



◆ **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 / Starters•

Chile de agua, pesca local, maracuyá y camote <i>Chile de agua, catch from the Pacific coast, passion fruit, sweet potato</i>	\$ 255
Atún, chamoy de la casa, betabel, jamaica, sandía, chapulín <i>Tuna, homemade chamoy, beetroot, hibiscus, watermelon, grasshopper</i>	\$ 315
Callos, mantequilla de ajo, limón amarillo y hoja santa <i>Scallops, garlic butter, lemon, hoja santa</i>	\$ 395
Flores de calabaza, requesón, miel, plátano macho <i>Squash blossoms, ricotta, honey, plantain</i>	\$230
Gorditas de chamorro ·2 piezas· biuses, frijol santanero, asiento y aguacate <i>Corn gorditas with pork shank ·2 pieces· pork biuses, santanero beans, pork rind paste, avocado</i>	\$ 260
Tacos de conejo al orégano ·2 piezas· puré de papa y salsa tatemada <i>Al oregano rabbit tacos ·2 pieces· mashed potato, grilled sauce</i>	\$280
Tostada de insectos, chicatana, chapulín, gusano de maguey <i>Corn tostada with chicatana ants, grasshoppers, agave worms</i>	\$ 380
Quesadilla de barbacoa de cachete de res, frijol santanero <i>Quesadilla with beef cheek barbacoa, santanero beans</i>	\$ 270
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 <i>Artisanal Mexican cheese board, pata negra ham from San Mateo Río Hondo, gordal olives, jam, sourdough bread, grapes, quince paste</i>	\$ 780



•Sopas / Soups•

Sopa de frijolón, hierba de conejo, aguacate, pasilla, queso fresco
Bean soup, hierba de conejo, avocado, pasilla chili, fresh cheese

\$ 215

Guisado de gallina, zanahoria en escabeche, aceite de perejil
Chicken stew, pickled carrots, parsley oil

\$ 215





•Ensaladas / Salads•

Mix de lechugas, aguacate, queso del Istmo, semillas \$245
Lettuce assortment, avocado, cheese from the Isthmus region, seeds

Tomates locales, miso, zapote, cítricos, pistaches \$290
Tomatoes, miso, black sapote, citrics, pistachios



**•Veganos y Vegetarianos
/ Vegan & Vegetarian•**

Coliflor a las brasas, mole encacahuatado
Ember roasted cauliflower, peanut mole sauce

\$315

**Tetela rellena de haba, quelites, mole blanco,
aceite de chiles, salsa morita**
*Corn tetela filled with broad beans, wild greens quelites,
mole blanco, chili oil, morita chili sauce*

\$340



•Platos Fuertes / Mains•

Pavo 160g, mole negro, arroz con chepil y puré de plátano macho <i>Turkey 160g, mole negro, rice with chepil, plantain</i>	\$ 445
Pato 160g, frijol santanero, chochoyotes, salsa martajada, aguacate <i>Duck 160g, santanero beans, corn chochoyotes, martajada sauce, avocado</i>	\$ 530
Lechón 160g, mole coloradito, tetela, guayaba <i>Suckling pig 160g, coloradito mole sauce, corn tetela, guava</i>	\$ 580
Chuletón de cerdo 300g, chicatana, chile costeño, coles de bruselas <i>Pork chop 300g, chicatana ants, costeño chili, brussel sprouts</i>	\$575
Short rib 200g, mole manchamanteles, camote, relish de frutas <i>Short rib 200g, manchamanteles mole sauce, sweet potato, fruit relish</i>	\$ 615
New york 220g, mole quemado de chilhuacle y pasilla mixe, papa, cebolla, pitiona <i>New York steak 220g, burnt mole sauce made with chillhuacle and pasilla mixe, potato, onion, pitiona</i>	\$ 795
Venado 150g, chileatole de hongos, elote, huitlacoche, epazote, chile costeño <i>Venison 150g, mushroom chileatole, corn, corn smut, epazote, costeño chili</i>	\$ 670
Cordero 180g, chileajo de tabiche, frijol, papa, verdolaga <i>Lamb 180g, chileajo with tabiche chili, beans, potato, purslane</i>	\$ 670

A detailed watercolor illustration of a fish, likely a sea bream, shown in profile facing right. The fish is rendered in shades of grey, black, and white, with fine brushstrokes capturing its scales, fins, and facial features. The background is a light, textured wash of grey and white.

•Platos del Mar / From the Sea•

Pesca local 160g, salsa limón, alcaparras, mermelada de tomate \$ 445
Catch from the Pacific coast 160g, lime sauce, capers, tomato jam

Pesca zarandeada 160g, lentejas, salsa verde, chorizo, chicharrón \$ 530
Zarandeado style fish 160g, lentils, green sauce, Oaxacan chorizo, pork rinds

Camarones, pipián, col rostizada, mantequilla de ajo, limón \$ 595
Shrimp, pipián mole sauce, roasted cabbage, garlic butter, lime

Abulón salvaje, arroz meloso, tomate riñón, quelites, camarón \$ 640
Wild abalone, creamy rice, heirloom tomato, wild greens quelites, shrimp

Pulpo 150g, adobo de chorizo, fideo seco, frijol, aguacate, queso del Istmo \$ 560
Octopus 150g, Oaxacan chorizo adobo, fideo seco, beans, avocado, cheese from the Isthmus region

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



