

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

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

- 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

MENÚ DE ESTACIÓN

Primavera

Menú de Estación \$1750
Maridaje con Vinos y Destilado de Agave Artesanal \$1450

ABREBOCAS

Churro | Rillete de Truchas con Limón Amarillo | Queso Cotija | Caléndula

KAMPACHI PRIMAVERAL
Sashimi de Kampachi | Leche de Tigre con Guanábana y Habanero | Flores del Huerto

BERENJENA

Curry de Hojasanta | Puré de Calabaza

MOLLEJA

Tortilla de Harina | Frijoles Puercos | Salsa XO Mexa | Serranos Toreados con Flor de Cilantro

LUBINA

Velouté de Hinojo | Aceite de Cilantro y Menta Salvaje | Vegetales del Huerto Ome

JABALÍ

Costilla de Jabalí | Mole de Café | Ensalada de Romeritos | Cebolla Tatemada

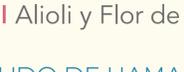
LIMPIABOCAS

Tepache | Granizado | Sal de Chiltepín



JACARANDA

Helado Miel y Manzanilla | Merengue de Cáscara de Limón | Flor de Jacaranda



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 | Pilocillo y Guayaba | Romero y Albahaca

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

Rillete 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 HEIRLOM

Gazpacho 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 Cochado 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 | Precio de Mercado

MAZORCA DE CUITLACOCHÉ

Queso Cotija Añejo

CHURRO DE FERIA

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

*Nuestros precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional

