

# COCINA DE LEÑA Y HUMO

“Las mujeres recogen los leños, encienden en forma de cruz el primer fuego de la mañana, ya cruje la leña con el sentimiento ancestral de la ofrenda en el ardor de los fogones, de los braseros boleados de barro. Es el encuentro con los olores, las esencias del agua de nardos, de rosas y azucenas, con las que las mujeres rocían el piso para hablar al corazón de la madre tierra, ya empiezan el ritual, vierten amorosas el agua cristalina en la olla panzona y la bendicen. Se entregan. El sentimiento vital de la naturaleza está en el diario vivir, se gesta, se intuye, se transmuta y se expresa en las piedras, en la lumbre, en la leña, en los braseros, en las cocinas. Ahí perviven, inamovibles las costumbres de nuestros pueblos”

MULLI (EL LIBRO DE LOS MOLES)

## ENTRADAS

---

JUGO DE CARNE AHUMADO \$132

Servido con su guarnición tradicional

MACHITOS ASADOS Y SU SALSA ESPECIAL \$171

Asados a fuego lento

CHORIZOS REGIONALES AL PLATO \$156

De origen en Malpaso, Zac; El Limón, Calvillo y Los Sauces, Jal

MOLCAJETE DE VERDURAS PARRILLADAS Y PESTO DE CILANTRO \$143

Delicias del huerto bañadas con una suave salsa

ALMEJAS EN MANTEQUILLA DE CILANTRO Y CHICHARRÓN DE CHILE  
SERRANO \$218

Traídas frescas de Ensenada, BCN

ESQUITE CON MANTEQUILLA DE CHILE DE ÁRBOL Y PAPADA DE CERDO  
AHUMADA \$143

Tatemados y sazonados con nuestra mantequilla especial

PLANCHA DE QUESO DE CALVILLO, TUÉTANO Y ELOTE TATEMADO \$148

Añejo en casa



## PLATOS FUERTE

---

### LECHÓN ASADO \$407

Una de nuestras especialidades

### CABRITO ASADO \$418

Sabor tierno y delicado

### MEDIO POLLO ORGÁNICO A LAS BRASAS CON MANTEQUILLA DE HIERBAS MEXICANAS, PURÉ DE PAPA Y QUESO AHUMADO \$259

Aromas de epazote, orégano y chile tatemado

### CAMARONES GIGANTES SOBRE TUÉTANO ASADO, PURÉ DE AJO Y SALSA DE PEREJIL \$362

Una combinación atrevida

### HUACHINANGO ADOBADO AL HORNO DE LEÑA, VEGETALES ASADOS CON POLVO DE CHILES \$373

Servido con frutos de la tierra

### BROCHETA DE LANGOSTA, CAMARÓN Y CALLO DE HACHA CON LIMÓN Y AJO \$431

Con el sabor del mar

### COSTILLA DE RES BASEADAS EN CERVEZA “MARÍA PORFIRÍA” \$259

Jugosa y suave

### COWBOY CON SU MANTEQUILLA DE CHILES Y CACAHUATE TOSTADO

\$115 cada cien gramos

Asado en madera de nogal

## POSTRES A LA PARRILLA

---

### PLÁTANO ASADO CON HELADO DE CAJETA Y PRALINÉ DE CACAHUATE \$136

Con nuestro distintivo sabor

### QUESO BRIE FUNDIDO AL HORNO DE LEÑA \$178

Compota de frutos rojos y helado de nata

### TATEMADA DE CAJETA, QUESO EDAM Y PRALINE DE NUEZ DE MACADAMIA \$143

Hechas en casa