casa XOLÓ MX

MENÚ RESTAURANTE

ENTRADAS CALIENTES

TAMAL DE MAÍZ CRIOLLO $95

Relleno de queso ranchero y hoja santa con salsa de tomate milpero y chile pasilla.

TETELA DE MAÍZ AZUL $95

Frijol con chicharrón, aguacate, ensalada de nopalitos, escabeche de rábano, chapulines, queso fresco y crema de rancho.

MEMELITAS (2PZ) $105

Queso fresco, suadero, asientos, frijoles refritos, escabeche de rábano, cremoso de aguacate y salsa de Luchita.

TORTITAS DEL JEFE (3PZ) $95

Tortitas de plátano macho, acompañadas de crema de rancho, mole xoló, queso de Chiapas y escabeche de rábanos.

TACO DE PORK BELLY AL PULQUE $85

Tortilla azul, salsa de xoconostle, cebolla encurtida, cremoso de aguacate.

ENTRADAS FRÍAS

CRUDO DE DORADO $175

Dorado curado en salsa y espuma de cítricos con mezcal, cebolla morada, cubos de aguacate, salsa macha de cacahuate, ajonjolí tostado y chicharrón de serrano.

AGUACHILE DE NEGRO $195

Aguachile de camarón en salsa de habanero tatemado, acompañado de cremoso de aguacate, rábano negro, ajonjolí negro y ceniza de chile.

casa XOLÓ MX

SOPAS

SOPA DE MAÍZ Y CHILE POBLANO $125

Elote baby fresco asado, rajas poblanas, crema de rancho, aceite de epazote, polvo de jalapeño.

SOPA XOLÓ $115

Caldo a base de masa y chile ancho con frijolitos, requesón y aguacate.

ENSALADAS

BETABEL ROSTIZADO $145

Mix de hojas, betabel rostizado, pepitas tostadas, cremoso de queso de cabra, puré de cebolla morada confitada, cilantro criollo, vinagreta de jamaica.

DESIERTO $175

Mix de lechugas, palmitos, cabuches (EN TEMPORADA), nopales curados, almendra garapiñada, jitomate baby, chayote tierno y con vinagreta de tuna.

PLATOS FUERTES

PECHUGA DE POLLO EN MOLE XOLÓ $225

Pechuga de pollo rellena de pure de plátano, queso ranchero, almendra tostada en mole de la casa, elotito asado, crema de rancho, chochoyotas y arroz blanco.

BARBACOA DE CACHETE DE RES $295

Cocida 12 hrs. en hoja de maguey, salsa de Don Tomy, escabeche de chile manzano y cebolla morada, jardín y tortillas de maíz azul.

PESCA DEL DÍA

En mojo de cilantro $265
Zarandeado o veracruzana $285
Al ajillo $275
(Guarnición de arroz blanco, pure de papa con nabo y vegetales rostizados).

PULPO ASADO $335

Pulpo en mojo de cilantro, chicharrón prensado, pure de coliflor, papa del monte, gel de tepache, mayonesa de tomate milpa y ajo.

casa XOLÓ MX

FILETE DE CERDO EN CHILEAJO OAXAQUEÑO $285

Filete de cerdo adobado, compota de frutas melosas, verduras asadas y polvo de chicharrón con chile ancho.

COLIFLOR ROSTIZADA EN MOLE VERDE $205

Coliflor rostizada en mole verde, chilacayotes, verdolagas y chochoyotas, pepitas tostadas.

POSTRES

FLAN DE QUESO $95

Garapiñado de almendra, compota de fruta, zarzamora, crema batida, polvo de frambuesa.

MOLTEN DE CHOCOLATE DE METATE (PEDIR CON ANTICIPACIÓN) $95

Con zarzamoras, helado de vainilla, salsa de xoconostle.

MICTLÁN $155

Calavera de chocolate amargo rellena de crumble de chancakilla, mousse de vainilla de Papantla, geleé de garambullo (en temporada) o moras y bizcocho de maíz (ideal para compartir).

SUSPIRO DE MAÍZ $105

Pure de palomitas a la matequilla, pan de elote, panacota de vainilla de Papantla, salsa de caramelo salado, crumble de palomitas acarameladas.

Casa Xolo-Cocina ancestral CasaXoloSLP 444-812-8963

casa XOLÓ MX

MENÚ BRUNCH

$575 POR PERSONA (INCLUYE 2 BEBIDAS)

BEBIDAS

JUGOS

Naranja
Verde

LO TRADICIONAL

Café de olla
Atole del día
Chocolate de agua o con leche

PARA CRUDEAR

Rusa
Clamato Preparado
Mimosas
Cerveza Corona

FRUTA DE TEMPORADA

Con yogurt y granola hecha en casa.

DEL COMAL

Tetelas
Memelitas
Tortillas

DE LA GRANJA A NUESTRA COCINA

Huevos al gusto, fritos, revueltos, omelet acompañados de frijoles refritos y aguacate (jamón, tocino, longaniza, champiñones, mexicana)

HUEVOS MOTULEÑOS

Huevos fritos sobre tortilla con frijoles refritos, salsa roja, chicharos jamón, plátano macho frito y queso de Chiapas.

CHILAQUILES

Rojos, Verdes o de Mole, acompañados de queso de Chiapas, crema de rancho, cebolla morada, cilantro y aguacate.
-Pollo
-Huevo al gusto

HUEVOS RANCHEROS

Huevos Fritos sobre tortilla con frijoles refritos con queso de Chiapas, bañados en salsa roja con longaniza, queso fresco, aguacate y cilantro.

HUEVOS XOLÓ

Huevos fritos sobre tortilla, bañados en mole Xolo, acompañados de frijoles refritos, crema de rancho y queso de Chiapas.

TECOLOTA

Torta de Chilaquiles rojos o verdes con pollo, huevos al gusto, crema de rancho y queso de Chiapas

GUAJOLOTA

Torta de tamal de requesón, bañado en salsa verde, con escabeche de cebolla morada y verdolagas.

LO DULCE

PAN DEL DÍA $55

FRENCH TOAST BRULEÉ

1 pza de Brioche hecho en casa relleno de crema de vainilla, bruleado y compota de frutos del bosque.

HOT CAKES

2 pzas de hot cakes con mantequilla avellanada, acompañada de miel con cardamomo.

Casa Xolo-Cocina ancestral CasaXoloSLP 444-812-8963