

RESTAURANTE



DESAYUNOS

DEL COMAL

TRILOGÍA DE MEMELAS.....\$90.00

Tasajo, chorizo, queso fresco

QUESADILLAS (1).....\$ 60.00

Quesillo, epazote y Champiñones

EMPANADA (1).....\$ 60.00

Verde ó amarillo

TETELAS (2).....\$ 80.00

Pasta de frijol, hoja santa, crema ácida y queso fresco.

ENCHILADAS Y CHILAQUILES

ENCHILADAS SUIZAS.....\$150.00

ENCHILADAS CON MOLE
DEL CHEF.....\$150.00

ENCHILADAS VERDES.....\$120.00

CHILAQUILES VERDES.....\$120.00

CHILAQUILES ROJOS.....\$120.00

CHILAQUILES DE GUAJILLO.....\$120.00

ENFRIJOLADAS.....\$120.00

ENTOMATADAS.....\$120.00

Todo con opción de:

Tasajo, cecina enchilada, chorizo o Huevos.

GUISADOS (BASE DE TOMATE)

SALSA CON QUESO FRESCO.....\$100.00

SALSA CON CHICHARRON.....\$100.00

SALSA CON TORTA DE HUEVO.....\$100.00

SALSA CON CHORIZO.....\$100.00

Acompañados con frijoles refritos.

HUEVOS.....\$ 95.00

RANCHEROS

DIVORCIADOS

AL GUSTO

Servidos con frijoles, arroz a la jardinera, tortillas a mano.

OMELLETTE.....\$115.00

JAMÓN CON QUESO MANCHEGO

QUESILLO CON CHAPULINES

CHORI-QUESO BAÑADO CON

SALSA MARTAJADA

Acompañados con papas cambray, pimiento morrón,
ensalada fresca.

ESPECIALES

TOSTADO DE AGUACATE.....\$130.00

Con huevo y jamón serrano

TOSTADO DE AGUACATE.....\$150.00

Ensalada y salmón ahumado

OMELLETE MAL DE AMOR.....\$130.00

Champiñon, acelga, jamón de pavo, tocino y papas campesinas.

LO DULCE\$90.00

TAZÓN DE FRUTAS YOGURT Y GRANOLA

PAN FRANCÉS

HOT CAKES

BEBIDAS

CHOCOLATE DE LACASA (LECHE-AGUA).....\$35.00

CAFÉ DE OLLA.....\$25.00

JUGO DE NARANJA.....\$30.00

JUGO DE FRUTAS.....\$30.00

JUGO VERDE.....\$40.00

Para Facturación + IVA.

RESTAURANTE



ENTRADAS

GUACAMOLE CON CAMARONES.....	\$120.00
GARNACHAS ISTMEÑAS (5).....	\$130.00
MOLOTES DE FERIA (3).....	\$ 70.00
TOSTADA AL PASTOR (1).....	\$ 80.00
TAQUITOS DORADOS (3).....	\$ 80.00
QUESADILLA CON CAMARONES.....	\$150.00
CAMARONES EMPANIZADOS	\$180.00
CHAPULINES AL MOJO.....	\$ 80.00
TACOS DE ARRACHERA CON TUÉTANO (2).....	\$120.00

(pico de gallo, cebolla caramelizada)

DEL COMAL

TRILOGÍA DE MEMELAS.....	\$90.00
--------------------------	---------

1 Tasajo, 1 queso, 1 chorizo.

QUESADILLA (1).....	\$ 60.00
---------------------	----------

Quesillo, epazote y Champiñones

EMPANADA (1).....	\$ 60.00
-------------------	----------

Verde ó amarillo

TETELAS (2).....	\$ 80.00
------------------	----------

Pasta de frijol, hoja santa, crema ácida y queso fresco.

(Servicio de comal de 8:00 Am a 4:00 Pm.)

ENSALADAS

ENSALADA DEL HUERTO.....	\$ 80.00
--------------------------	----------

Mix de lechugas, tomates, rábano, fideos de pepino y aderezo cítrico.

MIX DE VERDURAS AL GRILL.....	\$ 70.00
-------------------------------	----------

Aderezados con cítricos, ajo y hojuelas de chiles secos quebrajados.

TOMATES AL PESTO.....	\$ 80.00
-----------------------	----------

Variedad de tomates, aceite infusión de albahaca, crostini.

