



COCINA CEMPASÚCHIL

SAZÓN DE OCOTLÁN

¡Bienvenidos a **Cocina Cempasúchil!**

En el corazón de Oaxaca, nuestra cocina es un homenaje a las recetas ancestrales de **Ocotlán, Oaxaca**, transmitidas de generación en generación.

Aquí, cada platillo se prepara con el cariño que solo el sazón de hogar puede ofrecer, utilizando **ingredientes frescos** de agricultores y productores de los pueblos de Ocotlán.

Los invitamos a un viaje culinario que celebra la riqueza de nuestra tierra y la calidez de nuestra gente. **¡Provecho!**

 **Calle Constitución 502, Oaxaca Centro**

 **Abierto de lunes a sábado, de 8 AM - 6 PM**

 **(951) 116 17 62**

IG: @Cocina_Cempasuchil





MAÑANERO

HUEVOS

Acompañados de un nopal asado, frijoles, salsa de miltomate recién hecha (verde o roja) y tortillas hechas a mano (2)

Huevos a la mexicana **\$110**

Huevos revueltos **\$110**

Huevos estrellados **\$110**

OMELETTES

Hechos con huevo criollo y quesillo, acompañados de frijoles con totopos, ensaladita de espinaca, tomate cherry y germinado y salsa de miltomate recién hecha (verde o roja)

Champiñones **\$135**

Flor de calabaza **\$135**

Chorizo **\$135**

MOLLETES

Pan bolillo abierto por la mitad, untado con frijoles, quesillo fundido y cubierto de pico de gallo recién hecho, compuesto de tomate, cebolla y cilantro

Sencillos **\$115**

Con carne

Chorizo **\$135**

Tocino **\$140**

CHILAQUILES ROJOS

Totopos de maíz fritos, remojados en salsa de tomate, cebolla, ajo, canela, pimienta, chile serrano y epazote y cubiertos con cebolla, perejil, crema y queso de rancho elaborado en San Juan Chilateca, Ocotlán; acompañadas con la carne de su elección **\$135**

ENFRÍJOLADAS

Tortillas de maíz fritas, remojadas en una mezcla de frijol con hierba de conejo y hoja de aguacate, cubiertas de cebolla, perejil y queso de rancho elaborado en San Juan Chilateca, Ocotlán; acompañadas con la carne de su elección **\$135**

ENCHÍLADAS SUÍZAS

Tortillas de maíz fritas, rellenas de pollo, remojadas en salsa verde compuesta de miltomate, cebolla, ajo, cilantro y chile serrano, cubiertas con cebolla, perejil, crema y queso de rancho elaborado en San Juan Chilateca, Ocotlán; acompañadas con la carne de su elección **\$135**

TOSTADO DE AGUACATE

Pan de masa madre con una corteza y miga suave, y una acidez sutil, untado de una mezcla de aguacate, aceite de oliva, limón y sal, acompañado con un huevo al gusto y rociado de ajonjolí **\$135**

Opción de

Huevo (1)	\$20	Cecina	\$30
Huevos (2)	\$38	Chorizo	\$35
Pollo	\$30	Tasajo	\$40





AL COMAL

MEMELAS

Tortilla de maíz hecha a mano, untada con asiento de biuses de puerco, pasta de frijol con hierba de conejo y hoja de aguacate, salsa de miltomate recién hecha (verde o roja)

Quesillo **\$35**

Queso **\$35**

Con carne **\$40**

Cecina, chorizo o tasajo

Combinada **\$55**

EMPANADAS

Flor de calabaza **\$75**

Tortilla de maíz hecha a mano, rellena de quesillo, flor de calabaza y epazote, acompañada de salsa de miltomate recién hecha (verde o roja)

Champiñones **\$75**

Tortilla de maíz hecha a mano, rellena de quesillo y champiñones, acompañada de salsa de miltomate recién hecha (verde o roja)

