

RESTAURANTE BAR

TERRAZA

OAXACA CENTRO®

RESTAURANTE BAR

TERRAZA

CENTRO®



DESAYUNO / BREAKFAST

OMELETTE (2 PZAS. / 2 PCS)..... \$125

A elegir entre espinaca, champiñones, nopales, queso o jamón, acompañados de frijoles refritos / Choose ingredients between spinach, mushrooms, cheese, nopales or ham, served with beans

HUEVOS A LA MEXICANA (2 PZAS.)/MEXICAN STYLE EGGS (2 PCS) .. \$125

Revueltos con jitomate, cebolla y chile, acompañados de frijoles refritos / Mexican style scrambled eggs with minced tomato, onion and chile served with beans

HUEVOS RANCHEROS (2 PZAS.)/RANCHERO STYLE EGGS (2 PCS)... \$125

Estrellados servidos sobre tortilla, bañados con salsa ranchera y acompañados de frijoles refritos / Fried eggs served on tortilla with ranchera sauce and refried beans

HOT CAKES DE AVENA (3 PZAS.)/OATMEAL HOT CAKES (3 PCS) \$125

Preparación a base de plátano, servidos con miel, mermelada y mantequilla / Banana based preparation with honey, jam and butter

OMELETTE DE CLARAS Y ESPINACA (2 PZAS.)/..... \$125

EGG WHITE WITH SPINACH (2 PCS)

Acompañado de rebanada de jitomate / With tomato slices

TOSTADO DE AGUACATE (2 PZAS.)/AVOCADO TOAST (2 PCS) \$135

Pan tostado, aguacate y clara de huevo a la plancha / Toasted bread, aguacate and grilled egg white

WAFFLES (2 PZAS / 2 PCS) \$135

Servidos con mantequilla y miel maple, tocino y huevo revuelto o frito / With maple syrup, butter, bacon and fried or scrambled egg

CHILAQUILES CON POLLO/CHILAQUILES WITH CHIKEN \$135

Tortilla frita bañada en salsa con crema, queso, acompañados de frijoles refritos / Tortilla chips simmered in sauce, crumbled cheese, sour cream, chicken and refried beans

TRILOGÍA DE MEMELAS (3 PZAS.)/MEXICAN MEMELAS (3PCS) \$125

Verde, roja y con asiento / with different sauces

UN BUEN COMIENZO / SOUP

ENSALADA CAPRESSE/CAPRESSE SALAD..... \$140

Jitomate con queso y salsa pesto / Tomato with Oaxaca cheese and pesto sauce

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS/BERRIES SALAD..... \$150

Mezcla de lechuga y espinaca, con frutos rojos, queso de cabra, bañado en aderezo de frutos rojos / Mix of lettuce and spinach, with red fruits, goat cheese, with berries dressing.

SOPA DE TORTILLA/TORTILLA SOUP (200 ML) \$90

CONSOMÉ DE POLLO/CHICKEN SOUP (200ML) \$90

PLATO DE FRUTAS/FRUIT PLATE (150ML)..... \$90

ESPECIALES / SPECIALS

CLUB SÁNDWICH/CLUB SANDWICH \$160

Acompañado de papas gajo / Served with potato wedges

FLAUTAS DE POLLO (3 PZAS.)/CHICKEN CRISPY TACOS (3PCS)..... \$160

Acompañado de lechuga, crema, queso y guacamole / With lettuce, sour cream cheese and guacamole

TASAJO (200G) \$190

Acompañado de guacamole, chiles toreados y memela / With guacamole, toasted peppers and memela

ENCHILADAS DE MOLE OXAQUEÑO (3 PZAS.)/..... \$190

OAXACAN MOLE ENCHILADAS (3 PCS)

HAMBURGUESA/BURGER (150G) \$190

Acompañado de papas gajo / Served with potato wedges

BOTANAS / SNACKS

PLATO DE GARNACHAS..... \$130

Con carne deshebrada acompañado de encurtido / With shredded meat and Oaxaca encurtido

ORDEN DE TACOS (3 PZAS.)/MEXICAN TACOS (3 PCS)..... \$160

Tasajo, cecina enchilada y chorizo acompañados de salsas / Tasajo, chorizo and Mexican cecina tacos with different sauces.

GUACAMOLE CON CHAPULINES \$160

CHAPULINES A LA MEXICANA \$160

Cocinados con cebolla, jitomate y chile acompañados de totopos / With onion, tomato and green chile served with totopos

TLAYUDA CON TASAJO/TLAYUDA WITH MEAT \$220

TENTACIONES / DESSERT

FLAN DE LA CASA/FLAN (60G)..... \$95

VARIEDAD DE POSTRE/ASSORTED CAKE (80 G)..... \$95

ALGO DE TOMAR / SOMETHING TO DRINK

AGUA DE JAMAICA CON ROMERO/HIBICUS \$47

AGUA FRESCA WITH A TOUCH OF ROSEMARY (300ML)

AGUA DE LIMÓN, PEPINO Y HIERBABUENA / \$47

LEMON, CUCUMBER AND PEPPERMINT AGUA FRESCA (300ML)