SOPAS Y CALDOS

CAZUELITA VERDE DE POLLO.....	\$ 75.00
-------------------------------	----------

CREMA DEL DÍA.....	\$ 75.00
--------------------	----------

CALDO DE CAMARÓN	\$120.00
------------------------	----------

SOPA DE MARISCOS.....	\$180.00
-----------------------	----------

(pescado, mejillones, calamar, camarón)

MARISCOS

TACOS DE CAMARÓN (2).....	\$110.00
---------------------------	----------

AGUACHILE ROJO O VERDE	\$160.00
------------------------------	----------

TOSTADA DE CAMARÓN (2).....	\$140.00
-----------------------------	----------

TOSTADA MIXTA (CAMARÓN Y CALLO).....	\$180.00
--------------------------------------	----------

PESCA DEL DÍA (PRECIO SEGÚN GRAMAJE)....	\$
--	----

(talla, al mojo de ajo, zarandeado, finas hierbas al ajillo)

COCTEL DE CAMARÓN	\$130.00
-------------------------	----------

COCTEL MIXTO.....	\$160.00
-------------------	----------

TACOS DE CHICHARRÓN DE PESCADO (2).....	\$ 95.00
---	----------

TACO ESTILO BAJA (2).....	\$110.00
---------------------------	----------

CEVICHE DEL DÍA	\$160.00
-----------------------	----------

OSTIONES 1/2 DOCENA.....	\$150.00
--------------------------	----------

OSTIONES A LA BRASA.....	\$160.00
--------------------------	----------

ESPECIALIDADES

MOLE DEL CHEF 45 INGREDIENTES.....	\$250.00
------------------------------------	----------

Panceta de puerco.

SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS.....	\$220.00
---------------------------------	----------

Mermelada de tomates, verduras flameadas al mezcal.

PASTA FETUCCINI EN SALSA ALFREDO.....	\$220.00
---------------------------------------	----------

Camarones Jumbo.

PASTA LINGUINI CON MARISCOS Y SALSA DE TOMATE.....	\$250.00
---	----------

CAMARONES JUMBO AL MOJO DE AJO.....	\$220.00
-------------------------------------	----------

Acompañado de ensalada y arroz a la jardinera

ARROZ AL WOK CON MARISCOS.....	\$250.00
--------------------------------	----------

CANASTA DE HUMO	\$500.00
-----------------------	----------

Tasajo, cecina, chorizo, chicharron, quesillo, guacamole
tlayuda, memelas chiles de agua asado, cebollas cambray)

FILETE MIGNON.....	\$350.00
--------------------	----------

(pure de papa con ajo rostizado, reducción de expreso)

SUPREMA DE POLLO A LA PLANCHA.....	\$210.00
------------------------------------	----------

(mil hojas de papa bañada con glasa de frutas
rostizadas con salsa soya)

Para Facturación + IVA.

CORTES

ARRACHERA.....	\$380.00
RIB-EYE.....	\$600.00
<i>Tuetano, verduras al grill</i>	
FILETE DE PICAÑA.....	\$400.00
T-BON.....	\$450.00

ELIGE 1 GUARNICIÓN

GUACAMOLE
PAPAS FRITAS
VERDURAS AL GRILL
PAPAS AL ROMERO

TLAYUDAS

ARRACHERA.....	\$160.00
TASAJO.....	\$120.00
CECINA.....	\$120.00
CHORIZO.....	\$120.00
COSTILLA	\$160.00

Cervezas

CORONA.....	\$35.00
VICTORIA.....	\$35.00
MICHELADA CLÁSICA.....	\$50.00
MICHELADA ESPECIAL.....	\$70.00
<i>Sorbete de tamarindo, chamoy y mezcal.</i>	
NEGRA MODELO.....	\$45.00
SUERO.....	\$50.00
CLAMATO.....	\$60.00

Coctelería

MAL DE AMOR.....	\$85.00
<i>Mezcal, frutos rojos, jugo de arándano y limón.</i>	
MATATECO.....	\$85.00
<i>Mezcal pulque fresa y romero</i>	
DULCE VENENO.....	\$85.00
<i>Mezcal, maracuyá, canela.</i>	
LA LLORONA.....	\$80.00
<i>Mezcal, miel de agave, piña tatemada y jalapeño.</i>	
LA ZANDUNGA.....	\$75.00
<i>Mezcal, pulpa de tamarindo, chile serrano.</i>	
AGUAS DE LAS VERDES MATAS.....	\$75.00
<i>Mezcal, pepino, apio y limón.</i>	
MOJITO OAXAQUEÑO.....	\$80.00
<i>Mezcal, yerbabuena, poleo y limón</i>	
LA FARSANTE.....	\$75.00
<i>Mezcal, agua mineral, láminas de pepino, rodajas de naranja, rodajas de limón.</i>	
MARGARITA MEZCALERA.....	\$75.00
<i>Mezcal, jugo de limón, jugo de naranja.</i>	
CLERICOT.....	\$85.00
<i>Vino tinto y frutos macerados.</i>	

Vinos

TWIN OAKS CABERNET	
COPA.....	\$80.00
BOTELLA.....	\$350.00
TWIN OAKS CHARDONNAY	
COPA.....	\$80.00
BOTELLA.....	\$350.00
SANTA DIGNA ROSÉ	
COPA.....	\$90.00
BOTELLA.....	\$400.00

Chef. Gaudencio Ruiz Mateo

Dirección: Carretera Internacional Oaxaca Istmo Km. 46.2

Santiago Matatlán, Oax. CP:70440

Tel: 951 230 00 99

E-mail: gaudencioruiz406@yahoo.com

admmaldeamor@gmail.com