

❖ **CASA OAXACA** ❖_{MR}

REFORMA

Cocina de Carbón



C
O
M
I
D
A

LUNES A SÁBADO

DESAYUNO

8:00 AM A 12:45 PM

COMIDA

1:20 PM A 7:00 PM

CENA

7:30 PM A 11:00 PM

DOMINGO


DESAYUNO

10:00 AM A 12:45 PM

COMIDA

1:20 PM A 6:00 PM

Visita nuestro huerto y comedor campestre Portozuelo
www.portozuelo.com.mx

 Orgánicos Sustentables Portozuelo  portozuelo_

Del comal

- Garnachitas de jabalí (3 pzas); col encurtida, queso istmeño y salsa de chile de árbol \$310
- Tetela de barbacoa de res (1 pza); pasta de frijol, ensalada de col, queso, cebolla, crema y aguacate \$315
- Huarache (1 pza) de pulpo y chicharrón prensado, pasta de frijol y ensalada \$299
- Tostadas de carnitas (3 pzas), guacamole líquido, chicharrón en polvo, lechuga, cebolla morada y salsa de pasilla \$299
- Burrito (1 pza) de barbacoa de borrego, pasta de frijol, ensalada de col morada, cebolla, chile serrano \$299

De nuestra barra fría

- Chile de agua (1 pza) relleno de ceviche (90g) con salsa agridulce de maracuyá \$215
- Aguachile rojo de camarón (160g) con polvo de chiles, pepino persa, cacahuete y cebolla morada \$269
- Ensalada de betabel rostizado, queso de cabra y puré de membrillo \$169
- Ensalada tropical: suprema de toronja, naranja, frutos rojos, queso de cabra, berros y lechuga \$210



Lo clásico de la casa

Lechón (280g) al carbón con ensalada de portozuelo, frijoles charros y salsa verde \$410

Costillar de jabalí (280g) al carbón con ensalada portozuelo, papas gajo, frijoles charros y salsa verde \$469

Chuletón de cerdo (300g) a la BBQ de tamarindo con ensalada de Portozuelo y verduras a la parrilla \$399

Sopas

Caldo de gallina criolla con arroz y verduras \$189

Sopa de frijolón con hierba de conejo, tortilla, queso, crema de rancho y aguacate \$165

Sopa azteca; chile pasilla oaxaqueño, queso, crema de rancho, julianas de tortillas, aguacate y chicharrón \$165

Sopa de hongos (champiñones y zetas): hoja santa, guajillo y flor de calabaza \$169



Platos del mar

Pulpo (200g) zarandeado, al chintextle de chiles oaxaqueños, con arroz cremoso de chile poblano, puré de plátano y verduras a la parrilla \$399

Pesca del día (200g) preparado con aceite de oliva y ajos, bañado con salsa de limón y alcaparras, sobre una base de mermelada de tomate, flor de calabaza y lechuga \$399

Fetuccini al pesto con mariscos (200g) (camarón, pulpo, almeja, mejillones y caracol) \$399

Camarones (250g) zarandeados en adobo al pastor, pure de piña confitado y pico de gallo con chile habanero \$399

Canelones de mariscos (200g) con requesón y queso manchego en salsa de chile guajillo \$399



Platos Oaxaqueños

Mole negro con pechuga de pavo orgánico (150g), \$349
arroz con chepil y plátano frito

Alcaparrado de lengua (150g), arroz con chepil y puré \$349
de ciruela pasa

Amarillo de pitona con pierna de venado (200g), \$489
verduras (chayote, papa y ejote) y rajas de chile de agua

Cerdito confitado (200g), servido con pipián rojo de \$415
chiles oaxaqueños, arroz y escabeche de verduras

Almendrado con pollo (300g), pierna y muslo o \$299
pechuga, servido con arroz de chepil

Botana oaxaqueña (2 pax): Tasajo, chorizo, cecina, \$469
costilla, quesillo, queso fresco, chicharrón, chapulines,
memelitas, quesadillas, chile relleno y guacamole



Cortes Prime de la parrilla al carbón

Arrachera (300g) con papas quebradas y rajas de poblano a la crema \$399

Pechuga de pollo (300g) con papas quebradas y rajas de poblano a la crema \$345

Tlayuda con Rib eye (400g) asiento, frijol, quesillo y col \$510

Rib eye (400g) en fajitas con mantequilla de chicatana, papas quebradas y chiles toreados \$510

Rack de cordero (200g) en salsa de ajos rostizados, puré de papa con ajo y perejil, verduras a la parrilla \$510



Cazuelitas

Cazuela de lechón (200g) al orégano en su jugo	\$299
Cazuela de pulpo y camarón (200g) al ajillo	\$329
Cazuela de lengua (200g) al orégano y ajo	\$310
Cazuela de jabalí (200g) al pastor	\$310
Cazuela de arrachera (200g) al albañil	\$310

Tacos

Tacos (3 pzas) de rabo de toro con guacamole y salsa de chile de árbol	\$279
Tacos (3 pzas) de Short Rib en su jugo y cebolla caramelizada	\$310
Tacos (3 pzas) de jabalí al chintextle	\$299
Tacos (3 pzas) de lechón confitado con puré istmeño	\$310
Tacos (3 pzas) de camarón con una costra de quesillo, arroz rojo y aceite de chile de árbol con pitona	\$329
Tacos (3 pzas) de Pork Belly con col encurtida	\$299
Tacos (3 pzas) de lechón al asador con chicharrón	\$299

Todos nuestras cazuelas y tacos, se acompañan de frijoles puercos y salsa verde cruda



Postres

Plátanos flameados con ron	\$119
Pastel de elote con crema de limón	\$119
Manzanas al rescoldo con salsa de café, miel de agave y chile pasilla	\$119
Deconstrucción de fresas con crema de limón (sin helado)	\$119

Todos nuestros postres se sirven con un sorbete o helado de la casa



Se manejarán cuentas por separado para máximo 8 personas por reservación