



TEZONTLE
RESTAURANTE

DESAYUNOS

BREAKFAST

8 A.M. / 1 P.M.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

Bebidas

[Beverages]

Jugos \$45

Naranja, toronja y verde
Orange, grape fruit and green juice (300 ml)

Chocolate oaxaqueño \$50

Hot chocolate from Oaxaca (250 ml)

Chocolate sucio \$60

Hot chocolate from Oaxaca with expreso (250 ml)

Café americano \$45

Black coffee (350 ml)

Café Capuchino \$50

Cappuccino coffee (350 ml)

Café expreso \$45

Espresso coffee (45 ml)

Té \$40

Tea (350 ml)

Vaso con leche \$40

Glass of milk (300 ml)

Agua Santa María \$35

Water (400 ml)

Agua de piedra natural \$65

Natural o gasificada
Artisan natural or sparkling water (355 ml)

Refresco \$40

Soda (355 ml)

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola sin azúcar, Sprite,
Sidral Mundet, Peñafiel.

Cerveza \$50

Beer (355 ml)

León, Victoria, Corona, Negra Modelo, Modelo especial

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

Platos ligeros

[Light dishes]

Plato de fruta \$55

Piña, sandía, melón, papaya, a elección, acompañada de miel, granola, yogurt o queso cottage. (350 g)

Variety of fruits served with muesli, honey, and yogurt. (350 g)

Hot cakes \$95

Plátano-coco o Chocolate. (3 pza.)

Banana and coconut or chocolate.

Pan dulce \$15

Pastry (1 pza.)

Tamal de chocolate \$110

Steamed corn and chocolate dough

Huevos

[Eggs]

Huevos al gusto \$95

Fritos o revueltos (2 pza.) con un ingrediente de su elección, acompañados de frijoles refritos.

(jamón, pechuga de pavo, tocino, chorizo, champiñones, rajas poblanas, queso panela o salsa mexicana)

One ingredient of your choice. (ham, turkey breast, bacon, sausage, mushroom, poblano pepper, fresh cheese, gouda cheese, or Mexican sauce.)

Omelette \$110

Tortilla de huevo (2 pza.) rellena con dos ingredientes a elegir y guarnición de frijoles refritos.

(jamón, pechuga de pavo, tocino, chorizo, champiñones, rajas poblanas, quesillo, queso panela, queso gouda o salsa mexicana)

Two ingredient of your choice. (ham, turkey breast, bacon, sausage, mushroom, poblano pepper, quesillo, fresh cheese, gouda cheese, quesillo or Mexican sauce.)

Rancheros o divorciados \$120

Fritos (2 pza.) sobre una tortilla dorada y bañados en salsa de su elección, servidos con frijoles refritos.

Fried eggs served over corn tortillas with red or green sauce.

Oaxaqueños \$135

Revueltos (2 pza.) con tasajo (80 g) y epazote, ahogados en salsa roja.

Scramble eggs with cured beef and epazote into red sauce.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

Motuleños \$130

Fritos (2 pza.) sobre tortilla de maíz dorada, cubiertos de salsa roja con jamón y chicharos.
Acompañado de plátanos fritos y frijoles refritos.
Fried eggs served over a crispy tortilla, covered with red sauce, ham, peas and fried bananas.

Tirados \$120

Revueltos (2 pza.) con frijoles refritos, acompañados de queso fresco y rebanadas de jitomate.
Scrambled eggs with fried beans, served with tomato slices and fresh cheese.

Achicharrados \$135

Fritos (2 pza.) sobre una sincronizada de maíz rellana de queso y chicharrón prensado, bañados en salsa morita.

Fried eggs served over tortillas filled with press pork grind, covered with morita chilli sauce.

Tezontle \$135

Huevos fritos (2 pza.) sobre un sope con frijol, bañados de salsa pasilla queso panela y aguacate.

Fried eggs served over a thick corn tortilla with fried beans and covered with pasilla chilli sauce, avocado and fresh cheese.

Especialidades

[Specialties]

Picaditas Oaxaqueñas \$110

Sopes bañados en salsa verde, roja, mole, cebolla y queso. (3 pza.)
Sopes (thick corn tortilla) cover with red sauce, green sauce, black mole and onion and cheese.

Tetela de pancita \$135

Rellena de pancita de res sobre salsa guajillo
Corn dough filled with beef stomach and cook over the comal, served with guajillo chilli sauce.

Tamal yucateco \$145

Tamal envuelto en hoja de plátano estilo yucateco, relleno de cochinita pibil.
Steamed corn dough filled with cochinita pibil.