Huitlacoche **\$75**

Tortilla de maíz hecha a mano, rellena de un guiso compuesto de huitlacoche, miltomate, cebolla y elote, acompañada de salsa de miltomate recién hecha (verde o roja)

Mole amarillo **\$75**

Tortilla de maíz hecha a mano, rellena de mole amarillo con pollo, hierba santa y cilantro, acompañadas de rajadas de cebolla morada y blanca con chile habanero y limón

HUEVOS AL COMAL

Huevos criollos (2) cocinados sobre una hoja de hierba santa, acompañados de un nopal asado, pasta de frijol con hierba de conejo y hoja de aguacate, salsa de miltomate recién hecha (verde o roja) y tortillas hechas a mano (3) **\$110**

TACOS

Tortilla de maíz hecha a mano, untada con asiento de biuses de puerco, pasta de frijol con hierba de conejo y hoja de aguacate, quesillo y el guisado de su elección:

Choriqueso **\$45**

Champiñones **\$45**

Huitlacoche **\$50**

Chile relleno **\$70**

Chile de agua relleno de picadillo (carne de pierna de puerco, tomate, cebolla, ajo, alcaparras, aceitunas, almendras, pasas y perejil, capeado con huevo criollo)

TLAYUDAS

Sencilla **\$115**

Tortilla de maíz elaborada en Santiago Apóstol, Ocotlán, untada de asiento de biuses de puerco, pasta de frijol con hierba de conejo y hoja de aguacate, rellena de quesillo. Acompañada de pico de gallo, un nopal asado, cebollín asado y salsa de miltomate recién hecha (verde o roja)

Con carne

Cecina **\$145**

Chorizo **\$155**

Tasajo **\$165**





MAMÁ CATA

MOLE NEGRO

Platillo tradicional oaxaqueño de una combinación de chiles secos, cacao, especias, semillas, frutos secos, plátano macho y el sazón especial de Mamá Cata. Acompañado de una sopita caldosa, carne de pollo, arroz blanco y tortillas hechas a mano (3)

\$220

ENMOLADA

Tortilla tlayuda de maíz elaborada en Santiago Apóstol, Ocotlán, untada de mole negro, espolvoreada de queso y cocida al comal.

\$160

Con carne
Pollo

\$35

MOLE AMARILLO

Platillo tradicional oaxaqueño de una combinación de chile guajillo y chile ancho rojo, espesado con masa de maíz, con el sazón especial de Mamá Cata. Acompañado de carne de pollo, rajas de cebolla y limón y tortillas hechas a mano (3)

\$180

CHILE RELLENO

Chile de agua relleno de picadillo de carne de pierna de puerco, tomate, cebolla, ajo, alcaparras, aceitunas, almendras, pasas y perejil, capeado con huevo criollo. Acompañado de frijol, arroz y tortillas hechas a mano (3)

\$165

MOLE VERDE

Platillo tradicional oaxaqueño de una combinación de hierbas, tomate verde y chile verde, espesado con masa de maíz, con el sazón especial de Mamá Cata. Acompañado de carne de pollo o puerco, rajas de cebolla, limón y tortillas hechas a mano (3)

\$140





HORA DEL RECREO

TORTAS

Tortas elaboradas con pan bolillo de Ocotlán, untadas de mayonesa, pasta de frijol con hoja de aguacate y hierba de conejo, rellena de tomate, aguacate, lechuga y chiles en vinagre caseros, con opción de:

Quesillo	\$60
Milanesa	\$70
Cecina	\$70
Tasajo	\$80
Chile relleno	\$80

TACOS DORADOS

Tortillas de maíz fritas (3), rellenas de picadillo de carne de pierna de puerco, tomate, cebolla, ajo, alcaparras, aceitunas, almendras, pasas y perejil, untadas con una mezcla de frijol con hoja de aguacate y hierba de conejo, cubiertas con crema y queso de rancho elaborado en San Juan Chilateca, Ocotlán

