

CORDELIA

*"EL GENIO NO ES OTRA COSA QUE LA IDEA FIJA, LA
MANÍA, LA SAGRADA LOCURA"*

CORDELIA URUETA

CORDELIA

ENTRADAS

LECHUGA AHUMADA

DE RECOLECCIÓN DEL DÍA
\$120.00

TRADICIONAL TLACOYO

DE HABA, FRIJOL Y QUELITES
\$90.00

TOSTADA CON CHICHARRÓN

DE CECINA DE MORELOS Y GUACAMOLE CON XONONOSTLE
\$95.00

TABLA DE QUESOS

DE LA REGIÓN
\$370.00

-

DEL HUERTO

SOPA FRÍA DE TOMATE

CONFITADO CON TOMATITOS NIXTAMALIZADOS, TUNA Y GRANIZADO
DE MANZANA TATEMADA
\$110.00

CALDO DE GUAJOLOTE

TEPOZTECO
\$120.00

SOPA DE VEGETALES

DE COSECHA DEL DÍA
\$120.00

MILPA TEPOZTECA

ENSALADA DE MILPA CON BROTES, MAÍZ, QUELITES Y TIERRA DE
CHALMA.
\$160.00

HUAUZONTLE TEPOZTECO

\$190.00

ENSALADA MARGARITA

CON LECHUGAS Y TOMATITOS DEL DÍA.
\$190.00

ENSALADA DE CHAPULÍN

CON QUESO TIPO OAXACA Y PESTO DE EPAZOTE
\$180.00

TIERRA Y RIO

FILETE ZAPATA

CON PIPÍÁN VERDE Y VEGETALES
\$350.00

PLATO DE FIESTA TEPOZTECO

MOLE, ARROZ, TAMAL DE SAL, POLLO O GUAJOLOTE.
\$250.00

TRUCHA DE RIO

TRUCHA DE RIO MORELENSE SALMONADA EN SALSA
DE MANTEQUILLA \$290.00

Ó

TRUCHA DE RIO MORELENSE A LA TALLA CON
ESPECIAS DE NUESTRO HUERTO \$220.00

CAMARONES

CON DOS TEXTURAS Y ACEITE DE SACATILLO
\$280.00

CAZUELA DE POLLO

CON VEGETALES DEL HUERTO DE LA COSECHA DEL
DÍA.
\$270.00

TRADICIONAL CECINA

TEPOZTECA
\$280.00

ITACATE

DE MAÍZ DE TEPOZTLÁN CON CACHETE DE CERDO Y
BROTOS DE NUESTRO HUERTO
\$220.00

-

POSTRES

CREMOSO DE PINOLE

\$95.00
CON GALLETA DE MASA AZUL

TLAZCALES

\$90.00
CON HELADO DE CAFÉ DE OLLA.

PASTEL DE CHOCOLATE

\$90.00
CON PULQUE DE LA ZONA Y MEZCAL



CORDELIA

NUESTRA COCINA

NUESTRA COCINA DE PRODUCTO TIENE UN
VÍNCULO DE SABOR ENTRE EL PASADO Y EL
PRESENTE.

COCINAMOS CON RESPETO A LOS SABORES DE
ANTAÑO Y USAMOS LA TÉCNICA COMO EL
INSTRUMENTO QUE ELEVA AL MÁXIMO LOS
SABORES DE NUESTRA TIERRA.

ESTA ES NUESTRA COCINA, PORQUE AQUÍ EN
TEPOZTLÁN ESTÁ LA RAÍZ Y LA RAZÓN DE LO QUE
NOS GUSTA HACER.