Molotes de amarillito \$140

Molotes de plátano rellenos de carne de cerdo sobre mole amarillito.
Banana croquettes filled with ground pork meat, over yellow mole.

Huarache de nopal \$110

Nopal relleno de frijol con dos huevos al gusto, servido con queso y aguacate.
Eggs served over a cactus leaf with cheese and avocado.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

Gordita ahogada \$145

Gordita de maíz rellena de suadero bañada en salsa de chicharrón.
Corn cake filled with confited beef and drowned into pork rinds sauce.

Enchiladas verdes o rojas \$135

Rellenas de pollo, huevo o queso, bañadas en la salsa de su elección, con crema, queso y cebolla. (3 pza.)
Corn tortillas filled with chicken, scrambled eggs or fresh cheese and covered with red or green sauce, fresh cheese and cream.

Enchiladas Suizas \$145

Rellenas de pollo, huevo o queso, bañadas en salsa cremosa verde o roja, gratinadas. (3 pza.)
Corn tortillas filled with chicken, scrambled eggs or fresh cheese, covered with creamy red or green sauce and smothered in melted cheese.

Enmoladas Oaxaqueñas \$150

Rellenas de pollo, bañadas de Mole negro Oaxaqueño, (3 pza.)
Corn tortillas filled with chicken, covered with black mole from Oaxaca, fresh cheese and cream.

Enfrijoladas Veracruzanas \$140

Rellenas de pollo, huevo o queso, bañada en salsa de frijol cremosa, con chorizo rajas y aguacate. (3 pza.)
Corn tortillas filled with chicken, scrambled eggs or fresh cheese, covered with bean sauce and smothered in melted cheese. Served with sausage and chili strips.

Chilaquiles verdes o rojos \$120

Totopos en la salsa de su elección con crema, queso y cebolla acompañados de pollo o huevo. (350 g)
Fried tortillas covered with green or red sauce, served with pulled chicken or fried egg.

Plato Oaxaqueño \$180

Corte delgado de carne de res, cecina enchila de cerdo y chorizo oaxaqueño (240 g) acompañado de frijoles refritos, nopal y guacamole.
Thin salted beef, Pork meat marinated with chilies and chorizo from Oaxaca, served with guacamole, nopal and fried beans.

Molletes Tezontle \$120

Pan (1 pza.) con frijoles, chorizo y queso gratinado, acompañado de salsa mexicana y aguacate.
Bread slices covered with fried beans, ham or sausage and melted cheese.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE
RESTAURANTE

COMIDAS

MEALS

1 P.M. / 10 P.M.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

EL COMAL

Quesadillas del comal \$38

Uno o dos ingredientes, (quesillo, flor de calabaza, huitlacoche, champiñones, chicharrón, tinga de pollo, panza o requesón) (1 pza.)
Corn tortilla filled with one or two ingredients: cheese, pumpkin flower, huitlacoche, mushrooms, press pork rinds or requesón.

Trilogía de sopes oaxaqueños \$145

Pequeños sopes servidos con tasajo, cecina enchilada y chorizo. (3 pza.)
Small sopes served with tasajo (cured beef), cecina enchilada (spicy pork meat) and chorizo (spicy pork sausage).

Sopes de tuétanos \$170

Tuétanos a la brasa sobre sopes pequeños de frijol, salsa verde, crema y queso. (3 pza.)
Three small sopes topped with beans, green chili sauce, cream, cheese and grilled bone marrows.

Gorditas de suadero \$130

Rellenas de suadero con crema, queso, salsa verde, cebolla y cilantro. (3 pza.)
Corn patties filled with suadero (confit beef), served with cream, cheese, green sauce, onion and coriander.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

Entradas

Guacamole Tezontle \$170

Chapulines asados y chicharrón de barriga sobre un pure de aguacate con cebolla, chile y cilantro (150 g).

Smash avocado with Mexican sauce and topped with toasted chapulines and fried pork belly.

Croquetas oaxaqueñas \$160

Croquetas cremosas de chorizo oaxaqueño y tasajo (4 pza.)

Creamy croquettes made with spicy pork sausage and cured beef.

Tiradito de tasajo \$180

Tasajo oaxaqueño rasurado (120 g)

Raw cured beef served with chopped onions, lime juice and black sauces.

Aguachile de atún \$350

Corte delgado (200 g) marinado con sal de chapulín y limón, chile serrano y cilantro con rasurado de pepino y cebolla morada.