AGUA MINERAL/SPARKLING WATER (355ML) \$40

AGUA EMBOTELLADA/BOTTLED WATER (290ML) \$35

REFRESCO DE LATA/SODA (355ML) \$45

CAFÉ AMERICANO/COFFEE (250ML) \$52

CAFÉ ESPRESSO/ESPRESSO (125ML)..... \$58

CAPPUCCINO (250ML) \$69

CHOCOLATE OAXACAQUEÑO / OAXACAN CHOCOLATE \$65

MOKACCINO (250ML) \$58

TÉ/TEA (200ML) \$42

Consulta con el mesero nuestra carta de vinos / Ask your waiter wine and spirits list.
Nuestros precios incluyen IVA y servicio, precios expresados en M.N.
Tax and service included, price expressed in Mexican pesos.





RESTAURANTE BAR

TERRAZA

OAXACA CENTRO®

ALGO DE TOMAR

AGUA DE JAMAICA (300 ML)	\$45
AGUA DE PEPINO (300ML)	\$45
LIMONADA/LEMONADE (300 ML)	\$45
NARANJADA/ORANGEADE (300 ML)	\$45
AGUA MINERAL/SPARKLING WATER (300 ML)	\$30
AGUA MINERAL PERRIER (330ML)	\$60
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO (330 ML)	\$55
AGUA EMBOTELLADA/BOTTLED WATER (300ML)	\$30
REFRESCO DE LATA/SODA (355 ML)	\$40
BASE SUERO	\$25
BASE MICHELADA	\$30
BASE CLAMATO	\$35
CLAMATO PREPARADO	\$45
CHOCOLATE OAXAQUEÑO (200ML)	\$55
CAFÉ AMERICANO / COFFEE (200 ML)*	\$55
CAPUCCINO (200 ML)	\$65
CAFÉ ESPRESSO / ESPRESSO (200ML)	\$45

*Refill de café tiene costo de \$45 pesos

COCTELERÍA

YERBERO	\$110
MAYAHUEL	\$145
APPEROL SPRITZ	\$160
CARAJILLO	\$145
MARGARITA DE MEZCAL	\$165
MEZCALINI: JAMAICA, FRUTOS ROJOS Y TAMARINDO	\$155
ANCESTRAL	\$195
MIMOSA	\$145

CERVEZA / BEER

CERVEZA NACIONAL (355 ML)	\$60
CERVEZA IMPORTADA (355 ML)	\$80
CERVEZA ARTESANAL (330 Y 355 ML)	\$120

VINO

	COPA	BOTELLA
TINTO	\$140	\$650
ROSADO	\$140	\$650
BLANCO	\$140	\$650
ESPUMOSO BLANCO		\$780
BRUT		\$900

Destilado por copeo de su elección incluye 44 ml con un mezclador de 355 ml.
Destilados por botella de 750 ml, incluye 5 mezcladores de 355 ml o un litro de jugo.
Venta de bebidas alcohólicas a mayores de edad/Alcoholic beverages sales only for adults.

Nuestros precios incluyen 16 % IVA, precios expresados en pesos Mexicanos/ 16% Tax included, prices in Mexican pesos.

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
KOCH ARROQUEÑO	\$140	\$2,100
KOCH MADRE CUISH	\$140	\$2,100
KOCH MEXICANO	\$140	\$2,100
KOCH ESPADÍN ELEMENTAL	\$130	\$1,900
CORDÓN CERRADO ESPADÍN	\$140	\$1,800
CORDÓN CERRADO ENSAMBLE	\$200	\$2,900
CORDÓN CERRADO TÓBALA	\$145	\$1,500
CONVITE ESPADÍN	\$145	\$1,500
CONVITE TEPEZTATE	\$180	\$2,700
CONVITE JABALÍ	\$250	\$3,800
CONVITE TÓBALA	\$190	\$2,300
400 CONEJOS ESPADÍN	\$120	\$1,200
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS		
ESPADÍN	\$145	\$1,250
TÓBALA	\$155	\$1,900
ARROQUEÑO	\$180	\$2,350

RON

MATUSALEM CLÁSICO	\$150	\$900
GRAN RESERVA MATUSALEM	\$165	\$1,100
BACARDI BLANCO	\$130	\$800

TEQUILA

DON JULIO 70	\$170	\$1,900
DON JULIO AÑEJO REPOSADO	\$155	\$1,500
MAESTRO TEQUILERO DOBEL	\$180	\$2,100

BRANDY

TORRES 10	\$130	\$800
-----------------	-------	-------

VODKA

ABSOLUT	\$140	\$990
1533	\$130	\$900

GINEBRA

HENDRICKS	\$150	\$2,100
TANQUERAY	\$120	\$1,100
GIN LUNÁTICO	\$120	\$990

WHISKY & BOURBON

BUCHANAN'S	\$185	\$2,200
PRETTO	\$140	\$1,200
WHISKY ETIQUETA NEGRA	\$185	\$2,300

