



MEZCAL

tejate

apostrophe

MONTE
ALBAN
BLANDITAS

GUELAGUETZA

Melate

HIRMOLERA



®

Oaxakita

Cocina artesanal y mezcal

QUESILLO

PARA TODO MAL
MEZCAL
PARA TODO BIEN
TAMBIÉN

MUCHITO!

Oaxaca

Oaxaca

alebrije

quesillo

ique pariol

BEBIDAS CON CAFÉ

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ DE OLLA	\$ 45
LECHERO	\$ 67
KAPPE CACAO Café y Chocolate oaxaqueño	\$72
LATTE	\$ 65
CAPUCHINO	\$ 65
AMERICANO	\$45



FRAPPES

FRAP KAPPE CARMEL	\$ 82
FRAP CAPUCHINO	\$ 82



BEBIDAS FRIAS

MOKAFRIO	\$ 75
LATTEFRIO	\$ 75



CHOCOLATE DE OAXACA

PREPARADO EN TU MESA EN JARRO
DE BARRO Y MOLINILLO

BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE DE AGUA O LECHE: \$ 62

A LA CANELA
ALMENDRADO
AVELLANA
SEMIAMARGO
VAINILLA

BEBIDA FRIA

CHOCOFRIO \$ 82

PAN DULCE TRADICIONAL

PAN DE YEMA \$ 39
CONCHA \$ 39
TRONQUITO crema de nata \$ 42
TRONQUITO chocolate \$ 42
POLVORON (3) \$ 48



JUGOS / FRUTAS

100% NATURALES

JUGOS

NARANJA 320 ml	\$ 45
FRUTOS ROJOS Y NARANJA 460 ml	\$ 89
MARACUYA, NARANJA Y MANGO 460 ml	\$ 89
JUGO VERDE 460 ml	\$ 89



SMOOTHIE

FRUTA DRAGÓN Yogurt griego, pitahaya roja y miel de abeja / granola, frambuesa y menta.	\$ 155
---	--------

TAMARINDO Tamarindo natural, mango, agua de coco y miel de agave / tajín y dulces de tamarindo.	\$ 155
---	--------

MANGO CHAMOY Jugo de naranja, mango y piña / chamoy.	\$ 135
--	--------



FRUTAS

BOWL SORBETE DE ACAI Plátano, frutos rojos y mango, con sorbete de acai / granola, coco rallado y miel.	\$ 165
---	--------

BOWL FRUTAS DE TEMPORADA Plátano, manzana, pera, kiwi, frambuesa, fresa, mora y mango / yogurt griego y granola.	\$ 145
--	--------

BOWL DE FRUTA MIXTA Melón y papaya / yogurt griego, granola y miel.	\$ 98
---	-------



DESAYUNOS

DE 8 AM a 1 PM

PAN DE YEMA OAXACA \$ 120

Estilo francés con frutos rojos

HUEVOS RANCHEROS \$ 149

Dos huevos estrellados sobre una tortilla de maíz con pasta de frijol / bañados en salsa tatemada.

HUEVOS AHOGADOS EN CALDILLO \$ 165

Dos huevos fritos con hierba santa, aguacate, queso panela con chapulín y adobo de chile chipotle.

HUEVOS CON CHORIZO \$ 149

Con frijoles de olla, quesillo y aguacate.

OMELETTE CLÁSICO \$ 165

De quesillo con jamón o espinacas.

OMELETTE OAXAQUEÑO \$ 175

De quesillo con tasajo, chapulines y ensalada.

CHILAKILES DE MOLE AMARILLO \$ 165

De pollo, con totopos de tlayuda .

CON HUEVO* CON CARNE
ASADA AL CARBÓN*

CHILAKILES OAXAQUEÑOS \$ 159 \$ 189

Combinados, mole negro y mole coloradito.

CHILAKILES TRADICIONALES \$ 149 \$ 178

Rojos o verdes



* con huevo: dos pzas. (estrellados o revueltos).

* con carne: tasajo, cecina, chorizo o pollo.



ENTOMATADAS / ENFRIJOLADAS

TODO EL DÍA

CON HUEVO*

CON CARNE
ASADA AL CARBÓN*

ENTOMATADAS
Rellenas de quesillo

\$ 168

\$ 198



CON HUEVO*

CON CARNE
ASADA AL CARBÓN*

ENFRIJOLADAS
Rellenas de quesillo

\$ 168

\$ 198



* con huevo: dos pzas (estrellados o revueltos).

* con carne: tasajo, cecina o chorizo.



