

DESAYUNOS

JUGOS

Naranja	\$ 40
Toronja	\$ 40
Verde	\$ 50
Del día	\$ 50

LASSI

\$ 60

CAFÉ

Americano	\$ 40
Espresso	\$ 40
Espresso doble	\$ 50
Latte	\$ 50
Capuccino	\$ 50

TE

Manzanilla	\$ 30
Zacate limón	\$ 30
Hierba buena	\$ 30

CHOCOLATE OAXAQUEÑO

(preparado con
agua o leche)

Almendra y amaranto	\$ 60
Semi amargo	\$ 60
Agave sin azúcar	\$ 70

AGUA DEL DÍA

\$ 50

AGUA MINERAL

Peñafiel	\$ 25
Perrier	\$ 35

BEBIDAS

TISANAS

No. 01	\$ 50
Menta, te verde y pétalos de rosa.	
No. 02	\$ 50
Manzanilla, lavanda, menta, canela y lemon grass	
No. 03	\$ 50
Te negro, romero, canela, anís y clavo	
No. 04	\$ 50
Rooibos, menta, honey bush, lemon y flor de caléndula	
No. 05	\$ 50
Salvia, ortiga, valeriana, tila, pasiflora y manzanilla	
No. 06	\$ 50
Te blanco, manzanilla, lavanda y pétalos	
No. 07	\$ 50
Manzana, mango, arándanos, piña, pasas, jamaica y canela	
No. 08	\$ 50
Manzanilla, menta, cardo mariano, cola de caballo y te limón	
No. 09	\$ 50
Manzana golden, berries, fresa, arándano, jamaica y canela	

EN PAQUETE

Plato de tu elección + jugo o fruta + café o té o tisana.

	INDIVIDUAL	PAQUETE
Plato de frutas de la estación	\$ 50	
Yogurt natural con granola casera tostada (sin miel)	\$ 60	
Hot Cakes (3 piezas) Preparación casera con yogurt y sin azúcar.	\$ 90	\$ 150
Pan francés (2 piezas)	\$ 85	\$ 145
Pan tostado con mantequilla (3 piezas)	\$ 55	\$ 105

INGREDIENTE EXTRA

Yogurt \$30 Granola \$25

Opciones de endulzantes

Miel de abeja, mermelada de la casa, estevia, azúcar moscabado.

	INDIVIDUAL	PAQUETE
Huevos al gusto Revueltos, estrellados, a la mexicana.	\$ 85	\$ 145
Huevos rancheros	\$ 85	\$ 145
Huevos campesinos Revueltos con perejil y cebolla.	\$ 85	\$ 145
Omelletes con espejo de salsa roja de la casa	\$ 130	\$ 190

2 ingredientes a elegir:

- ❖ Queso de cabra
- ❖ Queso gouda
- ❖ Quesillo
- ❖ Champiñones a la mantequilla
- ❖ Espinacas salteadas con mantequilla y cebolla

Migas

Cuadros de tortilla frita con huevos, salsa roja de la casa, queso y crema.

INDIVIDUAL	PAQUETE
\$ 110	\$ 170

Chilaquiles

Con salsa roja o verde de la casa, queso y crema.

INDIVIDUAL	PAQUETE
\$ 110	\$ 170

Chilaquiles con mole negro oaxaqueño

INDIVIDUAL	PAQUETE
\$ 110	\$ 170

Enfrijoladas con queso y crema

INDIVIDUAL	PAQUETE
\$ 110	\$ 170

Salsa ranchera de queso

INDIVIDUAL	PAQUETE
\$ 120	\$ 180

GUARNICIONES

Una a elegir:

Frijoles negros en pasta

Papas cambray a las finas hierbas

Ensalada de nopales

DESAYUNO CALAQUITAS

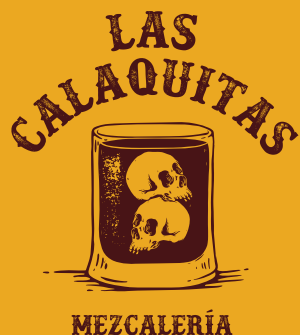
Huevos revueltos con cecina de Yecapixtla, dos sopes, ensalada de nopales y frijoles negros en pasta.

