

MESTIZO

Restaurant & Tequila Bar

Bienvenido a Nuestro

Festival de Mole y 'Día de Muertos' **ANTOJITOS**

TAMALES OAXAQUEÑOS- Platillo tradicional hecho a base de masa de maíz, rellenos de pollo con mole, envuelto en hoja de plátano y cocinados al vapor (2)	7,00€
PESCADILLAS – Dos tortillas de maíz fritas y rellenas de pescado, cebolla y especias.	5,40€
GUACAMOLE – Pasta de aguacate con cebolla, cilantro, tomate chile serrano y lima, servido con totopos.	8,50€
QUESADILLAS – Cuatro empanadillas de maíz fritas y rellenas a su elección acompañadas de nata y salsa roja. (Queso, Papa con chorizo, Tinga de pollo y Champiñones con queso)	5,60€
QUESO FRITO – Cuatro varitas de queso empanado y fritas, servidas sobre salsa de tomate verde, cubierta con cilantro y cebolleta.	7,20€
GORDITA - Tortita de maíz con relleno a su elección: queso, carnitas, tinga, o cochinita pibil.	4,50€
PANUCHOS – Tortillas de maíz rellenas de frijol y cubiertas de cochinita o pollo pibil .coronada con cebolla morada (2).	7,00€
PLATO MIXTO DE ANTOJITO – Una flauta, una quesadilla, un tamal y una jalada. Acompañada con salsa roja y nata.	7,50€
SOPA DE TORTILLA – Sopa de tomate con tiras de maíz frito /Guarnición de aguacate, chile pasilla, nata y queso fresco.	6,50€
ENSALADA DE NOPALES – Cactus laminado, servido con tomate, cebolla, cilantro, queso fresco, aguacate y maíz en una cama de lechuga.	7,50€

MESTIZO

Restaurant & Tequila Bar

Bienvenido a Nuestro

Festival de Mole y 'Día de Muertos'

PLATOS FUERTES

<p>MOLE DE OLLA: A diferencia de los otros moles el de olla es un caldo de res preparado con chiles ancho, mora, mulato y chipotle, ajo, tomate verde, cebolla, zanahoria, ejotes, calabaza, especias y bolitas de masa de maíz. Acompañado de cebolla picada, cilantro, chiles verdes, limón y tortillas.</p>	14,50€
<p>MOLE VERDE DE OLLA: (V) Caldo de tomate verde con cebolla, ajo, chile verde y cilantro, servido con una selección de verduras, yuca, papa, maíz, calabaza y ejotes. Acompañado de cebolla picada, cilantro, chiles verdes, limón y tortillas.</p>	11,50€
<p>GUAJOLOTE EN MOLE POBLANO: (PAVO) este mole originario de Puebla es tal vez el mas famoso (también posiblemente una de las mas comunes causas de problemas maritales “El mole de mi mamá es mejor que el de la tuya”) hasta 40 diferentes ingredientes, entre ellos chiles, semillas, especias, hierbas y por supuesto chocolate</p>	12,50€
<p>GUAJOLOTE EN MOLE NEGRO: (PAVO) el mas laborioso de todos los moles! Con seis diferentes tipos de chiles: chilguacle, negro, mulato, pasilla, ancho y guajillo, además de una gran selección de semillas, nueces, especias, hierbas y chocolate.</p>	12,50€
<p>MOLE COLORADITO MIXTO (RES Y CORDERO): Originario del estado de Oaxaca y con una compleja selección de ingredientes incluidos los chiles ancho y chilguacle, ajo, cebolla, perejil, ajonjolí, canela y chocolate</p>	14,50€
<p>PATO EN PIPIAN VERDE: Este mole verde esta hecho a base de tomate verde , pepitas, ajonjolí, cacahuete, ajo, cebolla, cilantro, lechuga, vinagre, canela y chile ancho</p>	14,50€
<p>CORDERO EN MOLE AMARILLO: También del estado de Oaxaca (La casa de los siete moles) esta elaborado con veinte diferentes ingredientes entre ellos el chile guajillo, jitomate , comino, ajo y cebolla</p>	15,50€
<p>MANCHA MANTELES: (POLLO O CERDO) Se prepara con chiles secos mulato y ancho, cacahuete, piña, durazno , plátano macho, pera, manzana verde, jitomate , cebolla, hojas de laurel, canela y pimienta negra</p>	12,50€

CERDO O POLLO EN MOLE DE HIERBABUENA:

Este aromático mole originario de Petlancingo Puebla se prepara con chile guajillo, pimienta negra, clavo y por supuesto hierbabuena, que es en México bastante apreciada tanto por sus propiedades curativas como por su sabor!

12,50€

CORDERO EN MOLE CARRETERO: Nativo del estado de Veracruz, este mole hecho con chiles mulato, pasilla y ancho, almendras, cacahuete, pasas, cacao, canela, tomate verde y plátano macho, se prepara como “mixiote” envuelto en hoja de plátano cocinado al vapor

15,50€

CAMARONES EN MOLE DE TAMARINDO: Esta salsa de mole agrídulce esta elaborada con chiles negro, pasilla y mulato, almendras, nueces, ajonjolí, tomate verde, clavo, piloncillo, jengibre, comino, ciruela pasa, ajo, y por supuesto tamarindo

14,50€

PESCADO ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO CON MOLE ROJO: Este mole rojo se prepara con chiles ancho y guajillo, ajo, cebolla, ajonjolí, canela y clavo, envuelto en hoja de plátano y cocinado al vapor

14,50€

SIGNIFICADOS

Limón -	Lima	Pepitas -	Pipas
Ejotes -	Judías Verdes	Papas -	Patatas
Tomate Verde -	Tomatillo	Durazno -	Melocotón
Calabaza -	Calabacín	Piloncillo -	Azúcar Morena
Ajonjolí -	Sésamo	Hierbabuena -	Perecido a la menta
Cacahuete -	Cacahuete	Tacos -	Malas Palabras

POSTRES

Una selección de los postres tradicionales de “Día de Muertos”

PAN DE MUERTO: Pan casero azucarado sencillo pero delicioso 2,00€

TAMALES DULCES (2): En hoja de maíz sabor de Fresa y Piña 4,20€

CALABAZA EN TACHA: Calabaza de Castilla y camote en almíbar de piloncillo con canela y vainilla 3,80€

ATOLE: Bebida tradicional preparada con harina de maíz y chocolate. 1,80€

HELADOS: Selección de helados 3,50€

FLAN CASERO 3,60€