Remembrances | **LIMOSNEROS** | Menú Degustación | Menú Vegetariano

ENTRADAS

5

JITOMATES MEXILLÓN
Gazpacho Veracruzano | Mogaja Frita | Queso de Oveja
$285 MXN

CROCKETAS DE MAHI MAHI
Arroz Infladito | Salsa Miqueta
$290 MXN
$275 MXN

CIRUELO DE HIMACHI
Miso de Frijol Bayo | Mantequilla Avellanada y Chilaqui | Hojas
$360 MXN
$340 MXN

"FOGARÍA" DE PUEBLO
Mojado de Pan | "De Libre Pastoreo" de Jutepec, México | Maíz Cariaqua | Flores de Sauco | Rocoreado
$330 MXN

TOSTADITAS DE SALMÓN DE PATO
Tostada de Frijol | Aguacate | Flor de Calentó | Naranja | Chile Serrano
$290 MXN
$275 MXN

ESCAMOLES
Huma | Tortilla Hecha en Casa | Aquocte | Salsa Verde Asada
$295 MXN

DONITAS DE CACHETE
Estofado de Cachete de Res | Salsa Borracha
$360 MXN

TUETANITOS CON PRENSADO
Tortilla Acolea | Salsa Miqueta
$340 MXN

DEL HAÍZAL

TACO DE CUITLACOCHE
Flor de Calabaza Crujiente | Encacahuatado | Vegetales Encurtidos | Tortilla de Epazote
$195 MXN

TOSTADA DE LANGOSTINO DE 80
Tostada de Maíz y Frijol | Chimenda | Sal Pak | Cremos de Frijol | Aceicote
$360 MXN

TACO DE CHILE RELLENO
Rilleta de Cerdo | Chile Pasilla | Vegetales Encurtidos | Mastuerzo
$255 MXN

TAMAL DE ESTACIÓN
Pregunte a su Mesero por el de Temporada
(Mil pesos de descuento)

TACO DE PORK BELLY AL PASTOR
Piña Fermentada | Humo de Mesquite | Aguacate | Salsa de Chile de Árbol
$260 MXN

TACO DE ARRACHERA WAGYU
Maíz Azul | Pico de Aconcoxtle | Atey y Cascabel | Higo
$325 MXN

SALSAS

MIJERA
Tomate Miqueno | Cebolla | Chile de Árbol | Ajo
$65 MXN

FANÁTICA
De Habanero Amarillo | 150 gr | Mango | Piña | Ajo
$120 MXN

MOLCAJETEADA | 150 gr |
De nuestra famosa Chilera Preparo en su Molcajete
$120 MXN
Con Chapulines $155 MXN

GUACAMOLE $150 MXN
GUACAMOLE PUREÉCHUA |
Dichamo de Molcajete | $50 MXN
Con Tomatitos Frito | $60 MXN
| 90 gr |

SOPAS

SOPA DE TORTILLA
Aguacate | Queso | Dichamo | Crujientes
$185 MXN

HOLE DE OLLA DE VEGETALES
(Pollo Cocoxtlado en Nuestro Horno ONE)
Chayote Blanco | Calabaza Criolla | Zanahoria y Elote Baby | Papita Criolla | Ejotes Campo
$225 MXN

CHILPACHOLE DE MAÍCES
Maíces Nativos | Mojarrona de Chilhpoxt | Dichoxtepetes | Queso de Rancho | Elote Baby
$250 MXN

DEL MAR

MOJARRA FRITA
Aguacate | Arroz Salsaje | Chile Costeño | Limón
$385 MXN

PULPO NEGRO
Dice de Fijol Bayo | Aguacate | Aceicote | Salsa de Tarapura de Recaudo Negro | Limón
$485 MXN

LA PESCA
Pesca Sustentable de Nuestras Costas | Glaseado de Angelica y Morita | Chinia con Ajonjolí | Papa Cortellada | Mistaxa Rubí
$485 MXN

DE LA TIERRA

MAZORCA DE CUITLACOCHE
Queso Cotija Añejo | Tuje
$320 MXN

MATAME
"Hongo Ballena" confitado | Pipián de Higo de Aguacate | Ensalada de Flores
Precio de Mercado

POLLO ORGÁNICO
DE CORRAL
Mole Negro de Tortilla con Frutos Secos | Crujiente Fermentada | 180 gr |
$485 MXN

COSTILLA DE CERDO
Glaseado de Mezcal, Miel de Agave | Chile Ancho | Miel de Maíz Palomero | Kumquats
$485 MXN

PATO DE 2 ISÁS
Puré de Calcetta Tatemada | Puré de Coliflor con Nuez de Castilla | Escalivada de Calabaza y Jalapeño | 270 gr |
$485 MXN

MOLE NEGRO
Costilla Braseada en Hoja de Plátano | Mole Negro Oaxaqueño | Vegetales Encurtidos | Tortilla de Plátano | 270 gr |
$485 MXN

MENÚS DE DEGUSTACIÓN

Durante los últimos 12 años, los cocineros de Limósneros hemos recopilado recetas y memorias, hemos aprendido técnicas, tomado sabores y los nuevos de la creatividad y la tradición.

Nos dimos a la tarea de revisar y seleccionar platillos que nos utilizamos en nuestro día a día, platillos que nos incansable después por ingredientes y posibilidades.

