

Entradas

*Appetizer

Tartar de atún con polvo de chile chilhuacle.

Atún marinado en salsa oriental, cebolla encurtida, pepinillos, alioli, servido con pan de hogaza

*Tuna tartar, marinated w/ citrus & soy sauce, pickled onions, baby cucumbers & aioli, served with sourdough



\$375

Burrata de bífala y mix de tomates.

Burrata, mix de tomates, aceite de albahaca & berenjena marinada

*Burrata, heirloom tomatoes, basil oil & marinated eggplant



\$350

Empanadas de marlin ahumado con chintextle.

Empanadas de marlin ahumado, mayonesa de chintextle, & chimichurri

*Smoked marlin corn patty, regional chili mayo & chimichurri



\$275

Ensalada de milpa.

Carrizo relleno de requesón, huitlacoche, elotes baby al grill, mix de hojas, tomate, vinagreta dulce de rabo de cebolla & polvo de chapulin

*Corn field salad, regional cheese, huitlacoche, grilled baby corns, mixed leafs, heritage tomatoes & vinaigrette with grasshopper dust



\$250

Molotes de plátano macho.

Molotes de plátano macho fritos rellenos, acompañado de mole coloradito & queso fresco

*Plantain croquettes, regional mole & regional cheese



\$250

Sopes de barbacoa de lengua de res.

Barbacoa de lengua de res cocinada a baja temperatura, tortilla de maíz con asiento & salsa de molcajete

*Slow cooked beef tongue barbacoa sopes, marinated w/ regional adobo, corn tortillas & molcajete sauce



\$320

Principales

*Mains

Filete de res Sterling silver en mantequilla de chintecastle (220g). 🌱 🌿 \$880

Filete Sterling sellado en mantequilla de chile mixe, risotto de hongos & gorgonzola

*Sterling eye fillet, mixe chili butter, oyster mushroom risotto & gorgonzola

Pulpo zarandeado al grill & trufa negra. 🌱 🌿 \$480

Pulpo al grill con mayonesa de 3 chiles & trufa negra, servida con ensalada de verdolagas

*Chargilled octopus, marinated in adobo & black truffle mayo, served with green salad

Pork belly con mole negro. 🌱 🌿 \$490

Pork belly confitado con mole negro & arroz al azafrán

*Confit pork belly, black oaxacan mole & safran rice

Pesca del día con mole amarillo de valles centrales. 🌱 🌿 \$480

Pesca del día envuelto en hoja santa, mole amarillo & cebolla encurtida con chile de agua

*Catch of the day, wrapped in hoja santa leaf, yellow mole & pickled onions

Camarones porteños. 🌱 \$550

Camarones a la mantequilla, salsa macha de guajillo & puré istmeño

*Garlic butter prawns, guajillo macha sauce & mash

Ravioles de huitlacoche hechos en casa. 🌱 \$390

Ravioles rellenos de huitlacoche & elote con Pipián de flor de calabaza

*Homemade ravioli, stuffed with corn truffle on a zucchini flower sauce.

Tempe de leguminosas a la arrabiata. 🌱 🌿 🌱 \$340

Tempe marinado en salsa de tomates orgánicos con chile morita, espinaca parrillada & albahaca

*Tempeh marinated in organic tomato sauce w/ morita chili, grilled spinach & basil oil

Guarniciones

*Sides

Hongos y setas al ajillo.

*Sauté Mushrooms al ajill



\$180

Verdes de temporada.

Verdes de temporada salteados con ajo, limón eureka & chile costeño en polvo

*Seasonal greens, garlic, lemon & chili



\$180

Ensalada de quelites y verdolagas.

Mix de quelites & verdolagas, limón & aceite de oliva

*Garden salad, lime & olive oil



\$150

Postres

*Desserts

Tarta de téjate.

Tarta de maíz rellena de natilla de chocolate oaxaqueño & sorbete de frutos rojos

*Oaxacan chocolate tart & raspberry ice cream



\$150

Cheesecake foster oaxaqueño.

Cheesecake de plátano flameado con mezcal & crema de leche quemada

*Cheesecake, vainilla sauce & butterscotch



\$175

Panqué de elote a la parrilla.

Panqué de elote a la parrilla en salsa de vainilla de Veracruz & dulce de leche

*Corn caje, vanilla sauce & butterscotch



\$150

Volcán oaxaqueño.

Volcán de chocolate oaxaqueño, helado de vainilla & frutos del bosque

*Oaxacan chocolate fondant, vainilla ice cream & seasonal berries



\$175



Gluten free



Dairy free



Vegetarian

 casajosephzicatela.com

 [casajosephzicatela](https://www.instagram.com/casajosephzicatela)

 954 152 9378