



MESA DE ORIGEN

comidas y cenas

tecuil y maíz

QUESADILLAS
DE FLOR DE CALABAZA Y QUESO DE CABA PERFUMADO
DE HUITLACOCHÉ CON QUESILLO

DE HONGOS, REQUESÓN Y MOLE VERDE

DE CHAPULÍN TOSTADO QUELITE Y QUESILLO

itacates

CERDO PELÓN CON QUELITE
CON SALSA DE TOMATILLO Y CEBOLLA CURTIDA

FRIJOL AYOCOTE, HOJA SANTA Y MOLE ROJO
CON CREMA DE RANCHO Y QUESO CINCHO

botanas

GUACAMOLE Y TOSTADAS
CON CHICHARRÓN Y CHAPULINES DE TEPOZ

ELOTE TEPOZTECO
ASADO CON MAYONESA DE CHAPULÍN Y QUESO DE CINCHO

CHICHARRÓN DE ARROZ ESTILO PLACERO
CON AGUACATE, CUERITOS DE SÁBILA Y ESCAMOLES
HABAS FRESCAS Y NOPAL CURADO

TARTAR DE CECINA (120 G)
CON ALCAPARRAS, ACEITUNA Y YEMA DE HUEVO

TAQUITOS DE JAMAICA
CON CHILES SECOS Y CACAHUATE TOSTADO

mole

TLALQUETEADA DE PLÁTANO MACHO
CON PURÉ DE LENTEJAS Y MOLE DE CACAO

CONEJO CON MOLE DE CENIZAS (180 G)
CON PURÉ DE CAMOTE Y HUAZONTLE

TRUCHA CON MOLE VERDE Y CHAYOTE (200 G)
CON PURÉ DE CHAYOTE Y HOJA SANTA

PIERNA Y MUSLO DE POLLO ROSTIZADOS
CON MOLE TEPOZTECO (200 G) SERVIDO
CON ARROZ ROJO, PLÁTANO MACHO Y FRIJOL AYOCOTE

BARBACOA DE LENGUA DE RES EN HUAXMOLE (100 G)
CON HUAJESQUITE Y PURE DE GARBANZO

principales

PESCA DE GUERRERO CON ESCAMAS DE
CHILACAYOTE (150 G)
CON CHILEATOLE Y PASTA DE JALAPEÑO ASADO

CERDO PELÓN MORELENSE CON SALSA DE TOMATE
MANZANO (180 G)
CON NOPAL CURADO, VERDOLAGAS Y PURÉ DE HABA

RIB EYE AÑEJADO AL HORNO DE PIEDRA (350G)
FLOR DE CALABAZA A LA CREMA, PURÉ DE BERENJENA TATEMADA Y
LECHUGA ASADA

BARBACOA DE HONGOS (200 G)
Y SALSA MORITA

CECINA DE YECAPIXTLA (200G)
NOPAL RELLENO Y AGUACATE CRIOLLO ASADO

hortaliza

TOSTADA DE TOMATE HEIRLOOM Y PESTO DE
PEPITA VERDE
CON QUESO DE CABRA AÑEJO, FLORES COMESTIBLES Y AGUACATE

ENSALADA DE FRIJOL
CON QUESO DE CABRA Y HUMMUS DE FRIJOL CON BETABEL

JARDÍN AMOMOXTLI
NOPAL CURADO, AGUACATE TIBIO EN COSTRA DE MAÍZ AZUL,
CHAPULINES Y PESTO DE FLOR DE CALABAZA

ENSALADA DE QUELITES Y VERDES LOCALES
MEZCLA DE LECHUGAS, ACELGAS DE COLORES, BROTES, PERA
CRIOLLA Y SEMILLAS DE CALABAZA

caldo y sopa

CALDO TEPOZTECO

SOPA DE FRIJOL AYOCOTE

CREMOSA DE ESQUITES

CALDO DE POLLO Y VEGETALES RÚSTICOS

arroz do

ARROZ A LA PRIMAVERA CON QUESO DE CABRA AÑEJADO
CON VEGETALES TEPOZTECOS Y CREMA DE QUESO DE CABRA

ARROZ MELOSO
CON HONGOS SILVESTRES, QUESO DE CABRA, Y JAMÓN
DE CERDO PELÓN MORELENSE

pizzas

PIZZA DE JAMÓN CURADO DE MORELOS
CON HIGOS Y QUESO DE CABRA

PIZZA DE SALAMI DE MORELOS

PIZZA DE QUESOS REGIONALES

PIZZA MARGARITA

PIZZA DE PESTO DE FLOR DE CALABAZA
CON CALABACITA CRIOLLA, QUESO DE CABRA Y TOMATE DESHIDRATADO

principales

PECHUGA DE POLLO ORGÁNICA CON VEGETALES AL
TLECUIL (200 G)
VEGETALES DE TEMPORADA Y VINAGRETA DE LIMÓN

PLATÓN MORELENSE (200G)
CECINA Y CHORIZO DE YECAPIXTLA, QUESO FRESCO, NOPAL ASADO, CEBOLLA
CAMBRAY Y AGUACATE

COLIFLOR TEMAZCALIZADA CON MOLE ALMENDRADO
MARINADA EN KOMBUCHA DE HIERBAS, Y PURÉ DE COLIFLOR Y ALMENDRAS

TALLERINES EN SALSA DE TOMATE DESHIDRATADO
CON ACEITUNAS NEGRAS, QUESO DE RANCHO Y ALBAHACA

HAMBURGUESA AMOMOXTLI (180 G)
SIRLOIN Y RIB EYE, QUESO DE TEHUXTLA, TOCINO MONTADO EN PAN BRIOCHE

POZOLE DE HONGOS
CON MAÍZ CACAHUAZINTLE Y SETAS

postres

TAMAL DE CHOCOLATE LIQUIDO
Y HELADO DE ELOTE

BUÑELO DE VIENTO CON GANACHE DE NARANJA
HELADO DE ZARZAMORA Y REQUESÓN, CON NARANJAS CONFITADAS

ARROZ CON LECHE
HELADO DE ZARZAMORA Y REQUESÓN

PAN DE ELOTE CARAMELIZADO
COMPOTA DE GUAYABA, DURAZNOS ASADOS Y
HELADO DE YOGURT DE LECHE DE CABRA

CAFÉ ENTRE NIEBLA
TIRAMISÚ DE COCOL CON ANÍS Y CAFÉ DE OLLA
DE TRES MARIAS CON NIEBLA DE ALGODÓN DE AZÚCAR

CHURROS
CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE MAZAPÁN

NIEVES DE AGUA
CON FRUTAS DE TEMPORADA

HELADO DE GARRAFA
MAZAPÁN, ELOTE Y REQUESÓN CON ZARZAMORA

Nuestro Chef utiliza todos los ingredientes posibles de origen Tepozteco.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Le sugerimos pago con tarjeta.



MESA DE ORIGEN

amomoxtli

TEPOZTLÁN

HAMAK  HOTELS

COLLECTION

  MESA DE ORIGEN

WWW.MESADEORIGEN.COM