

ENSALADAS / SALADS

QUESO DE CABRA GOAT'S CHEESE ch \$65 gde \$90
Con mezcla de hojas orgánicas, jitomate, cebolla morada y aceitunas negras con aderezo de albahaca /
With a mix of organic greens, tomato, goat cheese, purple onion and black olives with a basil dressing

BETABEL Y ZANAHORIA BEET AND CARROT
Con mezcla de hojas orgánicas, cacahuates tostados y arándanos con aderezo balsámico / With a mix of organic greens, toasted peanuts and blueberries with a balsamic dressing ch \$50 gde \$75

ARÚGULA Y MANGO* ARUGULA & MANGO
Con pepino, cebolla morada, ajonjolí negro tostado y germen de alfalfa con aderezo de jamaica / With cucumber, purple onion, roasted black sesame seeds and alfalfa sprouts with a hibiscus dressing ***o MANDARINA (por temporada)** ch \$50 gde \$75

CORAZONES DE ALCACHOFA ARTICHOKE HEARTS
Con mezcla de hojas orgánicas, tomate, cebolla morada, corazones de alcachofas y láminas de queso parmesano / With a mix of organic greens, tomato, red onion, and Parmesan cheese ch \$65 gde \$90

TOMATE DESHIDRATADO ch \$50 gde \$85
Con arúgula, calabacita rallada, aguacate, semillas de girasol / Arugula and dried tomatoes with grated zucchini, avocado and sunflower seeds

ENSALADA DEL DÍA
SALAD OF THE DAY ch \$45 gde \$70

VEGETARIANO / VEGETARIAN

QUESO FRESCO ASADO CON GUACAMOLE, TOSTADAS Y SALSA \$100
Grilled fresh cheese with guacamole, toast and salsa

TAQUITOS DORADOS DE JAMAICA Y DE PLÁTANO MACHO HIBISCUS AND PLANTAIN FRIED TACOS \$70
2 tacos dorados de jamaica guisada en salsa de guajillo y 2 de plátano macho, bañados en frijoles refritos con poléo, guacamole, queso fresco y cilantro / 2 fried tacos filled with hibiscus flower stewed in a guajillo sauce and 2 fried tacos filled with plantain, bathed in refried beans with poléo, guacamole, fresh cheese and coriander

TORTILLA ESPAÑOLA DE PAPA CON ROMERO
SPANISH TORTILLA with ROSEMARY \$90
Hecha con huevo orgánico, acompañada de ensalada, alioli de almendras y col agria / Made with with potatoes and organic eggs. Served with salad, almond aioli and sauerkraut

PIZZA DE PAN PITA PITA BREAD PIZZA \$90
Horneada con salsa de tomate, queso manchego, aceitunas negras y corazones de alcachofa, con un toque de arúgula fresca acompañada de ensalada del día / Baked with tomato sauce, manchego cheese, black olives, artichoke hearts, topped with fresh arugula. Served with the salad of the day

VEGANO / VEGAN

HUMUS, ACEITUNAS NEGRAS, PAN PITA, BASTONES DE ZANAHORIA Y PEPINO \$100
Hummus, black olives, pita bread, carrot and cucumber sticks

CHILE RELLENO DE PICADILLO DE CHAMPIÑONES
STUFFED PEPPER with MINCED MUSHROOMS \$130
Con arándanos y almendras, bañado en salsa de mango con curry y cilantro, acompañado de arroz integral con gomasio y verduras salteadas con aceite de coco y especias / With dried cranberries and almonds in a mango curry sauce, served with a side of brown rice, gomasio and vegetables sautéed in coconut oil and spices

CHILE RELLENO DE PLÁTANO MACHO \$110
Bañado en caldillo de tomate, con arroz integral y frijoles / Chile stuffed with plantain with tomato sauce, brown rice and beans

HAMBURGUESA DE AVENA, perejil, cebolla y pan artesanal OATMEAL BURGER, parsley, onion, home made bread \$90
Con alioli de almendras, catsup casera, pepino y col agria con ensalada / With almond aioli, house ketchup, cucumber and sauerkraut with salad

CURRY VERDE DE VERDURAS
VEGETABLE GREEN CURRY \$100
Con leche de almendras, té limón y especias frescas acompañado de arroz integral con gomasio y chutney de piña / With almond milk, lemongrass and fresh spices. Served with brown rice, gomasio, and pineapple chutney

FALAFEL DE GARBANZO CHICKPEA FALAFEL \$90
Con pan pita, humus, alioli de almendras, col agria y germinado de alfalfa, acompañado de ensalada / With pita bread, hummus, almond aioli, sauerkraut and alfalfa sprouts with salad.