Hoy, nuestros clientes y hablamos reencuentro con platillos que valoran por nuestra cultura, para disfrutar en un menú con propuesta parte de la riqueza de nuestro país.

Limósneros, nos sentimos en tribuna a la gastronomía Mexicana y le nuestro mas sincero de expresar nuestra identidad.

JP & LS

MENÚ DE ESTACIÓN

Primavera

$1750

KAMPACHI PRIMAVERAL
Sashimi de Kampachi | Leche de Tigre con Guanábana y Habanero | Flores del Huerto
$320 MXN

BERIOLINA
Curry | Papaya Verde | Pure de Calabaza
$285 MXN

MOLLEJA
Tortilla Hecha en Casa | Frijoles Puestos | Salsa XO | Mezcal Serranos Tostados con Flor de Cilantro
$285 MXN

HIMA
Velouté de Hongos | Aceite de Cilantro y Menta | Salsaje | Vegetales del Huerto Orto
$475 MXN

JABALÍ
Costilla de Jabalí | Mole de Calé | Ensalada de Rosacea | Calotta Tatemada
$485 MXN

MENÚ DEGUSTACIÓN DEL CHEF

Menú de Degustación del Chef: $1950
Maridaje con Vinos y Destilados de Agave Artesanal: $1150

ABREBOCAS
Tepachulé | Tepache de Piña Fermentada | Hecho en Casa
Bufanda de Feria | Rusa | Aguacate | Flor de Calabaza
Crujientes Oaxaqueñas | Tasajo | Chorizo Alisé y Flor de Calabaza

CRUJIO DE HIMACHI
Miso de Frijol Bayo | Mantequilla Avellanada y Chilaqui

CHILPACHOLE DE MAÍCES
Maíces Nativos | Mojarrona de Chilhpoxt | Dichoxtepetes | Queso de Rancho | Elote Baby

"FOGARÍA" DE PUEBLO
Mojado de Pan | "De Libre Pastoreo" de Jutepec, México | Maíz Cariaqua | Flores de Sauco | Rocoreado

TACO DE ESCAMOL
Huma | Tortilla Hecha en Casa | Aquocte | Salsa Verde Asada

LA PESCA
Pesca Sustentable de Nuestras Costas | Glaseado de Angelica y Morita | Chinia con Ajonjolí | Papa Cortellada | Mistaxa Rubí

MAZORCA DE CUITLACOCHE
Queso Cotija Añejo

DONITAS DE CACHETE
Estofado de Cachete de Res | Salsa Borracha

PATO DE 2 ISÁS
Puré de Calcetta Tatemada | Puré de Coliflor con Nuez de Castilla | Escalivada de Calabaza y Jalapeño

*** RUN ESTILO ***
CON LECHE Y COTIJA
Helado de Nieve | Queso Cotija | Filicólo y Guayaba | Romeo y Albahaca

DEGUSTACIÓN TAQUERA

5 Tacos + 1 Taco Especial $980
Maridaje Cervecero $610

ABREBOCAS
Tepachulé | Tepache de Piña Fermentada | Hecho en Casa
Crujientes de Mahi Mahi | Arroz Infladito | Salsa Miqueta
Crujientes Oaxaqueñas | Tasajo | Chorizo Alisé y Flor de Calabaza

TACO DE CUITLACOCHE
Flor de Calabaza Crujiente | Encacahuatado | Vegetales Encurtidos | Tortilla de Epazote

TACO DE ESCAMOL
Huma | Tortilla Hecha en Casa | Aquocte | Salsa Verde Asada

TACO DE CHILE RELLENO
Rilleta de Cerdo | Chile Pasilla | Vegetales Encurtidos | Mastuerzo

TACO DE PORK BELLY AL PASTOR
Piña Fermentada | Humo de Mesquite | Aguacate | Salsa de Chile de Árbol

TACO DE ARRACHERA WAGYU
Maíz Azul | Pico de Aconcoxtle | Atey y Cascabel | Higo

*** TACO DE ***
ESCOBEÑOSA DE ACOCIL
Bacoche de Vanilla | Menta Silvestre | Sorbete de Jitomate y Frambuesa Fermentada

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

5

7 Tiempos $1420 | Maridaje con Vinos y Destilados de Agave Artesanal $1150

ABREBOCAS | Jitomate
Tepachulé | Tepache de Piña Fermentada | Hecho en Casa

JITOMATES MEXILLÓN
Gazpacho Veracruzano | Mogaja Frita | Queso de Oveja

TACO DE CUITLACOCHE
Flor de Calabaza Crujiente | Encacahuatado | Vegetales Encurtidos | Tortilla de Epazote

HOLE DE OLLA DE VEGETALES
(Pollo Cocoxtlado en Nuestro Horno ONE)
Chayote Blanco | Calabaza Criolla | Zanahoria y Elote Baby | Papita Morada de Campo

TETELA
Pure de Albergín | Salsa Verde | Queltes | Salsa Mache

MATAME
"Hongo Ballena" confitado | Pipián de Higo de Aguacate | Ensalada de Flores
Precio de Mercado

MAZORCA DE CUITLACOCHE
Queso Cotija Añejo

*** CHURRO DE FERIA ***
Pistache de Tlacolula de Matamoros | Muchi | Mamey | Mandarina de Apaxtla

*Presentes precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional.