

Bienvenido a

LIMOSNEROS



limosneros.com.mx

ENTRADAS

JITOMATITOS HEIRLOOM

Gazpacho Veracruzano | Panko Frito | Queso de Oveja |
\$280

CROQUETAS DE MAHI MAHI

Arroz Inflado | Salsa Milpera · 5 pzas
\$235

FOAGRÁ DE PUEBLO

Hígado de Pato "de libre pastoreo" de Villa Victoria |
Maíz Camagua | Albahaca, Saucó y Toronjil | Xoconostle
\$330

CRUDO DE HAMACHI

Miso de Frijol "Sangre de Toro" |
Mantequilla avellanada y Chiltepín · 140 gr
\$320

CROQUETAS OAXAQUEÑAS

Tasajo | Chorizo | Alioli y Flor de Cilantro · 5 pzas
\$235

TAMAL DE BERENJENA

Queso de Cabra con Cenizas | Costra de Queso Asadero |
\$265

ÁTÚN CON SANDÍA

Recaudo Rojo | Aguachile | Serrano y Nopal Curado |
\$390



CAZUELAS DE RÍO

Langostinos de Río | Acociles |
Salsa de Pepita de Calabaza "Ha Sikil Pak" · 5 pzas
\$260

TARTAR DE CECINA CAMPECHANO

Guacamole | Chorizo | Chicharrón |
Crujientes de Nopal · 120 gr
\$290

"TOSTADITAS" DE SALPICÓN DE PATO

Aguacate y Flor de Cilantro | Naranja | Tostada de Frijol |
Chile Serrano · 2 pzas
\$275

ESCAMOLES

Humo | Tortilla hecha en Casa |
\$395

DONITAS DE CACHETE

Estofado de Cachete de Res | Salsa Borracha · 3 pzas
\$340

TUETANITOS CON PRENSADO

Tortillas Azules | Salsa Milpera |
\$320

SALSAS

SALSA MILPERA
\$55

SALSA MOLCAJETEADA
\$110
Con Chapulines \$145

SALSA FANÁTICA
\$110

GUACAMOLE PURÉPECHA De la Casa con Chicharrón de Molleja (80 gr)
\$165 y Tomatitos Fritos + \$ 140

SOPAS

SOPA DE TORTILLA
Aguacate | Queso | Chicharrón · 250 ml
\$175

MOLE DE OLLA VEGANO
(Todo Cosechado en Nuestro Huerto OME)
Chayote Blanco | Calabazas Criollas |
Zanahorias y Elote Baby | Papita Morada de Campo |
\$235

CHILPACHOLE DE MAÍCES
Maíces Nativos | Mayonesa de Chiltepín |
Queso de Rancho | Elote Baby |
\$200



DEL MAR



MOJARRA FRITA
Aguacate | Arroz Cítrico | Chile Costeño · 220 gr
\$355

PULPO CON CHILEATOLE
Hojuelas de Cebolla en Témpera de Ceniza | Aceite de Hojas · 220 gr
\$485

ARROZ CON CALAMAR
Arroz Crocante con Guajillo | Alioli de Tinta |
Calamar a la Brasa · 250 gr
\$445

CAMARONES A LA BRASA
Camarones de Profundidad de Baja California | Recaudo Negro |
Ayocotes en Escabeche · 250 gr
\$475

LA PESCA

Pesca sustentable de nuestras costas | Glaseado de Anguila y Morita |
Chirivía con Apionabo | Papa Confitada | Mostaza Rubí · 180 gr
\$485

* Nuestros precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional

DE LA TIERRA

MAZORCA DE CUITLACOCHÉ

Queso Cotija Añejo · 1 pza
\$285

CORDERO A LA BRASA

Milhojas de Papa | Mole de Chile Puya | Puré de Hoja Santa · 250 gr
\$475

CODORNIZ

Mole de Novia | Morilla con Frutos Secos | Ciruela Fermentada · 300 gr
\$385

POLLITO ORGÁNICO

Mole Rosa | Verduras al Grill de OME Huerto · 300 gr
\$465

PATO DE 21 DÍAS

Puré de Cebolla Tatemada | Puré de Coliflor con Nuez de Castilla | Escabeche de Cebolla y Jalapeño |
Salsa de Piloncillo con Chilhuacle · 200 gr
\$480