Cocina vegetariana,
vegana y paleo

Porfirio Díaz #1105, Centro, Oaxaca
tel. (951) 205 1450 / fb: Calabacitas Tiernas

SOPAS

VERDURAS con quinoa / Vegetables with quinoa \$60

FRIJOLES con poleo y queso fresco \$50
/ Beans with pennyroyal and fresh cheese

DEL DÍA SOUP OF THE DAY \$50

PESCADO / FISH

MEDALLÓN DE ATÚN A LA PIMIENTA
BLACK PEPPER TUNA MEDALLION \$220
Acompañado de col agri dulce y purvé de papa / Served with sauerkraut and mashed potatoes

TÁRTARA DE ATÚN TUNA TARTARE \$220
Marinada en aceite de ajonjolí, salsa de soya, naranja y jengibre con aceitunas negras y cacahuates sobre cama de arúgula / Marinated in sesame oil, soy sauce, orange and ginger with black olives and peanuts on a bed of arugula

CEVICHE DE CAMARÓN SHRIMP CEVICHE \$150
En jugo de limón, pepino, hierbabuena y jengibre, con pico de gallo, aguacate y tostadas / In lemon juice, cucumber, mint and ginger, with pico de gallo, avocado and tostadas

POLLO / CHICKEN

CURRY \$150
Salteado en aceite de coco, con crema, perejil y nuez con de chutney de tomate y arroz integral / Chicken sautéed with coconut oil, cream, parsley and walnut along with tomato chutney and brown rice

PASTAS / PASTA

SALSA a elegir / Sauce to choose
A la mantequilla / Al pesto / Salsa de tomate con albahaca / Sautéed in butter / Pesto / Tomato sauce with basil

ÑOQUIS o FETUCCINIS \$120
GNOQUIS OR FETTUCINNINI

RAVIOLES o SORRENTINOS de Proyecto Raviol \$170
Pregunte por nuestras opciones de relleno / RAVIOLI OR SORRENTINOS. Ask about our options

FETUCCINI CON CURRY DE POLLO
FETUCCINI WITH CHICKEN CURRY \$170
Salteado con aceite de coco, crema, perejil y nuez con queso de prensa añejado / Sautéed in coconut oil, cream, parsley and nuts with aged pressed cheese

POSTRES / DESSERTS

ORGASMO DE CHOCOLATE Con salsa de fresa \$65
CHOCOLATE ORGASM With strawberry sauce

PANQUÉ VEGANO DE PLÁTANO
VEGAN BANANA BREAD \$40

MOUSSE DE CACAO, MIEL DE Maguey y AGUACATE
CACAO MOUSSE, AGAVE HONEY AND AVOCADO \$65
Con salsa de zarzamora y cardamomo / With a cardamon and blackberry sauce

PAY DE REQUESÓN RICOTTA PIE \$50
Con salsa de naranja y canela / With orange and cinnamon sauce



BEBIDAS

FRESCAS

AGUA DE JAMAICA con canela, jengibre y clavo / Ibiscus flower water with cinnamon, ginger and clove	
AGUA DE LIMÓN con pepino, hierbabuena y jengibre / Lemon water with cucumber, peppermint and ginger	
AGUA DE AVENA con canela	
KOMBUCHA Bebida fermentada a base de "hongo kombucha", azúcar, té verde y té negro	
De la casa (natural)	\$30 (355 ml)
Aurora boreal (jamaica, poléo ó manzana)	\$40 (355 ml)
TEPACHE Bebida fermentada de frutas de temporada. Pregunte por los sabores	\$35 (355 ml)
VELVET SODA Agua de manantial carbonatada, hecha en México. Sabores: Maracuyá, Lychee, Pomelo, Damasco, Guanábana y Natural. Baja en sodio	\$40 (275 ml)
AGUA EMBOTELLADA	\$20
AGUA MINERAL	\$25

