

ALAMBIQUE

MENÚ



RESTOBAR

APERITIVOS

CONSOMÉ

\$ 80

Caldo de barbacoa con carne deshebrada, garbanzos, zanahoria, papa, cilantro y cebolla.

QUESO ASADO (VEG)

\$ 130

Queso de rancho asado, servido con guacachile y fritura de tortilla.

COSTILLAS DE ELOTE (VEG)

\$ 90

Elote tierno confitado en mantequilla al epazote, con alioli de ajo y ceniza de chile morita.

MOLOTES DE PLÁTANO (VEG)

\$ 120

Versión del típico molote hecho con plátano macho y queso istmeño.

TACOS DE REQUESÓN (VEG)

\$ 120

Tacos con cremoso requesón tradicional y epazote.



ANTOJITOS

QUESABIRRIAS (3 PZAS)

\$ 140

Tacos dorados rellenos de birria y queso, acompañados de consomé.

TACOS DE BARBACOA

\$ 120

- Barbacoa blanca: carne marinada con cerveza y horneada a baja temperatura.
- Barbacoa roja: carne marinada en adobo de chiles y horneada por una noche.

FLAUTAS DE BARBACOA

\$ 140

Tortillas fritas rellenas de barbacoa blanca, servidas con frijoles, queso y salsa.

FLAUTAS DE MOLE

\$ 140

Tacos fritos rellenos de pollo, bañados en mole negro y queso istmeño desmoronado.



DEL COMAL

TACOS DE HONGOS (VEG) \$120

Hongos salteados en mantequilla, servidos en tortilla de mano con guacamole y laminas de rabano.

TLAYUDA ENMOLADA \$140

Tlayuda cubierta con mole y pollo deshebrado o hongos (veg) y queso.

TLAYUDA TRADICIONAL \$170

Quesillo, col, asiento natural y proteína a elegir:

hongos (veg), tasajo, barbacoa blanca o roja, chorizo o cecina.

DEL MAR

CEVICHE \$240

Pescado marinado en jugo de limón con tomate, cebolla, chile, cilantro y aguacate. Servido con tostadas.

FILETE DE GUACHINANGO \$290

Filete dorado en mantequilla, con limón y perejil, acompañado de ensalada

TACO GÜERO \$150

Chile de agua relleno de camarones en tortilla con costra de queso y aguacate.



ENSALADAS

VEGGIE (VEG) \$220

Lechugas mixtas, pepino, zanahoria y pimiento, con tofu firme dorado cubierto de crocante de ajonjolí. Acompañada de aderezo de soya y jengibre.

OAXAQUEÑA \$260

Lechugas mixtas, pollo deshebrado, jitomate, aguacate en cubos y aderezo de mostaza.



PLATILLOS

BARBACOA

\$ 260

Barbacoa roja horneada a fuego lento, con frijoles en pasta y guacamole.

COSTILLA

\$ 280

Costilla adobada horneada, servida sobre puré de papa con queso istmeño y salsa agri dulce de chapulines.

MOLE NEGRO

\$ 340

Mole casero con notas dulces y picantes, acompañado de molote de plátano relleno de queso istmeño, Servido con medallones de pechuga horneada o hongos salteados con tomillo y ajo (veg).

MOLE COLORADITO

\$ 320

Mole rojo de chiles guajillo y ancho, servido con costilla de puerco o con hongos salteados, acompañado de costillas de elote.



TASAJO ASADO

\$ 240

Tasajo asado con chile de agua relleno de quesillo, salsa amortajada, dobladita enmolada, frijoles y guacamole.

PARRILLADA DEL VALLE

\$ 560

Tasajo, cecina, chorizo, chapulines, chiles toreados, quesillo, nopales, guacamole y salsa amortajada.

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE

\$ 130

Versión de este postre clásico, con elote y costra crujiente de azúcar caramelizada.

PANNA COTTA DE TEMPORADA

\$ 110

Panna cotta de frutos de temporada.

NIEVE DE TUNA

\$ 110

Tradicional nieve oaxaqueña, servida con nenguanitos.



CERVEZAS ARTESANALES OAXAQUEÑAS

TEUFUL

\$ 130

- Chica Mala (Red Stout)
- Portfirio (Porter con mezcal)

TIERRA BLANCA

\$ 130

- Grana (Red Ale)
- Ahumada (Stout)

CATORCE OCHENTA Y SEIS

\$ 130

- Pan de Muerto (Imperial Stout)
- Doble Malta (American Pale Ale)
- Tejate (Red Ale)

FERMENTERÍA

\$ 120

- Apasionada (APA con maracuyá)
- Atolondrada (Sweet Stout con champurrado)

COCIJO

\$ 110

- Agave (Honey Ale)
- Cacao (Stout Ale)

CALENDA

\$ 120

- Blonde Ale
- Imperial Stout

OTRAS CERVEZAS

CORONA / VICTORIA / \$ 60
XX LAGER / TECATE LIGHT

NEGRA MODELO / MODELO \$ 70
ESPECIAL / BOHEMIA

STELLA / HEINEKEN \$ 80

MICHELADAS

MICHELADA OAXAQUEÑA \$ 160
Salsa de la casa, limón, mezcal,
cerveza y jugo de naranja.

PATADA Y COSCORRÓN \$ 150
Cerveza Corona o Victoria y
mezcal espadín.

