

## ◦ ENTRADAS ◦

### **FRIJOLES CON HUITLACOCHÉ** \$115

Caldo de frijol con polvo de chiles, toque láctico, servidos con polvo de chicharrón y cilantro criollo.

### **ESQUITE DE CHILEATOLE** \$115

Maíz tierno con salsa de chileatole, queso fresco y epazote criollo frito.

### **GUACAMOLE TATEMADO** \$145

Servido con totopos de la casa y coronado con ralladura de cecina.

### **TRILOGÍA DE MAÍZ** \$135

Quesadillas fritas rellenas de requesón, reducción de guajillo y cremoso de chile pasilla.

### **QUESO CINCHO** \$150

**A LAS BRASAS**  
Base de salsa chipotle con piloncillo, tomate manzano deshidratado y acompañado con tortillas recién hechas.

## ◦ SABORES DEL VALLE SAGRADO ◦

### **SOPA DE TORTILLA** \$110

Jitomate tatemado, tortilla frita, queso fresco y polvo de chicharrón.

### **SOPA DE CALDO NEGRO** \$110

Chochoyotes (bolitas de masa frita), asado milpa, huitlacoche y epazote criollo con una ligera nota picante de chile serrano.

### **ENSALADA DE LA CASA** \$150

Betabel a las brasas sobre espinacas y verdolagas, con supremas de naranja, coronada con pepita garapiñada y aderezo de requesón.

### **ENSALADA DE FRIJOLES TEPOZTECOS** \$140

Tres variedades de frijoles criollos (ayocotes, cuerno de toro, coloradito), flor de calabaza, verdolaga, queso fresco, piña braseada, aderezo de betabel ahumado y vinagreta de maracuyá.

## ◦ A LA BRASA ◦

Incluye dos guarniciones a elegir.

### **CABRERÍA NORTEÑA (300 g.)** \$430

Lomo de res con hueso

### **PICAÑA (300 g.)** \$420

Corte magro con un capa perimetral de grasa que aporta gran sabor.

### **OJO DE RIB EYE (320 g.)** \$420

Pieza central del Rib Eye.

### **COWBOY (950 g.)** \$990

Rib Eye con hueso (ideal para 2 personas)

### **CECINA DE YECAPIXTLA (250 g.)** \$340

#### **A LAS BRASAS**

Exquisito platillo oriundo del Estado de Morelos.

### **PESCADO DE TEMPORADA** \$410

Preparado a la talla, zarandeado, al mojo o a las brasas.

### **POLLO** \$280

Medio pollito de leche a las brasas.

### **COLIFLOR AL PASTOR** \$290

Coliflor braseada al pastor con salsa de piña.

## ◦ PLATILLOS RITUALES ◦

### **MOLE TEPOZTECO DE DIEZ CENIZAS** \$350

Mole tepozteco de diez cenizas, medio pollito de leche, coronado con mole blanco.

### **PIPIAN VERDE CON CHAMORRO SOBRE ITACATE** \$310

Pipian verde de pepita garapiñada con carnicas de chamorro y jocoque sobre itacate frito.

### **MEXTLAPIQUE** \$290

Pesca del día acompañada con vegetales de temporada y adobo de siete chiles secos, servida en hoja de Totomoxtle.

### **CORAZÓN DE CHAYOTE SOBRE TAMAL DE FRIJOL** \$250

Salsa de corazón de chayote y morita sobre tamal de frijol criollo, coronado con asada y fresco de verdolaga.

### **OFRENDA TEPOZTECA** \$1,200 (Para 4 personas)

Corte a escoger más 1/2 pollito de leche, 3 brochetas de nopal y piña, 1 porción de pork belly adobado de (250gr), 1 porción de frijoles, 5 sopes con ayocotes y elotes con mantequilla de salvia.

## ◦ GUARNICIONES ◦

### **PAPA A LA CHAPA** \$85

A la plancha con crema ácida y mezcla de quesos gratinados.

### **ESPINACA CON REQUESÓN** \$85

Crema ácida de rancho y queso añejo fundido.

### **PAPA FRITA CON REDUCCIÓN DE CHIPOTLE** \$85

Gajos de papa frita acompañados de una reducción de chipotle.

### **NOPAL Y CEBOLLA CAMBRAY** \$85

Curados en brasa y envueltos sobre hoja de aguacate.

# ◦ TACOS ◦

Cada orden es de 3 piezas usando tortillas de maíz criollo Tepozteco elaboradas y nixtamalizada en casa.

## **ASADA** **\$160**

Servidos con costra de queso chihuahua, toque láctico de jocoque y chutney de serrano.

## **CECINA** **\$160**

Servidos con costra de queso chihuahua, toque láctico de jocoque y chutney de serrano.

## **CAMPECHANOS** **\$160**

Cecina con chorizo toluqueño servido con pesto de cilantro y pepita.

## **VEGETARIANOS** **\$155**

- Calabaza a la mantequilla de ajo negro con puré de ayote y pasilla.
- Esquite de coliflor

## **TRIPA A LA MEXICANA** **\$145**

Orden de tripa dorada a la mexicana y piña braseada.

## **TROMPO DEL DÍA** **\$155**



[www.nixte.mx](http://www.nixte.mx)