Sliced tuna marinated with chapulín salt and lime, serrano chili and coriander, topped with cucumber and red onion.

Sopes de pulpo bronceado \$210

Sopes de alberjón (2 pza.) con pulpo zarandeado en ceniza de habanero, chorizo y perejil frito.

Two sopes filled with alberjón, octopus with habanero chili ashes, chorizo and fried parsley.

Ceviche de mar y tierra \$195

Pescado blanco y granos de elote cacahuazintle marinados en limón (150 g).

Fish and Cacahuazintle corn mixed with lime vinaigrette.

Tzic de venado \$195

Rollo de aguacate relleno de salpicón de venado (50 g) marinado en naranja agria.

Avocado roll filled with venison meat marinated with sour orange.

Tacos Campechanos \$145

Longaniza y suadero confitado. (4 pza.)

Pork sausage and beef confited tacos.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

Ensaladas

Ensalada de tubérculos \$170

Tubérculos acompañados de tierra de huilacoche, queso de cabra y piñones, aderezados con una vinagreta de naranja y miel de agave. (400 g)
Slow cooked tubers, goat cheese, pine nuts and huilacoche dirt with an orange agave honey vinaigrette.

Ensalada de nopal y quelites \$155

Ensalada fibia de jitomate con nopal, queso fresco asado y quelites, aderezada con vinagreta de guayaba. (350 g)
Warm tomato and nopal salad, grilled fresh cheese and quelites with guava vinaigrette.

Ensalada de calabazas \$160

Mix de calabazas asadas con queso de cabra y vinagreta de salsa macha. (350 g)
Grilled pumpkins with goat cheese, onion and chilli and dried fruits vinaigrette.

Ensalada de jitomates y quesillo \$165

Jitomates silvestres servidos con quesillo y vinagreta de cilantro. (350 g)
Heirloom tomatoes and quesillo with coriander vinaigrette.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

Sopas

Sopa azteca \$90

Caldillo de jitomates y chiles secos, acompañado de tortilla frita, queso, aguacate, crema y chile pasilla. (350 ml)

Tomato and dried chili soup with fried corn tortilla sticks, cheese, avocado, cream and fried pasilla chili.

Crema de frijol negro \$95

Sopa cremosa de frijol negro perfumada con hoja de aguacate, guarnición de tortilla frita, queso, chorizo, aguacate y chochoyotes. (350 ml)

Black beans with avocado leaves cream soup, garnished with fried corn tortilla sticks, cheese, pork sausage, avocado and chochoyotes.

Sopa de huilacoche \$105

Huilacoche preparado con chile y epazote envuelto en quesillo, servida con caldillo de huilacoche. (350 ml)

Huilacoche broth with sautéed huilacoche and quesillo.

Caldo de piedra \$180

Sopa de pescado, camarón y salsa molcajeteadada, cocinada en su mesa con piedra de río. (500 ml)

Fish and prawns soup, with a molcajete sauce, cooked on the table.

Fideo seco \$110

Fideo preparado en salsa pasilla (150 g) con chicharrón, chorizo, crema, queso y una base de salsa de frijol.

Fideo cooked with pasilla sauce and served with pork rinds powder, pork sausage, cream and fresh cheese.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

Platos principales

Tlayuda oaxaqueña \$220

Servida con frijoles, queso (120 g) y un ingrediente a elegir: tasajo, cecina enchilada o chorizo (160 g) o chapulines (40 g)

Oversized corn tortilla topped with beans, queso and one ingredient: tasajo (cured beef), cecina enchilada (spicy pork meat), chorizo (spicy pork sausage) or chapulines.

Tlayuda Tezontle \$280

Servida con frijoles, queso (120 g), chapulines (20 g), tasajo (80 g) y chorizo (80 g).

Oversized corn tortilla topped with beans, queso, chapulines, tasajo and chorizo.

Enmoladas de pato \$ 270

Mole negro oaxaqueño sobre tortilla rellenas de carnitas de pato. (3 pza.)

Tortillas filled with duck carnitas and topped with mole oaxaqueño.

Balotita en pipián \$220

Pierna con muslo (1 pza.) encastrada en maíz, rellena de requesón sobre pipián verde y vegetales salteados.

Chicken Leg and thigh stuffed with requesón and cover with corn, served over green pipián sauce and sauteed vegetables.

Pollo verde \$290

Pollo al grill marinado en adobo verde, acompañado de cebollas asadas y nopales. (1 pza.)

