

HOTEL GUEST MENU - MENÚ DESAYUNOS

(BREAKFAST MENU)

FRUTA (FRUIT)

PLATO DE FRUTA MIXTO O SENCILLO

(FRUIT PLATTER MIXED OR SINGLE)

Fruta de temporada, yogurt, granola, miel o jarabe de agave.

(Seasonal fruit, yogurt, granola, honey or agave syrup)

OAXAQUEÑO

ENFRIJOLADAS OAXAQUEÑAS

Tortilla de maíz, salsa de frijol, crema, queso, acompañados con tasajo, cecina o huevo al gusto. *(Folded and lightly fried corn tortillas covered with a light bean sauce, topped with cream, fresh cheese, beef tasajo, pork meat or eggs)*

ENMOLADAS

Tortilla de maíz, mole coloradito oaxaqueño, crema y queso con tasajo, cecina o huevo al gusto. *(Folded and lightly fried corn tortillas covered with mole coloradito, fresh cream and cheese, beef tasajo, pork meat or eggs)*

ENTOMATADAS

Tortilla de maíz, salsa de tomate, crema, queso, con tasajo cecina o huevo al gusto. *(Folded and lightly fried corn tortillas covered with tomato sauce with fresh cream and cheese, beef tasajo, pork meat or eggs)*

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

Totopos con salsa verde o roja, crema, queso fresco, con tasajo, cecina o huevo al gusto. *(Crispy fried tortillas covered with red or green sauce, topped with fresh cream and cheese, beef tasajo, pork meat or eggs)*

DE L C O M A L

MEMELITAS SENCILLAS (4)

Memelitas de maíz orgánico blanco, amarillo o morado, dependiendo de la disponibilidad, asiento de puerco, frijol y queso. *(Corn Memelitas with beans, pork asiento and fresh cheese)*

MEMELITAS DE GUISADO (3)

Memelitas de maíz orgánico con de salsa chicharrón, hongos serranos al ajillo, papa con chorizo, ensaladita de verdolagas y salsa molcajeteadas. *(Corn memelitas with assorted stews and hot sauce)*

EMPANADAS DE FLOR DE CALABAZA Y EPAZOTE (1)

Empanadas de maíz orgánico, con quesillo, flor de calabaza y epazote.
(Squash blossom and epazote quesadillas)

TETELAS RELLENAS (2)

Tetelas de maíz rellenas de frijol, crema y queso fresco, papa con chorizo o salsa de chicharron. *(Corn tetelas filled with beans, cream and fresh cheese, chorizo and potatoes stew or pork meat stew)*

DE LA GRANJA *(From the farm)*

HUEVOS AL GUSTO

(EGGS TO ORDER)

Revueltos, estrellados, pochados u omelet acompañados de frijoles refritos. *(Scrambled, fried, or poached eggs with your choice of fixings and beans)*

HUEVOS RANCHEROS

Huevos estrellados, tortilla frita, frijoles y salsa verde o roja.
(Fried eggs with a corn tortilla, beans topped with green or red sauce)

ESPECIALES (SPECIAL S)

TOAST DE TOMATE Y AGUACATE

(TOMATO AND AVOCADO TOAST)

Pan artesanal tomates rostizados con hierbas, aguacate, verdolagas y un huevo al comal con hierba santa. *(Toasted slice of artisan blue corn bread, topped with roasted tomatoes, avocado, verdolaga greens, and a sunny side up egg with hoja santa)*

TORTA DE PAN AMARILLO

(AMARILLO BREAD SANDWICH)

Pan amarillo, queso fresco, chile pasilla encurtido, ensalada verde. *(Amarillo bread, fresh cheese, pickled pasilla chile and green salad)*

PANCAKES

Pancakes con mantequilla, miel o jarabe de agave, mermelada de la casa. *(Homemade pancakes, butter, honey or agave syrup, homemade jam)*

~

MENÚ PRINCIPAL

(MAIN MENU)

ENTRADAS & APERITIVOS

(STARTERS & APETIZERS)

ENSALADAS (SALADS)

ENSALADA VERDE Y CHAPULINES

(GRASSHOPPER GREEN SALAD)

Lechugas orgánicas, verdolagas, chepiche, nopalitos, rábanos, chapulines y gusanitos de maguey fritos, vinagreta de chiles secos. *(Mixed organic greens, verdolaga and chepiche greens, cactus, radish, grasshoppers, fried maguey worms, dried chiles vinaigrette)*

ENSALADA DE TOMATE Y QUESILLO

(STRING CHEESE AND TOMATO SALAD)

Ensalada estilo capresse oaxaqueña, tomates orgánicos heirloom, quesillo doble crema, pepitas de calabaza tostadas y fritas en aceite de oliva, pesto de cilantro y hierba santa. *(Organic heirloom tomatoes, Oaxaca string cheese, pumpkin seeds, cilantro and hierba santa pesto)*