CALIENTES

CAFÉ		TÉ	
Expreso	\$25	Variedades de té	\$20
Americano	\$25	Mezclas especiales	\$25
Doble carga	\$35		
Latte (con leche orgánica)	\$38	CHOCOLATE	
Capuccino (con leche orgánica)	\$38	De agua	\$28
		De leche (orgánica)	\$28

CERVEZAS

CERVEZAS COMERCIALES NACIONALES			
Corona	\$35 (355 ml)	Negra Modelo	\$40 (355 ml)
Victoria			
Montejo			
Léon			
Pacífico			
Indio			
XX Ámbar		Nochebuena (en temporada)	\$50
XX Lager		Suero o Michelada	+\$18

CERVEZAS ARTESANALES OAXAQUEÑAS (355 ml)	
Calenda	
Blond Ale	\$70
Indian Pale Ale (IPA)	\$75
American Pale Ale	\$70
American Brown Ale	\$70
Robust Porter	\$70
Imperial Stout	\$75

Santísima Flor de Lúpulo	Pale Ale	\$75
	Belgian Pale Ale	\$75
	Indian Pale Ale	\$80
	Black IPA	\$80

La Juquileña	Agua de tiempo (Pale Ale)	\$70
	Bendita (Brown Ale)	
	Shculá (Porter)	
	Chatina (Red Ale)	
	Negra del alma (Imperial Stout)	

CERVEZAS ARTESANALES OAXAQUEÑAS (SIGUE) (355 ml)

Consejo Cerveceros	Rey Oh Baby (A. Pale Ale)	\$70
	Boy Stout (Oatmeal Stout)	

Capucha	IPA Brown	\$70
----------------	------------------	------

Teuffel Matlacipa (Indian Pale Ale)	\$80
Tatamandona (Red IPA)	
Portfirio (Porter con mezcal)	
77 (Agave Honey Ale)	

Tierra Blanca	Grana (Red Ale)	\$70
	Blanca (Witbier)	
	Ahumada (Stout)	
	Dos Tierras (Lager mexicana)	

CERVEZAS ARTESANALES NACIONALES

Tempus	Clásica	\$70 (355 ml)
	Doble Malta	

Jabalí	Bock	\$65 (330 ml)
	Hellsbock	

CERVEZAS DE TEMPORADA

Pata de nube	Black IPA	\$80 (355 ml)
	Chai	

* Consulte más opciones de temporada en nuestro pizarrón *

MEZCAL

Variedad de mezcales oaxaqueños artesanales (2 OZ.)

MEZCALES DE LA CASA

Espadín \$45 / Tobalá \$60 / Tobalá olla de barro \$55 / Arroqueño \$55 / Cuish \$60 / Madre Cuish \$60 / Tepeztate \$70

CUISH:	Espadín	\$85	Madrecuish	\$145
	Tobaziche	\$120	Tobalá	\$165
	Cishe	\$150	Arroqueño	\$180

ESPINA NEGRA:	Espadín	\$65	Jabalí	\$130
	Tobalá	\$115	Tepeztate	\$130
	Pechuga	\$115		

VERDES MATAS:	Espadín	\$55	Cuish	\$70
	Tobalá	\$70	Tepeztate	\$80

VINO

Vino de la casa	\$350	Por copa	\$70
------------------------	-------	-----------------	------

GIN TONIC

Con Ginebra artesanal Bruja de Agua, elaborada con maíz criollo y hierbas mexicanas \$120

- Acento 1: Hoja Santa / Cacao
Acento 2: Toronjil / Canela
Acento 3: Hoja de aguacate / Cardamomo
Acento 4: Romero / Pimienta gorda

Aceptamos tarjetas de crédito Visa y Mastercard con un consumo mínimo de \$150
Minimum consume on debit/credit card payment must be over \$150 pesos