\$115

TOSTADAS

Chileajo	\$70
----------	------

Tortilla de maíz frita u horneada, con un guiso de trozos de papa hervida en salsa compuesta de chile guajillo, ajo y vinagre de manzana, cubiertas de repollo, tasajo y queso de rancho elaborado en San Juan Chilateca, Ocotlán





VEGANO

SOPAS

Ejotes

\$70

Sopa de ejotes, con quelites y chepiche

Acelgas y espinacas

\$70

Sopa de acelgas y espinacas, con un toque de cebolla y ajo

Guías aguadas (temporada) \$90

Sopa tradicional que captura la esencia de la milpa, elaborada con guías de calabaza, chepil, quelites, calabazas y elotes tiernos, todo enriquecido con el toque único del chepiche

ENSALADAS

Nopal

\$80

Ensalada tradicional con nopalitos, cebolla, tomate y cilantro

Raíces

\$170

Ensalada de jícama, pepino, zanahoria, manzana y lechuga, con toques dulces de betabel, acompañada de aceite de oliva o aderezo

TOSTADO DE AGUACATE

Pan de masa madre con una corteza y miga suave, y una acidez sutil, untado de una mezcla de aguacate, aceite de oliva, limón y sal, rociado de ajonjolí

\$135

TOSTADAS

Chileajo

\$70

Tortilla de maíz frita u horneada, con un guiso de trozos de papa hervida en salsa compuesta de chile guajillo, ajo y vinagre de manzana, cubiertas de repollo

EMPANADAS

Flor de calabaza

\$75

Tortilla de maíz hecha a mano, rellena de flor de calabaza y epazote, acompañada de salsa de miltomate recién hecha (verde o roja)

Champiñones

\$75

Tortilla de maíz hecha a mano, rellena de champiñones, acompañada de salsa de miltomate recién hecha (verde o roja)

Huitlacoche

\$75

Tortilla de maíz hecha a mano, rellena de un guiso compuesto de huitlacoche, miltomate, cebolla y elote, acompañada de salsa de miltomate recién hecha (verde o roja)

TACOS

Tortilla de maíz hecha a mano, untada con pasta de frijol con hierba de conejo y hoja de aguacate y el guisado de su elección:

Champiñones

\$45

Huitlacoche

\$50





BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

Café de olla	\$40
Café con leche	\$55
Ponche de frutas	\$60
Chocolate de agua	\$60
Chocolate de leche	\$65

TÉS NATURALES

Manzanilla	\$48
Hierbabuena	\$48
Té Limón	\$48
Jamaica	\$48
Poleo	\$48

JUGOS DE TEMPORADA

(Pregunta por nuestras opciones de temporada)

Cempasúchil	\$90
<i>Piña, guayaba y un toque de miel</i>	
Verde	\$80
<i>Espinaca, piña, manzana verde, apio y un toque de jengibre</i>	
Naranja (temporada)	\$70
Papaya	\$70
Combinado	\$85

AGUAS DEL DÍA

(Pregunta por nuestras opciones de hoy)

Naranja (temporada)	\$39
Jamaica	\$39
Piña	\$39
Pepino con limón	\$39
Melón	\$39
Maracuyá	\$39
Jarra (4 vasos)	\$140

REFRESCOS

Agua mineral	\$34
Coca-Cola	\$34
Fanta	\$34
Sprite	\$34
Sidral	\$34
Fresca	\$34





PANES Y POSTRES

DEL HORNO

(Pregunta por nuestras opciones de hoy)

Pan de Ocotlán

\$15

ANTOJOS DULCES

Hotcakes (3)

\$90

Con miel o lechera

Coctel de frutas

\$110

Fruta de temporada recién picada (melón, piña, papaya, plátano, manzana y fresa), acompañada de granola y miel

Plátanos fritos

\$95

Con crema o lechera