~

SOPAS (SOUPS)

CONSOMÉ DE POLLO ROJO

(RED CHICKEN SOUP)

Caldo de pollo rojo, con verduras y arroz, acompañado de cebolla, cilantro, chile verde y limón. *(Guajillo red chicken broth, vegetables and rice, with a side of chopped onions, cilantro, green chiles, lime)*

CREMA DE FRIJOLÓN CON HIERBA DE CONEJO

Frijol, hierba de conejo, crema, tiras de tortilla crujientes, chicharrón, aguacate. (*Beans, cream, crispy tortillas, cracklins and avocado*)

OTRA ENTRADAS

TOSTADAS DE TEMPORADA

(*SEASONAL TOSTADAS*)

Dos tostadas de maíz morado, frijoles refritos con hierba de conejo, (salpicón de res, cochinita o mariscada), aguacate, verdolagas, rabanitos orgánicos y chile serrano. (*Blue corn tostadas, refried beans (salpicon, cochinita or seafood), avocado, verdolaga greens, radish and serrano peppers*)

~

PLATOS FUERTES

(*MAIN COURSES*)

ENTRADAS (ENTREES)

POLLITO LECHAL CON MOLE

Relleno de quesillo con hierba santa, ejotes, y chile de agua, salsa de mole amarillo, chips de camote, curtido de cebolla, limón y chile jalapeño. (*Rock Cornish stuffed with Oaxaca string cheese, hierba santa, green beans, chile de agua, amarillo mole sauce, sweet potato chips, pickled onion and jalapeños*)

RIB EYE CON CHICHILLO

Rib eye al grill, mole chichilo, vegetales criollos baby, pure de chayote espinudo, verdolagas y croqueta de maíz sellada. (*Grilled rib eye, black chichilo sauce, baby vegetables, chayote puree, verdolaga greens, seared corn cakes*)

PESCADO A LA TALLA

(*ADOBO GRILLED FISH*)

Ensalada estilo capresse oaxaqueña, tomates orgánicos heirloom, quesillo doble crema, pepitas de calabaza tostadas y fritas en aceite de oliva, pesto de cilantro y hierba santa. (*Organic heirloom tomatoes, Oaxaca string cheese, pumpkin seeds, cilantro and hierba santa pesto*)

TLAYUDA DE AGUJA NORTEÑA

(*GRILLED BEEF TLAYUDA*)

Tortilla especial, asiento, frijoles, carne asadal. Salsa molcajeteadada. (*Special big tortilla tlayuda filled with cochinita pibil. Molcajete hot sauce*)

GUAJOLOTE CON MOLE NEGRO

(*BLACK MOLE WITH TURKEY*)

Pechuga de guajolote ahumada, rellena de manzana criolla, piña, naranja, ciruela, plátano, chabacano, guayaba, pasas. Salsa de mole negro y mezcal. (*Smoked turkey breast, sweet stuffing, heirloom apples, pineapples, orange, prunes, plantains, apricots, guava, raisins, mole negro and mezcal sauce*)

CHAMORRO CON FRIJOLÓN

(BIG BEANS AND PORK SHANK)

Cerdo ahumado y braceado, frijolones, caldillo de frijol con hierba de conejo, flores de frijolón, encurtido de cebolla, limón y chile de agua.
(Smoked and braised pork shank, “frijolones” beans, bean soup and “conejo” herbs, lime, pickled onions and chile de agua)

TAMAL DE TEMPORADA

(SEASONAL TAMALES)

Pregunta por nuestra selección de tamal de temporada.

(Ask your waiter for the seasonal flavor)

CHILE RELLENO

(STUFFED CHILI)

~

P O S T R E S

(DESSERTS)

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée de chocolate oaxaqueño caramelizado con azúcar y nib de cacao criollo y fruta fresca. *(Oaxaca chocolate crème brûlée, cacao nib, caramel and fresh berries)*

TAPIOCA DE PIÑA Y COCO

Tapioca de leche de coco y cardamomo, piña flameada con Mezcal El Silencio, sorbete de piña y mezcal, chips de piña y sal de gusanito. (*Coconut milk tapioca cardamom pudding, flambée pineapple, Mezcal El Silencio, pineapple sorbet, pineapple chips, worm salt*)

FRUTA DE PECHUGA

Piña, plátano, chabacano, guayaba y pasas flameadas, jelly de naranja, crema de vainilla natural, chips de manzana, nieve de temporada. (*Flambée pineapple, plantains, apricots, guava and raisins, orange jelly, vanilla bean light cream, green apple chips, seasonal sorbet*)

TARTA DE CAMELO

Tarta bretona caramelizada de guayaba y maracuyá, crema de cítricos, coulis de frutos rojos y mezcal, chantilly de cítricos, pétalos caramelizados. (*Guava and passion fruit caramel tart, citrus whipped cream, berries and mezcal sauce, crystalized flower petals*)