Oaxacalifornia

MAR · MAIZ · MEZCAL

DESAYUNOS

DESAYUNO

LUNES A SÁBADO
8:00am a 12:30pm

DOMINGO
10:00am a 12:30pm

COMIDA

LUNES A SÁBADO
1:00pm a 9:00pm

DOMINGO
1:00pm a 6:00pm

B E B I D A S C A L I E N T E S

Café americano, espresso	$47
Café latte o capuchino	$57
Café de olla	$47
Infusiones naturales (poleo, manzanilla, cedrón, te limón, hierbabuena)	$42
Chocolate de agua	$52
Chocolate de leche (Con leche de almendras)	$61 + $10
Champurrado	$57
Atole de avena con guayaba	$61

J U G O S D E T E M P O R A D A

(preparados al momento)

Jugo verde: Jengibre, limón, miel, perejil, manzana verde y piña	$82
Jugo de frutos rojos: Fresa, frambuesa, moras, sandía, limón y miel	$89
Jugo amarillo: naranja, piña, durazno, cúrcuma, limón y miel	$82
Jugo de naranja o pomelo	$72
Jugo de zanahoria	$60
Jugo combinado (2 ingredientes)	$72

BOWL ROJO

L O S B O W L S

Bowl rojo: avena, semillas, fresas, arándanos, frambuesas, sandía, jiotilla y miel $165

Plato mediano de frutas de temporada con queso cottage o yogurt y granola de la casa $119

P A N E S

Pan de nata o zanahoria con mermelada de la casa (1 pza) $ 35

Pan dulce de la casa $ 35

Concha con nata y frutos rojos $ 49

D E L C O M A L

Quesadillas o Memelitas sencillas (3 pzas) $ 89

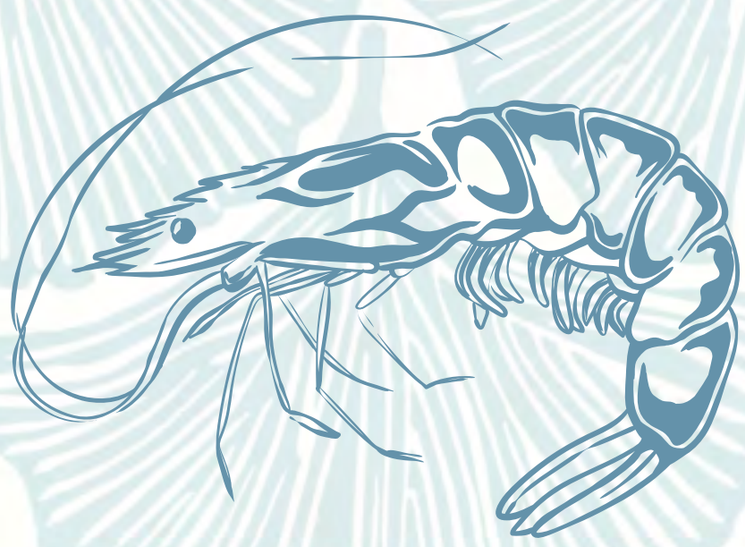
Quesadillas o Memelitas surtidas (3pzas) $105
(carne, flor de calabaza y champiñón)

Empanada de amarillo con pollo y cilantro $130

COSTILLA DE CERDO CON VERDOLAGAS

LOS HUEVOS

Omelette de flor de calabaza, champiñones y quesillo bañado en salsa verde	$189
Omelette de chapulines, requesón y espinacas bañado en salsa morita	$199
Estrellados o revueltos naturales	$ 99
Con jamón, chorizo de Teotitlán del Valle o a la mexicana	$159
Con tocino	$165
Huevos con machaca	$225
Huevos en salsa (roja, verde o morita)	$152
Huevos rancheros	$152
Huevos al comal con hoja santa, bañado en salsa de chile de agua	$158



D E L A C A S A

Costillas de cerdo (200g) con verdolagas en salsa de chile morita	$230
Tacos de barbacoa de res (3 pzas), salsa verde cruda	$239
Torta de picaña con queso gouda, pimientos, frijoles puercos y chiles en vinagre	$245
Tasajo de San Antonino (100g); gratinado con quesillo artesanal de Etla, bañado en salsa de chile de agua y tomate criollo	$239
Toast de aguacate (2 pzas), tomate Cherry, mantequilla de hierbas, tocino y huevos estrellados	$195

ENTOMATADAS CON TASAJO

LOS CLÁSICOS

Enfrijoladas o Entomatadas con queso y crema	$159
• Con huevos (2 pzas)	$169
• Rellenas de quesillo o pollo	$179
• Con carne (tasajo, chorizo o pollo 100g)	$239
Chilaquiles de guajillo o frijol, con cecina adobada de Teotitlán del Valle (100 g) o tasajo (100 g) de San Antonino	$239
Enchiladas de coloradito rellenas de quesillo o pollo	$210
• Con carne (100g) (tasajo, chorizo o cecina)	$259
Enchiladas suizas con pollo al orégano y quesillo gratinado	$235

ORDEN EXTRA DE:

Carne; tasajo, cecina o chorizo (100g)	$ 69
Huevos (2 pzas)	$ 42
Guacamole	$ 79

D E S A Y U N O S
E S P E C I A L E S

OAXAQUEÑO
$270

Atole de la casa, chocolate de agua, o café.

Jugo de su elección (máximo 2 ingredientes)

Pan de la casa 1 pza.

Enfrijoladas con tasajo (70g)

RANCHERO
$270

Atole de la casa, chocolate de agua o café

Jugo de su elección (máximo 2 ingredientes)

Pan de la casa 1 pza

Tasajo (70g) con quesillo gratinado bañado
en salsa de chile de agua