

[Menú de la semana](#) · [Precios al reservar](#) · [Ingredientes de milpa, mercado y temporada](#)

ENTRADAS



Esquites de milpa propia

Granos de elote de San Simón, epazote, chile serrano, limón y queso cotija. En jícara de barro.

285 kcal · P 8g · C 38g · G 12g · Fib 5g



Tlayuda de chapulines

Maíz criollo, asiento, frijol negro, quesillo de Oaxaca y chapulines de Etlá. Salsa pasilla mixe.

420 kcal · P 22g · C 44g · G 18g · Fib 7g



Sopa de flor de calabaza

Caldo de flor de calabaza, elote, rajas de poblano y epazote. Tortilla de maíz azul.

165 kcal · P 6g · C 22g · G 6g · Fib 4g



Memelas de chicharrón prensado

Tres memelas de maíz azul, frijol, chicharrón prensado, salsa verde y cebolla morada.

380 kcal · P 16g · C 40g · G 17g · Fib 6g

PLATOS FUERTES



Mole negro de Oaxaca

Receta Bautista de Huajuapán. Siete chiles, chocolate de Tabasco, pollo de rancho, arroz rojo.

580 kcal · P 34g · C 52g · G 24g · Fib 8g



Chiles en nogada · Temporada

Poblano relleno de picadillo con frutas, nogada de nuez de Castilla, granada y perejil.

620 kcal · P 28g · C 48g · G 36g · Fib 6g

PLATOS FUERTES (CONT.)

**Barbacoa en penca de maguey**

Borrego de Temascaltepec, 12 h bajo tierra. Consomé, cebolla, cilantro y limón.

520 kcal · P 42g · C 28g · G 26g · Fib 3g

**Trucha del lago en hoja santa**

Trucha de Valle de Bravo al vapor en hoja santa, verdolagas, arroz verde y chayotes.

340 kcal · P 36g · C 24g · G 12g · Fib 4g

**Mixiote de carnero**

Carnero en adobo guajillo/ancho/morita. Nopales asados y frijoles charros.

490 kcal · P 38g · C 32g · G 22g · Fib 5g

POSTRES

**Nicuatole de fresa**

Gelatina oaxaqueña de maíz y fresa. Sin grenetina — cuaja con la fécula del maíz.

180 kcal · P 3g · C 38g · G 2g · Fib 2g

**Buñuelos de rodilla**

Masa frita crujiente bañada en miel de piloncillo con canela y anís.

320 kcal · P 4g · C 52g · G 12g · Fib 1g

**Ate con queso de cabra**

Ate de membrillo de Temascaltepec con queso de cabra fresco de San Simón.

240 kcal · P 8g · C 34g · G 9g · Fib 3g

BEBIDAS

- Agua de chía con limón
- Chocolate de agua con molinillo
- Pulque natural de Tlaxcala
- Café de olla con piloncillo y canela
- Atole de guayaba
- Mezcal de la casa (Oaxaca / Guerrero)
- Cerveza artesanal de Valle de Bravo

Horario y reservaciones

Comida: Mié–Dom 13:00–17:00

Cena: Vie–Sáb 19:00–22:00 · Cerrado lunes y martes

Reserva: 726 262 0000 · WhatsApp · restaurante.toluca.us