MEMELITAS

COMAL OAXAKITA (5) Una probadita de cada memelita.	\$ 299
CRIOLLITA (1) Asiento, salsa de chile morita, carne asada y un huevo estrellado *Carne a elegir: tasajo, cecina o chorizo	\$ 98
CHAPULIN (1) Asiento, frijol molido y chapulines.	\$ 74
DE LA CASA (3) De salsa morita, asiento y queso fresco.	\$ 148
TRADICIONALES (3) De quesillo o queso fresco, asiento y frijol molido.	\$ 148
CON CARNES ASADAS AL CARBÓN (3) Quesillo, asiento y frijol molido. Tasajo, cecina y/o chorizo.	\$ 185



Variedad de Memelas, elije tu preferida.



ANTOJITOS OAXAQUEÑOS

TAMAL DE MOLE NEGRO CON POLLO

\$ 89



QUESILLO Y
HIERBA SANTA

CON CARNE ASADA
AL CARBÓN

QUESADILLA FRITA.

De quesillo, con frijol negro molido,
queso fresco y guacamole

\$ 110

\$ 145

QUESADILLA AL COMAL

De quesillo

\$ 110

\$ 145

* con carne: tasajo, cecina o chorizo



A CHAPULINEAR

PARA SALTAR Y PICAR

TABLA DE QUESOS ARTESANALES DE OAXACA \$ 190
Queso panela con chapulín y adobo de chile chipotle, quesillo y queso fresco con epazote y chile morrón.

MOLCAJETE DE GUACAMOLE CON CHAPULINES \$ 195

JICARITA DE CHAPULINES AL MOJO DE AJO (40 GR.) \$ 98

QUESILLO FUNDIDO CON CHAPULINES \$ 159

QUESILLO FUNDIDO CON CARNES \$ 159
Tasajo, cecina o chorizo.



CALDOS

SOPA OAXACA

Sopa de chepil, calabacitas criollas, elote, chochoyotes y epazote.

\$ 120

MEDIA
ORDEN

ORDEN
COMPLETA

MOLE DE OLLA

Elaborado con carne de res, chile guajillo y verduras.

\$ 198

\$ 220



MOLES OAXAQUEÑOS

MOLE ESTOFADO

Con pollo pierna y muslo, acompañado de arroz blanco.
Ligeramente picosito y agridulce.

\$ 198

MOLE COLORADITO

Con pollo pierna y muslo, acompañado de arroz blanco.
Ligeramente picosito.

\$ 198

MOLE NEGRO

Con pollo pierna y muslo, acompañado de arroz blanco.

\$ 198

COMBINADO DE MOLE NEGRO, COLORADITO Y ESTOFADO

Con pollo pierna y muslo, acompañado de arroz blanco.

\$ 245

MEDIA
ORDEN

ORDEN
COMPLETA

ENMOLADAS DE MOLE NEGRO

Rellenas de pollo, con tasajo o cecina.

\$ 198

\$ 225

ENCHILADAS DE MOLE COLORADITO

Rellenas de pollo, con tasajo o cecina.

\$ 198

\$ 225



Combinado de Mole negro, coloradito y estofado.

CARNES ASADAS AL CARBÓN

CARNES ASADA AL CARBÓN

\$ 285

3 carnes asadas al carbón; sabana de tasajo de res, cecina enchilada de cuche y chorizo / queso panela con chapulín y adobo de chile chipotle asado al carbón, ensalada de nopalitos, frijoles negros, arroz blanco y cebollitas asadas.

2 PERSONAS

4 PERSONAS

BOTANA OAXAKITA

\$ 540

\$ 899

Canasta de carnes asadas al carbón: tasajo de res, cecina enchilada de cuche y chorizo / con quesadillas fritas, quesillo, tamales, memelitas, chapulines, frijoles de la olla, mole negro, nopalitos, pico de gallo, cebollitas asadas y ensalada.



TLAYUDAS AL CARBÓN

AGREGA CHAPULINES
A TU TLAYUDA \$ 25

OAXAKITA ESPECIAL

\$ 238

Extendida de asiento, frijol en pasta, **tres carnes asadas al carbón:** tasajo, cecina y chorizo, quesillo y ensalada.

OAXACA TRADICIONAL

\$ 238

Doblada de asiento, frijol en pasta, **tres carnes asadas al carbón:** tasajo, cecina y chorizo, quesillo y ensalada.

ZANDUNGA

\$ 198

Extendida de asiento, frijol en pasta, **una carne a elegir:** tasajo, cecina o chorizo, quesillo y ensalada.

DANZANTES

\$ 198

Doblada de asiento, frijol en pasta, **una carne a elegir:** tasajo, cecina o chorizo, quesillo y ensalada.

QUESILLO

\$ 178

Doblada de asiento, frijol en pasta y quesillo.

Tlayuda Oaxakita Especial



COCKTELERÍA OAXAKITA

MARGARITA \$ 159

Oleo piña, limón, licor de naranja y mezcal espadín.



