



◆ **CASA OAXACA** ◆
El Restaurante





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

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.

We have created a gastronomic experience with the best ingredients of this 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.

¡Buen provecho!

Enjoy!

Entradas

Chile de agua con ceviche de pesca local, maracuyá, camote <i>Chile de agua with ceviche, passion fruit and sweet potato</i>	\$ 245
Tostada de jaiba, habas, pepino, mayonesa de aceituna, cilantro <i>Crab tostada, broad beans, cucumber, olive mayonnaise, coriander</i>	\$ 335
Callos de hacha, mantequilla de perejil, chile pasilla mixe <i>Scallops, parsley butter, pasilla mixe chili</i>	\$ 390
Flores de calabaza, requesón, camote, puré de plátano <i>Squash blossoms, ricotta, sweet potato, plantain puree</i>	\$215
Gorditas de escamoles ·3 piezas· mantequilla, epazote, haba <i>Corn gorditas with ant larvae ·3 pieces· butter, epazote, broad bean</i>	\$ 590
Tacos de fideo seco con frijol ·2 piezas· pescado, chorizo, queso oreado <i>Fideo seco tacos ·2 pieces· with beans, fish, Oaxacan chorizo, air dried cheese</i>	\$ 280
Tostada de insectos: chicatanas, chapulines, gusanitos de maguey <i>Corn tostada with chicatana ants, grasshoppers, agave worms</i>	\$360
Quesadilla, hongos, asiento, frijol, crema, queso <i>Mushroom quesadilla, pork rind paste, beans, cream, cheese</i>	\$ 260



Sopas

Frijolón, hierba de conejo, aguacate, tortilla, queso fresco
Bean, hierba de conejo, avocado, crispy tortilla strips, fresh cheese

\$ 205

Hongos silvestres, hoja santa, chile guajillo, flores de calabaza
Wild mushrooms, hoja santa, guajillo chili, squash blossoms

\$ 205



·Ensaladas·

Mix de lechugas, tomate riñón, aguacate, queso azul
Lettuce assortment, heirloom tomato, avocado, goat cheese dressing

\$ 225

Tomates, miso de frijolón, zapote, uvas, pomelo, pistache
Tomatoes, bean miso, black sapote, grapes, grapefruit, pistachio

\$ 280



·Veganos y Vegetarianos·

Coliflor a las brasas, mole encacahuatado

\$ 280

Ember roasted cauliflower and peanut mole sauce

Betabel rostizado, mole negro, mole blanco, almendra

\$ 315

Roasted beetroot, mole negro sauce, mole blanco sauce, almond

·Platos Fuertes·

Pavo 160g, mole negro, arroz con chepil y puré de plátano <i>Turkey 160g, mole negro sauce, rice with chepil, plantain puree</i>	\$ 430
Pato 160g, mole coloradito, compota de guayaba y puré de frijol <i>Duck 160g, coloradito mole sauce, guava compote, bean puree</i>	\$ 510
Lechón 160g, chileajo amarillo, papa criolla, verdolagas <i>Suckling pig 160g, chileajo amarillo, native potato, purslane</i>	\$ 580
Panceta de cerdo 180g, frijoles con oreja de león, chorizo, chicharrón <i>Pancetta 180g, beans with oreja de león herb, Oaxacan chorizo, pork rinds</i>	\$ 430
Short rib 200g, mole manchamanteles, relish de fruta <i>Short rib 200g, manchamanteles mole sauce, fruit relish</i>	\$ 595
Rib eye 170g, puré de papa, hongos y jus <i>Rib eye 170g, mashed potato, mushrooms, jus</i>	\$ 595
Conejo 140g, papas, zanahorias y jus <i>Rabbit 140g, potatoes, carrots, jus</i>	\$ 530
Venado 150g, mole amarillo, chile de agua, acelgas <i>Venison 150g, amarillo mole sauce, chile de agua, chard</i>	\$ 650
Chuletón de cerdo 300g, mole de chicanas y col <i>Pork chop 300g, chicanana ant mole sauce, cabbage</i>	\$ 565



A detailed watercolor illustration of a fish, likely a sea bream, shown in profile facing right. The fish is rendered in shades of grey, blue, and white, with visible brushstrokes and a textured, painterly quality. The background is a light, neutral tone.

·Platos del Mar·

Pesca local 160g, salsa de limón con alcaparras y mermelada de tomate \$ 430
Catch from the Pacific coast 160g, lime sauce with capers, tomato jam

Pesca zarandeada 160g, mole de alcaparras, brócoli ahumado, ciruela \$ 520
Zarandeado style fish 160g, caper mole sauce, smoked broccoli, prune

Pulpo a la talla 160g, fideo seco, crema, queso itsmeño, zanahorias \$ 530
A la talla style grilled octopus 160g, fideo seco, cream, cheese from the Isthmus region, carrots

Camarones de profundidad, chintextle, perejil, ajo \$ 595
Deep sea shrimp, chintextle chili paste, parsley, garlic

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.

Precios en moneda nacional MNX, incluyen IVA | Prices in national currency MNX, taxes included

MICHELIN
2025



