



ENTRADAS

GUACAMOLE

Preparado con aguacate, jitomate, cebolla, cilantro, y chile serrano.

LOS FRIJOLES CON VENENO Y CARNE SECA

Frijoles refritos con adobo de chiles secos y un toque de comino.

CAZUELA DE CAMARONES

Cazuela de camarones con mojo de chiles, ajo y cilantro.

CEVICHE DEL PACÍFICO

De pescado o camarón, marinado en salsa de cítricos y servido con aguacate, cebolla morada y cilantro.

SOPA DE TORTILLA

La clásica de caldo de pollo, sazonada con jitomate y chile pasilla, servida con aguacate, crema, queso panela y tiritas de tortilla frita.

CALDO TLALPEÑO

Tradicional caldo de pollo con verduras y un toque de chipotle.

ARROZ DE LA ABUELA

Arroz rojo a la mexicana con huevo frito, acompañados de plátano macho frito, aguacate y chile toreado.

QUESO FUNDIDO

Servido con tortillas de harina o maíz.

CON CHORIZO

NACHOS

TRADICIONALES

Totopos con frijoles refritos, queso gratinado, pico de gallo, chiles jalapeños, crema y guacamole.

NACHOS LA CANTINA

Nachos con carne de res o pollo, frijoles refritos, crema, guacamole, chiles jalapeños, pico de gallo y queso gratinado.

TACOS

TACOS DE LANGOSTA ESTILO ROSARITO

Tacos de langosta servidos en tortillas de harina con arroz, salsa verde de aguacate y mayonesa de chiles tatemados.

TACOS DE PESCADO

Pescado marinado a la parrilla, servidos con tortillas de maíz, guacamole y mayonesa al chipotle.

FLAUTAS

Flautas de pollo cubiertas con crema, queso fresco rallado y lechuga.

TACOS DORADOS DE BIRRIA

Tradicional taco de birria doraditos acompañados de papas cambray caseras y cebollitas salteadas.

TACOS DE "PORK BELLY" AL PASTOR

Marinados con la especialidad de la casa, acompañados de frijoles refritos, piña asada, lechuga, aguacate, cebolla morada curtida y cilantro.

TACOS DE PATO ENCEBOLLADO

Suaves carnitas de pato, acompañadas de fideo seco, queso fresco, frijoles negros, aguacate y mayonesa de habanero tatemado.

QUESADILLAS

Servidas en tortillas de harina o maíz.

CON COCHINITA PIBIL

CON FAJITAS DE POLLO

CON FAJITAS DE RES

ENCHILADAS

ENCHILADAS DEL RANCHO

Suaves tortillas rellenas de queso fresco, bañadas con salsa verde, servidas con crema agria, cebolla y cilantro, acompañadas de frijoles refritos.

ENCHILADAS TRICOLOR

Tortillas azules rellenas de deliciosas carnitas de pato, acompañadas de tres grandes moles de la región de Oaxaca, el clásico mole, pipián verde y pipián rojo.



ENCHILADAS SUIZAS

Suaves tortillas rellenas de pollo, bañadas con salsa verde cremosa y queso gratinado.

ENCHILADAS DEL JARDÍN

Suaves tortillas rellenas de espinacas y champiñones, bañadas con salsa roja, cebolla, cilantro y queso gratinado.

ENCHILADAS COLORADAS DE POLLO

Suaves tortillas rellenas de pollo, bañadas con salsa roja, crema, cebolla, cilantro y queso.

FAJITAS

Las tradicionales preparadas con cebolla y pimientos, servidas con frijoles refritos, guacamole y pico de gallo.

DE POLLO | DE CARNE DE RES | DE CAMARÓN

ESPECIALES DE LA CASA

GORDITAS DE CHICHARRÓN

Deliciosas gorditas de masa azul, preparadas con chicharrón prensado en salsa roja, frijoles refritos, guacamole, crema, queso de cabra, salsa de habanero tatemado y rábanos en escabeche.

TETELA OAXAQUEÑA

Masa azul rellena de frijoles refritos con queso del Tuito y epazote, acompañada de ensalada de nopalitos y cecina enchilada.

TLAYUDA TRADICIONAL DE OAXACA

Con queso, calabacitas, hongos portobello asados, frijoles refritos y salsa de chile jalapeño.

CHILE RELLENO DE MARISCOS

Chile relleno de mariscos salteados con crema, cebolla, ajo, epazote y un toque de chile chipotle, servido con caldillo de tomate y arroz a la mexicana.

LA CAZUELA DE COCHINITA PIBIL

Cochinita pibil con la tradicional salsa Xnipek y tortillas hechas a mano.

PESCA DEL DÍA

Filete de pescado preparado con pesto de cilantro, al ajillo o a la veracruzana, servido con arroz.

EL POLLITO CON MOLE

Pollo con mole negro de Oaxaca, servido con arroz a la mexicana y nopales salteados.

CHICHARRÓN DE RIB EYE 200 G

La especialidad de la casa servida con guacamole y queso panela.

EL 8 MANOS

Pulpo marinado a la parrilla, servido con ensalada de tomate verde, jícama, rábanos curtidos y pesto a la mexicana de cilantro y ajo.

POSTRES

Flan de queso con miel de la región y sorbete de frutas tropicales.

Pastel de elote con coco y salsa de vainilla.

Crepas de cajeta servidas con helado de vainilla.

Variedad de helados y sorbetes.