

# MENÚ PREHISPÁNICO

**POR TIEMPO LIMITADO**

## **Tamal Prehispánico \$120**

reellenos de pescado con achiote, envueltos en hoja de plátano, cocidos al vapor.

## **Caldo de Quelites \$99**

caldo de pollo con quelites (follaje comestible de la milpa).

## **Taco OaxaCaliforniano \$180**

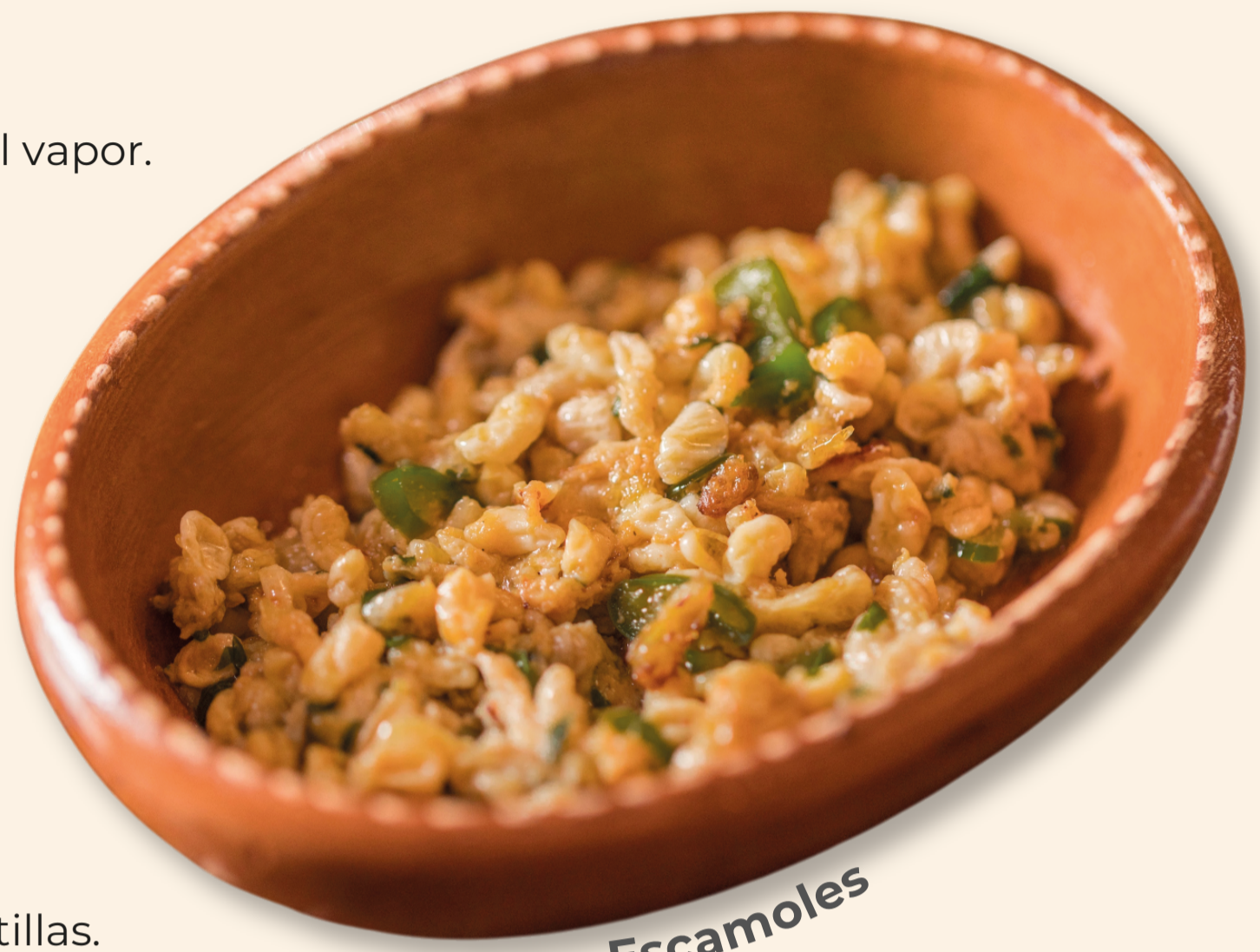
chapulines estilo Baja capeados, acompañados de pico de gallo, repollo y crema.

## **Orden de Chapulines \$205**

cazuelita de maíz con chapulines acompañada de guacamole, salsa y tortillas.

## **Xanducata \$240**

costillitas de cerdo con hormiga chicatana, ingrediente de recolección anual en el Pueblo Mágico de Pahuatlán del Valle.



*Escamoles*

## **Enchiladas de Lengua en Pipián Verde \$270**

enchiladas de lengua en pipián verde hecho en casa.

## **Filete en Mole de Cocopache \$550**

filete de res bañado en mole de cocopache.

## **Gusanos Blancos (de maguey) \$599**

bien dorados, acompañados de guacamole y tortillas.

## **Chinicuiles (gusanos rojos) \$599**

bien dorados, acompañados de guacamole y tortillas.

## **Xamues \$499**

bien dorados, acompañados de guacamole y tortillas.

## **Escamoles \$599**

guisados con mantequilla, cebolla morada y epazote.

## **Fusión Prehispánica \$650**

mezcla de insectos: xamues, chapulines, chinicuiles, gusano de maguey y escamoles, acompañados con salsa de chicatanas y guacamole.

*Enchiladas de Lengua en Pipián Verde*



## **Salsas Ancestrales**

### **Chicatanas \$99**

Salsa de hormiga arriera, tomatillo y chile de árbol asados. Está acompañada de tomate, cebolla, cilantro y chile serrano tatemado.

### **Xamues \$99**

Salsa de xamues, escarabajo de árbol del mezquite. Está acompañada de tomate, cebolla, cilantro y chile serrano tatemado.

Cualquier modificación tendrá un costo extra.