

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Adecuamos el menú acorde a alergias y restricciones.

Todos los integrantes de la mesa deberán elegir el mismo menú.

El menú de degustación *es individual y no se puede dividir.*

Lunes a Sabado de 1:30 a 9:30 pm y Domingos de 1:00 a 4:30 pm

Durante los últimos 12 años, los cocineros de Limosneros hemos recopilado recetas y memorias, hemos aprendido técnicas, tambaleándonos en los zancos de la creatividad y la tradición.

Nos dimos a la tarea de rescatar y plantar en nuestro huerto Ome, semillas endémicas y empolvadas; en una incansable búsqueda por ingredientes y posibilidades.

Hoy, nuestras vivencias y hallazgos convergen con la pasión que sentimos por nuestra cultura, para plasmar en sus mesas una pequeña parte de la riqueza de nuestro país.



Limosneros es para nosotros, un tributo a la gastronomía Mexicana y la manera mas noble de expresar nuestra identidad.



JP & AS





MENÚ DEGUSTACIÓN DEL CHEF



Menú de Degustación del Chef \$1950
Maridaje con Vinos y Destilado de Agave Artesanal \$1550

ABREBOCAS

Tepachulo | Tepache de Piña Fermentada | Hecho en Casa
Buñuelo de feria | Ikura | Aguacate | Flor de Cilantro
Croquetas Oaxaqueñas | Tasajo | Chorizo | Alioli y Flor de Cilantro

CRUDO DE HAMACHI

Miso de Frijol Rojo | Mantequilla Avellanada y Chiltepín

CHILPACHOLE DE MAÍCES

Maíces Nativos | Mayonesa de Chiltepín | Chochoyote | Queso de Rancho | Elote Baby

“FOAGRÁ” DE PUEBLO

Hígado de Pato “De Libre Pastoreo” de Jiutepec, México | Maíz Camagua | Flores de Sauco | Xoconostle

TACO DE ESCAMOL

Humo | Tortilla hecha en Casa | Ayocote | Salsa Verde Asada

LA PESCA

Pesca sustentable de nuestras Costas | Glaseado de Anguila y Morita | Chirivía con Apionabo | Papa Confitada | Mostaza Rubí

MAZORCA DE CUITLACOCHÉ

Queso Cotija Añejo

DONITAS DE CACHETE

Estofado de Cachete de Res | Salsa Borracha

PATO DE 21 DÍAS

Puré de Cebolla Tatemada | Puré de Coliflor con Nuez de Castilla | Escabeche de Cebolla y Jalapeño

🍷 🍷 BUÑUELO CON LECHE Y COTIJA 🍷 🍷

Helado de Nata | Queso Cotija | Piloncillo y Guayaba | Romero y Albahaca





MENÚ DEGUSTACIÓN DE OCASIÓN



7 Tiempos \$1620 | Maridaje con Vinos y Destilado de Agave Artesanal \$1300

ABREBOCAS

Tepachulo | Tepache de Piña Fermentada | Hecho en Casa

Buñuelo de feria | Ikura | Aguacate | Flor de Cilantro

Croquetas Oaxaqueñas | Tasajo | Chorizo | Alioli y Flor de Cilantro

KAMPACHI

Kombucha de Naranja hecha en casa | Mignonette de Chile Manzano |
Aceite de Vainilla de Papantla

TETELA

Puré de Alberjón | Salsa Verde | Quelites | Salsa Macha

COLLARÍN DE PESCADO A LA BRASA

Tonkatsu Mexa | Brasas | Cilantro | Borraja

SALBUTE DE LENGUA

Verdolagas | Mole de Chicatana

LECHÓN

Carnitas Cerdo Pelón | Salsa de Longaniza de Valladolid | Puré de Papa y Cotijal |
Pétalos de Cebolla Tatemada

🍷🍷 ARROZ CON LECHE BRÛLÉE 🍷🍷

Espuma de Yogurt | Courd de Limón | Merengue |



DEGUSTACIÓN TAQUERA

5 Tacos + 1 Taco Dulce (6 Tacos) \$885

Maridaje Cervecerero \$610

ABREBOCAS

Tepachulo | Tepache de Piña Fermentada | Hecho en Casa

Croquetas De Mahi Mahi | Arroz Inflado | Salsa Milpera

Croquetas Oaxaqueñas | Tasajo | Chorizo | Alioli y Flor de Cilantro

TACO DE CUITLACOCHÉ

Flor de Calabaza Crujiente | Encacahuatado | Vegetales Encurtidos | Tortilla de Epazote

TACO DE ESCAMOL

Humo | Tortilla hecha en Casa | Ayocote | Salsa Verde Asada

TACO DE CHILE RELLENO

Rillette de Cerdo | Chile Pasilla | Vegetales Encurtidos | Mastuerzo

TACO DE PORK BELLY AL PASTOR

Piña Fermentada | Humo de Mezquite | Aguacate | Salsa de Chile de Árbol

TACO DE ARRACHERA WAGYU

Maíz Azul | Pico de Xoconostle | Ate y Cascabel | Higo

👁️ 👁️ TACO DE ALGODÓN DE AZÚCAR 👁️ 👁️

Bizcocho de Vainilla | Menta Silvestre | Sorbete de Jitomate y Frambuesa Fermentada



MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

7 Tiempos \$1620 | Maridaje con Vinos y Destilado de Agave Artesanal \$1300

ABREBOCAS · 2 pzas

Tepachulo | Tepache de Piña Fermentada | Hecho en Casa

JITOMATES HEIRLOOM

Gaspacho Veracruzano | Migaja Frita | Queso de Oveja

TACO DE CUITLACOCHÉ

Flor de Calabaza Crujiente | Encacahuatado | Vegetales Encurtidos | Tortilla de Epazote

MOLE DE OLLA DE VEGETALES

(Todo Cosechado en Nuestro Huerto OME)

Chayote Blanco | Calabazas Criollas | Zanahorias y Elote Baby | Papita Morada de Campo

TETELA

Puré de Alberjón | Salsa Verde | Quelites | Salsa Macha

MAITAKE

"Hongo Bailarín" confitado | Pipián de Hoja de Aguacate | Ensalada de Flores

MAZORCA DE CUITLACOCHÉ

Queso Cotija Añejo

🍩 🍩 CHURRO DE FERIA 🍩 🍩

Azúcar y Azahar | Mousse de Plátano Macho | Palanqueta de Ajonjolí

