

MIENÚ



BIENVENIDOS

Hemos creado una experiencia gastronómica con los mejores ingredientes de esta temporada Otoño/Invierno.

En este menú encontrarás sabores, texturas y aromas de cada rincón del estado de Oaxaca. Para nosotros, cada platillo es un lienzo de arte donde convergen técnicas culinarias tradicionales con estilos vanguardistas que enaltecen armónicamente nuestra cultura y su particular forma de expresarse dentro de la infinita gastronomía de México.

¡Buen provecho!



We have created a gastronomic experience with the best ingredients of this Autumn/Winter season.

In this menu you will find flavors, textures and aromas from every corner of the state of Oaxaca. For us, each dish is a canvas of art where traditional culinary techniques converge with avant-garde styles that harmoniously exalt our culture and its particular way of expressing itself within the infinite gastronomy of Mexico.

Enjoy!

❖ **CASA OAXACA** ❖
El Restaurante

Appetizers Entradas

Chile de agua relleno de ceviche de pescado
y salsa de maracuyá \$215

*Chile de agua stuffed with ceviche, served on a passion fruit
sauce *Vegan option available*

Crudo de la costa Oaxaqueña de pesca del día \$205

Sashimi with catch of the day from the Oaxacan coast

Flores de calabaza rellenas de requesón,
chip de camote y puré plátano \$195

*Squash blossoms filled with ricotta, crispy sweet potato,
plantain puree *Vegan option available*

Tetela de barbacoa de conejo, chileajo amarillo, col,
aguacate, rábano y cilantro \$230

*Corn tetela with rabbit barbacoa, yellow chileajo, cabbage,
avocado, radish, coriander*

Quesadilla de hongos, tortilla de papa, frijol de la olla,
crema, queso y aguacate \$205

*Mushroom quesadilla, potato tortilla, beans, cream,
cheese, avocado*

Tacos de chamorro de cerdo con recaudo negro
de chilhuacle, miltomate, cebolla morada, pepino,
piña tatemada, guacamole, cilantro y xnipec \$255

*Pork shank tacos with black recaudo made of chilhuacle
chili, green tomatillo, red onion, cucumber, grilled pineapple,
guacamole, coriander, xnipec*

Tostada de Insectos; chicanas, chapulines, gusanitos
de maguey, guacamole, chepiche y rabanitos \$410

*Corn tostada with chicanas ants, grasshoppers,
agave worms, guacamole, chepiche herb, radish*

Tabla de quesos mexicanos artesanales de pequeños productores 190g, jamón pata negra de San Mateo Río Hondo 25g, aceitunas jumbo, mermelada, pan de masa madre, uvas, ate de membrillo **\$780**
Artisanal Mexican cheese board, pata negra ham from San Mateo Río Hondo, gordal olives, jam, sourdough bread, grapes, quince paste

Soups & Salads SOPAS & ENSALADAS

**Vegan options available*

Sopa de frijolón con hierba de conejo, aguacate, juliana de tortilla, queso fresco y chile pasilla mixe **\$195**
Bean soup with hierba de conejo herb, avocado, crispy tortilla strips, fresh cheese, pasilla mixe chili

Sopa de guías de calabaza con chochoyotes, granos de elote y salsa de chiles secos, taco de quesillo y tasajo **\$185**
Squash vine soup with corn dumplings, corn kernels, dried chili sauce, Oaxaca string cheese, beef tasajo

Sopa de habas, nopales, huevo de codorniz, aceite de chiles, fritura de hoja santa y habas verdes **\$195**
Broad bean soup with paddle cactus, quail egg, chili oil, fried hoja santa, green broad beans

Ensalada verde; mix de lechugas, tomate riñón, aguacate, cebolla, queso ahumado, pepita de calabaza, cilantro, criollo, flor de calabaza, rábano y aderezo del día \$185
Green salad; lettuce assortment, heirloom tomato, avocado, onion, smoked cheese, pumpkin seeds, coriander, squash blossom, radish, dressing

Ensalada de betabel, espinaca baby, cremoso de nuez de Zaachila y queso de cabra \$185
Beetroot salad, baby spinach, cream made with walnut from Zaachila, goat cheese

Vegan & Vegetarian Vegános & Vegetarianos

Tomates asados, pesto hoja santa, salsa vegana de queso de nueces de macadamia y aceite de chiles \$205
Grilled tomatoes, hoja santa pesto, macadamia nut vegan cheese sauce, chili oil

Calabaza támara nixtamalizada, puré de tamala, queso Istmeño, pipita de calabaza, aceite de epazote, chocolate de metate con chila pasilla y chileatole \$225
Nixtamalized cucurbita squash, cucurbita squash puree, cheese from the Isthmus region, pumpkin seeds, epazote oil, ground chocolate in metate with pasilla chili and chileatole

Main Dishes Platos Fuertes

Short Rib 180g, mole manchamanteles, relish de fruta y puré de plátano \$530
Short rib, manchamanteles mole sauce, fruit relish, plantain puree

Lengua de res 140g, mole alcaparrado, arroz con chepil,
puré de ciruela y escabeche de setas \$465
*Beef tongue, caper mole sauce, rice with chepil, prune puree,
pickled oyster mushrooms*

Lechón 140g, mole almendrado, puré de mamey,
chorizo y zanahoria en escabeche \$495
*Suckling pig, almond mole sauce, mamey puree,
Oaxacan chorizo, pickled carrots*

Castacán 130g, molito de chicatana y col \$540
Crispy pork belly, chicatana ant mole sauce, cabbage

Pavo 160g, arroz con chepil, puré de plátano,
hoja santa y mole negro \$395
*Turkey, mole negro sauce, rice with chepil,
plantain puree, hoja santa*

Pato 140g, mole blanco, betabel y puré de higo \$540
Duck, white mole sauce, beetroot, fig puree

Venado 140g, con mole amarillo \$515
Venison with amarillo mole sauce

Cabrito 140g, papas, huaxmole, verdolagas,
rábano y guajes \$495
*Lamb, potatoes, huaxmole sauce, purslane,
radish, guajes*

From the Sea Platos del Mar

Pesca del día 160g al limón con florecitas de calabaza,
lechugas tiernas y alcaparras, servido sobre mermelada
de tomate con romero y miel \$410
*Catch of the day with lime, squash blossom, tender lettuce,
capers, served on tomato, rosemary and honey jam*

Pesca de la baja 160g con adobo de chapulín,
lentejas charras y salsa verde cruda \$455
*Baja California catch with grasshopper adobo,
charro lentils, fresh green sauce*

Pulpo a la talla 140g con chintextle, risotto de caldo
de piedra, zanahoria fermentada y coles de Bruselas \$435
*Octopus a la talla-style with chintextle chili paste,
risotto made with stone soup broth, fermented carrots,
Brussels sprouts*

*El gramaje de la proteína puede variar según
el término de cocción que elijas.

*The grammage of the protein may vary
depending on the cooking term you chose.

*Declinamos amablemente cambios en los
ingredientes de nuestros platos.

*Our apologies, we do not accept changes in
the ingredients of our dishes.



❖ **CASAOAXACA** ❖
El Restaurante

El producto de mar que consumas en
nuestro restaurante proviene de:
All the seafood we consume comes from:

Oaxacalifornia
MAR · MAIZ · MEZCAL
Cocina de nuestros mares

Las hortalizas y proteínas provienen de:
Proteins, vegetables and wild herbs come from:


COCINA DE LEÑA ↵ GRANJA ↵ HUERTO