SUERO / MICHELADA \$ 30
/ CUBANA / CHEMATO

DEGUSTACIONES

MEZCALERAS

SEMBRADÍO \$ 300
Espadín / Tobalá / Cuish

SILVESTRE \$ 350
Arroqueño / Tepeztate / Sierra
Negra

COCTELES CLÁSICOS

MEZCALINIS \$180

Piña, tamarindo, mango o pepino. \$200

JARRITO \$160

Jugo de toronja, naranja, chamoy y mezcal o tequila.

MARGARITA CLÁSICA \$160

MARGARITA SABORES \$180

MOJITO CLÁSICO \$160

MOJITO SABORES \$180

COCTELERÍA DE AUTOR

FLOR DE PIÑA \$200

Piña, pepino, Bacardi, Aperol, jugo de limón y albahaca.

CALACA \$190

Toronja, jarabe de romero, limón y mezcal.

DIVINO MEZCAL \$190

Jamaica, piña, pepino y mezcal.

COLIBRÍ \$180

Mezcal, maracuyá, piña y hierbabuena.

DURAZNO \$200
SPRITZ

Beefeater, licor de durazno, prosecco, agua mineral, menta y bitters.

GUELAGUETZA \$190

Piña asada, mezcal espadín, tamarindo, Ancho Reyes rojo y limón.



FLAMINGO \$200

Maracuyá, pimienta rosa, jarabe de cereza, mezcal espadín, limón y tónica.

DIVINO MEZCAL \$200

Infusión de fresa y vainilla, Campari, gin y vermouth rosso.

MEZCALES DE LA CASA

	COPA	BOTELLA
ESPADÍN JOVEN	\$120	/\$1200

TOBALÁ	\$140	/\$1400
--------	-------	---------

CUISH	\$140	/\$1400
-------	-------	---------

ARROQUEÑO	\$170	/\$1700
-----------	-------	---------

TEPEZTATE	\$170	/\$1700
-----------	-------	---------

SIERRA NEGRA	\$170	/\$1700
--------------	-------	---------

GUSANO	\$180	
--------	-------	--

REPOSADO	\$180	
----------	-------	--

AÑEJO	\$210	
-------	-------	--

CAVA MEZCALERA CONVITE

ESPADÍN

• Copa: \$150

• Botella: \$1,500

ESPADÍN-MADRECUISHE

• Copa: \$170

• Botella: \$1,800

TOBALÁ

• Copa: \$180

• Botella: \$2,100

TEPEXTATE

• Copa: \$200

• Botella: \$2,300

COYOTE

• Copa: \$220

• Botella: \$2,500

JABALÍ

• Copa: \$240

• Botella: \$2,800

ENSAMBLE SILVESTRE

• Copa: \$200

• Botella: \$2,300

LA ÚLTIMA PALABRA

HUAYAPAM

(ROSITA DE CACAO)

\$175

SHUBBA (MAÍZ)

\$185

MARÍA SABINA

\$180



CUISH

TEPEXTATE

\$250

CUISH

\$220

TOBAZICHE

\$190

JOVEN VIEJO

MADRECUISHE

\$200

CUISHE

\$200

NECIO

ESPADÍN 35

\$170

TOBALÁ

\$200

SALVADORES

ENSAMBLE

(ESPADÍN/CIRIAL)

\$150

TOBALÁ

\$180



LICORES

BAILEYS

• Copa: \$180 • Botella: \$2,000

FLOR DE CAÑA

• Copa: \$200 • Botella: \$2,000

HAVANA CLUB

• Copa: \$200 • Botella: \$2,000

TORRES 10

• Copa: \$150 • Botella: \$1,800

ZACAPA

Copa: \$280 • Botella: \$2,400

JACK DANIEL'S

Copa: \$160 • Botella: \$1,800

JW RED LABEL

• Copa: \$160 • Botella: \$1,700

JW BLACK LABEL

• Copa: \$260 • Botella: \$2,900

DON JULIO BLANCO

• Copa: \$220 • Botella: \$2,400

DON JULIO 70

• Copa: \$280 • Botella: \$3,000

DON JULIO REPOSADO

• Copa: \$240 • Botella: \$2,700

MAESTRO DOBEL

• Copa: \$240 • Botella: \$2,700

ABSOLUT

• Copa: \$150 • Botella: \$1,500

STOLICHNAYA

• Copa: \$150 • Botella: \$1,600

TANQUERAY

• Copa: \$200 • Botella: \$2,000

BOMBAY

• Copa: \$180 • Botella: \$1,900

HENDRICK'S

• Copa: \$260 • Botella: \$2,400

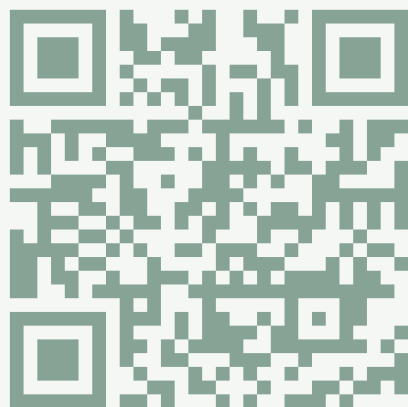
MATUSALEM RESERVA

• Copa: \$180 • Botella: \$1,800





¡GRACIAS POR TU VISITA!



¡ESCANEA EL CÓDIGO QR Y
DÉJANOS TU OPINIÓN! ¡NOS
ENCANTARÍA CONOCER TU
EXPERIENCIA!