Charbroiled rock cornish marinated with green adobo and served with grilled onions and nopal.

Filete de res en salsa de chapulín \$280

Medallón de filete (200 g) bañado en salsa de chiles totemados y chapulines, con guarnición de vegetales.

Grilled beef tenderloin bathed with chapulines and chili sauce served with a mix of vegetables and fried tortilla sticks.

Mole de costilla \$350

Costilla de res (400 g) sobre mole de chile ancho y pasilla, con vegetales de la milpa.
Stewed beef rib cooked into pasilla chilli broth, served with milpa's vegetables.

Chichilo negro \$320

Lengua de res (150 g) sobre mole chichilo con vegetales y chochoyotes.

Beef tongues over Chichilo mole, served with vegetables, cured onions and chochoyotes.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

New york criollo \$600

Al carbón y terminado con mantequilla de chiles secos, tequila y esquites. (400 g)
Charbroiled New York steak with chili butter, tequila and esquites.

Costillas en Chileajo \$260

Costillas de cerdo adobadas con ajo y chiles secos, hechas a la brasa. (450 g)
Braised pork ribs marinated with a garlic and dried chili paste.

Cerdo con verdolagas \$250

Panza de cerdo cocida lentamente (220 g), bañada en salsa verde con verdolagas y frijoles refritos.

Slow cooked pork belly with purslanes and green chili sauce garnished with black beans.

Chilmole \$280

Chuleta de cerdo asada sobre recado negro, servido con cebolla curtida, huevo y habanero.

Braised pork chop served over chilmole sauce and garnished with pickled onions, egg and habanero chili.

Pescado en salsa tatemada \$340

Lomo de huachinango (450 g) a la brasa servido con una costra de huillacoche, salsa verde asada, frijoles de la olla, cebollas curtidas y ensalada de berros.

Grilled red snapper with green chili sauce, garnished with black beans, huillacoche, pickled onions and watercress salad.

Pescado a la talla \$420

Huachinango (500 g) con adobo de chiles, hecho al carbón.
Charboiled red snapper marinated with dried chili paste.

Atún tropical \$350

Atún (200 g) encostrado en sal de chapulín, sellado a la brasa, servido con salsa pico de gallo de mango y maracuyá.

Seared tuna covered with chapulín salt and topped with mango and passion fruit pico de gallo sauce.

Camarones rellenos \$380

Camarones horneados, rellenos de tocino, champiñón y queso, bañados con crema de chipotle. (4 pza.)

Baked prawns filled with bacon, mushrooms, cheese and covered with chipotle cream.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.



TEZONTLE

RESTAURANTE

Postres

Plátano del carrito \$130

Asado al carbón con crema de cajeta, nueces y pinole. (1 pza.).
Charboiled macho banana with cajeta cream, pecan nuts and pinole.

Jericalla de coco \$140

Servida con galleta de animalitos, costra de mascabado y ceniza de coco.
Coconut flan, served with a caramel crust, animal cookies and coconut ashes.

Bis-choco \$130

Panque de chocolate, café y cerveza, con miel de piloncillo, queso Cotija, piñones y helado de piñón.
Chocolate, coffee and beer bread, with piloncillo syrup, Cotija cheese, and pine nuts and pine nuts ice cream.

Borracho de elote \$150

Pan de elote, bañado de rompopo con crema de requesón y semillas tostadas.
Sweet corn bread bathed with eggnog and requesón cream, topped with toasted seeds.

Buñuelo de viento \$130

Relleno de crema de cajeta, servido con helado de rompopo y salsa de piloncillo (1 pza.).
Fritter filled with cajeta cream, served with and eggnog ice cream and bathed with piloncillo syrup.

Helados artesanales \$95

Rompopo, Piñón, Chocolate Oaxaqueño, Leche quemada y Jamaica con mezcal.
(100 g)
Eggnog, Pine nut, Oaxacan chocolate, Burned milk, hibiscus and mezcal.

* Los gramajes corresponden a la porción del cárnico seleccionado. ** Precios totales con impuestos incluidos.

*** Algunos platillos contienen o pueden contener productos crudos o poco cocidos.

El consumo de carnes y mariscos o productos poco cocinados puede incrementar el riesgo de enfermedades causadas por alimentos y es responsabilidad de quien lo consume.

* Weights refer to portion of protein selected. ** Total price includes tax.

*** Some dishes contain or may contain raw or undercooked ingredients.

Consumption of undercooked meat or seafood may increase the risk for foodborne illness and is the responsibility of the consumer.