DE MORELOS

PIZZA DE QUESOS REGIONALES

PIZZA MARGARITA

PIZZA DE PESTO DE FLORES DE CALABAZA
CON CALABACITA CRIOLLA, QUESO DE CABRA Y
TOMATE DESHIDRATADO

PIZZA DE ATÉ CON QUESO

hortaliza

TOSTADA DE TOMATE HEIRLOOM Y PESTO DE PÉPITA VERDE
CON QUESO DE CABRA AÑEZADO, FLORES COMESTIBLES Y
AGUACATE

ENSALADA DE FRIJOL
CON QUESO DE CABRA Y HUMMUS DE FRIJOL CON BETABEL

JARDÍN AMOMOXTLI
NOPAL CURADO, AGUACATE TIBIO EN COSTRA DE MAÍZ AZUL,
CHAPULINES Y PESTO DE FLORES DE CALABAZA

ENSALADA DE VERDES Y QUELITES
MEZCLA DE LECHUGAS, ACEITES DE COLORES, BROTES, PERA
CRIOLLA Y SEMILLAS DE CALABAZA

principal

PESCA DE GUERRERO CON ESCAMAS DE CALABAZA CRIOLLA (150 G)
CON CHILENTOLE Y PASTA DE ZALAPENO ASADO

CERDO PELÓN MORELENSE CON SALSA DE TOMATE MANZANO (180G)
CON NOPAL CURADO, VERDOLAGAS Y PURÉ DE HABA

RIB EYE AÑEZADO A LA MANTEQUILLA DE HIERRAS (350G)
FIJOL DE CALABAZA A LA CREMA, PURÉ DE BERNERJENA TATEMADA
Y LECHUGA ASADA

BARRABOJA DE HONGOS (200 G)
CON SALSA DE CHILES SECOS

CECINA DE YECAPITLTLA (200G)
NOPAL RELLENO DE REQUESÓN Y LONGANIZA Y AGUACATE CRIOLLO
ASADO

PECUÑA DE POLLO ORGÁNICA CON VEGETALES AL TLECUIL 200G
VEGETALES DE TEMPORADA Y VINAGRETA DE LIMÓN

PLATÓN MORELENSE (200G)
CECINA Y CHORIZO DE YECAPITLTLA, QUESO FRESCO, NOPAL ASADO,
CERDILLA CAMBRAY Y AGUACATE

TALLARINES EN SALSA DE TOMATE DESHIDRATADO
CON ACEITUNAS NEGRAS, QUESO DE RANCHO Y ALSABACA

HAMBURGUESA AMOMOXTLI (180 G)
SIRLOIN Y RIB EYE, QUESO DE TEHUICHTLA, TOCINO MONTADO EN
PAN BRIOCHE

POZOLE DE SETAS
CON MAÍCES CRIOLLOS