COSTILLA DE CERDO

Glaseado de Mezcal, Miel de Agave y 3 Chiles | Puré de Garbanzo | Aros de Cebolleta · 300 gr
\$410

COSTILLA MIAHUATECA

Cocción lenta en Hojas de Plátano | Mole Miahuateco | Encurtido de Chilaca y Cebolla Morada |
Tortilla de Plátano Macho | Tortillas Ceremoniales |
\$440

WAGYU NACIONAL Y MOLE NEGRO

Rib Eye de Wagyu | Puré de Plátano | Cebolla Negra · 200 gr
\$660



Nuestros cortes de res, provenientes de Coahuila, son criados éticamente, sin hormonas, sin antibióticos, de libre pastoreo y engorda de grano orgánico.



* Nuestros precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional

BEBIDAS

AGUA FRESCA DEL DÍA
240 ml \$56

ACQUA PANNA
250 ml \$48 | 750 ml \$139

AGUA SAN PELLEGRINO
250 ml \$58 | 750 ml \$149

VELVET SODA
Guanábana | Maracuya | \$65

REFRESCOS \$45 |
CERVEZAS COMERCIALES \$75

VINOS POR BOTELLA 750 ml
Y POR COPA 150 ml
Preguntar a su mesero por la cava
virtual



CERVEZAS ARTESANALES

DE BARRIL · 355 ml

TEMPUS DORADA
Cervecería Primus | Golden Ale | San Juan del Río |
\$125

TROPICAL WHEAT ALE
Cervecería Principia | Monterrey, Nuevo León |
\$140

DOBLE MALTA
Cervecería Primus | Altbier | San Juan del Río |
\$125

HARRY POLANCO
Red Ale | Cervecería Wendlant | Ensenada, B.C.N. |
\$140

EN BOTELLA · 355 ml

PRINCIPIA CRAFT PILSNER
Cervecería Principia | Pilsner | Monterrey · 355 ml
\$120

JABALÍ
IPA · 355 ml
\$120

CERVEZA DE ESTACIÓN
Preguntar a su mesero

* Nuestros precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional



DESTILADOS DE AGAVE ARTESANALES

Los destilados de agave LIMOSNEROS son hechos de manera tradicional por maestros mezcaleros, que utilizan técnicas pasadas de generación en generación.

Estos destilados artesanales son aceptados y tomados por la gente de su pueblo y son orgullo de México.

ESPADIN / BICUIXE
\$195

BICUIXE /
MADRECUIXE
\$230

TOBALÁ
\$275

SIERRUDO
\$195

CUISHE (BARRIL)
\$190

SIERRA NEGRA
\$190

TEPEZTATE /
MADRECUIXE
\$297

TEPEZTATE
\$330

TOBAXICHE
\$176

ESPADIN
\$165

BICUIXE
\$195

MEXICANO
OAXAQUENSIS
\$166

COYOTE
\$172

ARROQUEÑO
\$241

JABALÍ
\$286

BACANORA
\$195

CUCHARILLA
\$340

SOTOL
"LOS MAGOS"
Sereque | 40° |
Chihuahua
\$160

COCTELERÍA

PIÑATA

Piña Tatemada | Membrillo |
Pox y Agave Cupreata |
\$185

PALMERA

Fresa | Maracuya | Ron Blanco |
\$185

NATIVO

Cardamomo | Limón Real |
Damiana | Whisky de Islay |
\$320

AMARILLO

Agave Espadín | Pimiento Amarillo |
Sal de Pepita de Calabaza |
\$195

MILPA SOUR

Pox | Maíz Tatemado | Cítricos |
\$195

GIN SANTO

Gin | Hoja Santa | Quina Artesanal
\$290

CANALLA

Agave Mexicano | Tamarindo |
Chile Ancho | Cacahuete |
\$185

ATAULFO

Agave Mexicano | Mango |
Licor de Chile Ancho |
\$190

MALVERDE

Agave Espadín | Jugo Verde de la Casa |
Espuma de Jerez |
\$210

* Nuestros precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional