

Entradas

Tartar de atún

Atún marinado en salsa oriental, cebolla encurtida, pepinillos, alioli, servido con pan de hogaza

\$450

Burrata & mix de tomates.

Queso burrata, mix de tomates con pesto, berenjena deshidarata & albahaca

\$420

Empanadas de marlin ahumado con chintextle.

Empanadas de marlin ahumado, mayonesa de chintextle, & chimichurri

\$330

Ensalada Nicoise con tataki de atún.

Tataki de atún sellado con ajonjolí, ensalada de lechugas, tomates Cherry, papas cambray, ejotes y aderezo Nicoise

\$360

Ensalada de milpa.

Carrizo relleno de requesón, huitlacoche, elotes baby al grill, mix de hojas, tomate, vinagreta dulce de rabo de cebolla & polvo de chapulín

\$300

Molotes de plátano macho.

Molotes de plátano macho fritos rellenos, acompañado de mole negro & queso fresco

\$300

Sopes de barbacoa de lengua de res.

Barbacoa de lengua de res cocinada a baja temperatura, tortilla de maíz con asiento & salsa de molcajete

\$385

Principales

Filete de res Angus en mantequilla de Chintextle.

Filete de res sellado en mantequilla de chile mixe, espárragos, & rissoto de hongos

\$1055

Pulpo zarandeado al grill & trufa negra.

Pulpo al grill con mayonesa de 3 chiles & trufa negra, servida con ensalada de verdolagas

\$ 575

Pesca del día con sabores a semillas.

Pesca del día envuelto en ajonjolí con pipián rojo, salsa de cacahuete & vegetales rostizados

\$ 575

Camarones porteños.

Camarones a la mantequilla, salsa macha de guajillo & puré istmeño

\$ 660

Ravioles camperos.

Ravioles rellenos de huitlacoche, queso ahumado, pipián cremoso poblano & crujiente de flor de calabaza

\$ 470

Tempeh con mole amarillo.

Tempeh marinado en aceite de ajo con mole amarillo, calabacita asada & hojas parrilladas

\$ 410

Salmón Noruego al horno.

Lonja de salmón al horno con costra de perejil a la mostaza, tomate & espárragos

\$ 950

Guarniciones

Hongos y setas al ajillo.

\$215

Verdes de temporada.

\$215

Verdes de temporada salteados con ajo, limón eureka & chile costeño en polvo

Shishito peppers

\$180

Shishito asado con aceite de gengibre , limón eureka y soya

Postres

Tarta de limón fría

\$180

Tarta de mantequilla rellena de natilla de limón amarillo & helado de vainilla

Cheesecake oaxaqueño

\$210

Cheesecake de plátano macho con crema de rosita de cacao & helado de chocolate oaxaqueño

Mostachón de matcha

\$180

Pastel de nuez y chocolate con crema de matcha, cristal de pistaches & frutos rojos

Volcán oaxaqueño.

\$210

Volcán de chocolate oaxaqueño, helado de vainilla & frutos del bosque



 casajosephzicatela.com

 [casajosephzicatela](https://www.instagram.com/casajosephzicatela)

 954 152 9378