CANTARITO \$ 165

Mezcal pechuga, cerveza, jengibre, limón y granada.



OAXAKILLO \$ 159

Café de olla, cacao, miel agave y mezcal espadín.



MARÍA SABINA \$ 165

Mezcal ultra añejo, frutos rojos, vino blanco y menta.



LLORONA \$ 159

Ponche de frutas y mezcal tóbala.



HUATULCO \$ 165

Fresco y elegante; mezcal espadín y maracuyá.



COCKTELERÍA OAXAKITA

PIÑA COLADA \$ 165

Oleo piña, agua de coco, mezcal espadín y almendra rallada.



PALOMA \$165

Toronja fresca, mezcal espadín, miel agave y sal grano.



MOJITO \$159

Mezcal coyote, limón fresco, hierbabuena y agua mineral.



DIOS NUNCA MUERE \$ 159

Téjate, mezcal espadín, chartreuse, maíz y cacao.



DAINZU \$ 159

Mezcal guajolotito, oleo mango, jamaica y miel de agave.



OAXACA LIBRE \$ 165

Mezcal reposado, jugo de limón, té japoneses y vainilla.



AGUAS FRESCAS ARTESANALES (550 ml.)

HORCHATA CON TUNA \$ 62

MARACUYA Y NARANJA \$ 62

MANGO HIERBABUENA \$ 62

TUNA OAXAQUEÑA \$ 65

JAMAICA CON PIÑA \$ 62

GUANABANA \$ 65

TEJATE \$ 82

Bebida refrescante, prehispánica de Oaxaca.
De cacao, maíz, rosita de cacao y hueso de mamey.

ROSA PASTEL (cocktail sin alcohol) \$ 125
Oleo de fresa, yogurt griego y soda gasificada.

NARANJADA \$ 59

LIMONADA \$ 59

RUSA \$ 59

AGUA NATURAL DE BOTELLA (500 ML) \$ 30



MEZCAL OAXAKITA

CHINGATE UN MEZCAL

AGAVES

ESPADÍN \$ 120

Suave, notas dulces, herbáceas y frutales

GUAJOLOTITO ESPADÍN \$ 160

Suave, notas a frutas tropicales.

TEPEZTATE \$ 160

Agave silvestre de 30 años de maduración, fresco y ligero toque ahumado.

TOBALÁ \$ 160

Suave, ahumadito y notas a vainilla.

MADRE CUISHE \$ 160

Aroma floral, sabor fresco y retrogusto amaderado.

JABALÍ \$ 170

Agave silvestre de mayor complejidad en su elaboración, evoca al monte húmedo.

COYOTE \$ 170

El más raro y escaso de los agaves silvestres, notas amaderadas.

SABORES Mezcal espadín y frutas naturales. \$ 100

MARACUYÁ
TAMARINDO
JAMAICA
PICA FRESA
MANGO
MOKA

VASO MEZCALERO DE 1.5 OZ



MICHELADAS

CHAPULINADA \$152

Mezcal espadín, salsa Oaxakita, chapulines y limón
/ escarcha chilito y sal de chapulín.

TEJUICHELA \$152

Mezcal espadín, tejuino y nieve de limón
/ escarcha chamoy monk fruit y chilito sal de gusano.

MICHE MANGO \$152

Mezcal espadín y salsa especial
/ escarcha chamoy y chilito sal de chapulín.

MICHE FRESA \$152

Mezcal espadín y salsa especial
/ escarcha chamoy de jamaica y chilito sal de gusano.



CLÁSICAS * CERVEZA NACIONAL A TU ELECCION.

MICHELADA / CHELADA / GRINGA \$ 80

CERVEZA (355 ml.)

CORONA / VICTORIA / PACÍFICO \$ 49

NEGRA MODELO / MODELO ESPECIAL \$ 54

ULTRA / STELLA \$ 69

REFRESCOS COCA COLA (355 ml.) \$ 49



POSTRES ARTESANALES

TARTA DE CHOCOLATE \$ 122
CON MEZCAL



PASTEL DE CHOCOLATE \$ 122
SEMI AMARGO



PLATANITOS MACHOS \$ 109



FLAN CASERO \$ 99



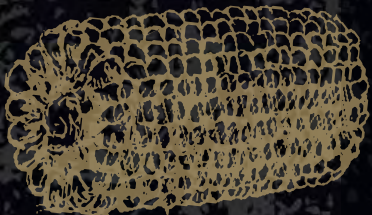


OAXAKITA.MX

SERVICIO

Lunes a Sábado 08:00 am - 11:00 pm

Domingo 08:00 am - 09:00 pm



Nixtamalizamos todos los días nuestros maíces criollos de Oaxaca para elaborar tortillas a mano recién bajadas del comal.