Individual	Paquete
\$ 160	\$ 220

INGREDIENTE EXTRA

Huevo (2 piezas)	Pechuga sazónada (100 g)	Cecina (100 g)	Longaniza (100 g)
\$30	\$55	\$70	\$40

Acompañamiento a elegir: Tortilla o pan



MEZCALES TRADICIONALES TRIBU

UN LUGAR DONDE LOS MEZCALES TIENEN UN USO FESTIVO Y RITUAL

	COPA (1 oz.)	BOTELLA (750 ml.)
Espadín (Oaxaca)	\$ 65	\$ 750
Madrecuixe (Oaxca)	\$ 75	\$ 850
Cuixe (Oaxaca)	\$ 75	\$ 850
Pulquero (Oaxaca)	\$ 75	\$ 850
Tobalá (Oaxaca)	\$ 85	\$ 950
Tepeztate (Oaxaca)	\$ 85	\$ 950
Mexicano, Barril y Jabalí (Oaxaca)	\$ 85	\$ 950
Zacatoro (Guerrero)	\$ 75	\$ 850
Papalote (Guerrero)	\$ 75	\$ 850
Bruto (Michoacán)	\$ 85	\$ 950
Espadilla (Puebla)	\$ 75	\$ 850
Papalometl (Puebla)	\$ 85	\$ 950
Pichometl (Puebla)	\$ 85	\$ 950
Lechuguilla (Sonora)	\$ 75	\$ 850
Criollo (Estado de México)	\$ 75	\$ 850
Cenizo (Durango)	\$ 75	\$ 850
Verde (Durango)	\$ 85	\$ 950
Lamparillo (Durango)	\$ 85	\$ 950
Tequila (Jalisco)	\$ 85	\$ 950

COCTELES DE LA CASA

Luna roja	\$ 145
Mezcal, jamaica con romero y frutos rojos, endulzado con sirope de piloncillo y jengibre.	
Luna Amarilla	\$ 145
Mezcal, maracuyá con toques de naranja y limón, endulzado con sirope de piloncillo y jengibre; escarchado con sal de chapulín.	
Sagrado	\$ 145
Mezcal, tónica sagrada de extractos infusionados de quina, cítricos, salvia, lavanda y cardamomo; endulzado con sirope de piloncillo, naranja deshidratada y ahumado de romero.	

CERVEZA COMERCIAL

Corona	\$ 50
Victoria	\$ 50
Negra Modelo	\$ 55
Modelo Especial	\$ 55
Bohemia Clara	\$ 55
Bohemia Oscura	\$ 55

CERVEZA ARTERSANAL

Tribu (Ipa)	\$ 115
Tribu (Porter)	\$ 115
Tribu (Brown Ale)	\$ 115

Clamato para cerveza	+\$ 35
Mezcla para michelada	+\$ 10

VINOS

	Copa	Botella		Copa	Botella
Vino tinto	\$ 120	\$ 600	Vino blanco	\$ 120	\$ 600

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua del día	\$ 50	Perrier	\$ 45
Agua embotellada	\$ 20	Tónica sagrada	\$ 75
Peñafiel	\$ 30	Clamato	\$ 65

ENTRADAS

Cacahuates al comal con recado negro y chapulines	\$ 75
Esquites a la mantequilla	\$ 95
Papas cambray al romero o a la diablo	\$ 95
Guacamole con chapulines	\$ 125
Sopes con queso, crema y salsa (4 pzs.)	\$ 95
Queso fundido con hormigas chicatanas o chapulines	\$ 165
Tostada de tinga de setas (1pz)	\$ 95
Botana calaquitas	\$ 415
Cecina de Yecapixtla, longaniza, guacamole, quesillo, frijoles refritos, chiles toreados, nopalitos encebollados, sopes (2 pzs.), tlacoyos de requesón (2 pzs.) y tortillas de mano.	

SOPAS

Sopa de tortilla	\$ 115
Sopa del día	\$ 115

ENSALADAS

Ensalada Quiroz	\$ 115
Jitomate bola, cebolla morada, con vinagreta a base de cilantro, orégano, y limón.	
Ensalada de nopales chinos	\$ 115
Mezcla de nopal, jitomate, cebolla, chile, cilantro, servido con totopos.	

PLATOS FUERTES

Mole negro oaxaqueño	\$ 290
Con pollo, guarnición de arroz y tortillas de mano.	
Chile relleno	\$ 190
Chile poblano relleno de queso cotija y cacahuete en salsa de jitomate a las finas hierbas, con guarnición de arroz blanco y frijoles en pasta.	
Robalo	\$ 310
Filete de robalo marinado con perejil, ajo y mantequilla, acompañado de verduras salteadas.	
Aguachile de cecina	\$ 190
Cecina de yecapixtla, cebolla morada, pepino, en salsa de chile serrano, pepino y limón.	
Tlayuda vegetariana	\$ 160
Frijoles, quesillo, tomate y aguacate.	
Tlayuda	\$ 190
Con asiento, cecina y longaniza.	
Clemole verde de res	\$ 230
Caldo tepozteco de tomatillo verde, carne de res y verduras.	
Salsa de carne frita	\$ 230
Costillitas de puerco sazonadas con salsa de jitomate, acompañado de frijoles.	
Cecina de yecapixtla	\$ 230
Acompañado de ensalada de nopal, frijoles rancheros y guacamole.	

POSTRE

Cheesecake con nuez y manzana aromatizada.	\$ 105
Buñuelo con helado de la casa.	\$ 105