

CORDELIA

CHILE EN NOGADA

\$ 450

ENTRADAS

TLACOYO TRADICIONAL

DE HABA, FRIJOL Y QUELITES SOBRE UN ESPEJO DE PEPIÁN VERDE

\$ 210 V

TOSTADA CON CHICHARRÓN

DE CECINA DE MORELOS (70 GR) Y GUACAMOLE CON XOCONOSTLE

\$ 170

TOSTADITAS DE CAMARÓN (3 PIEZAS)

\$ 210

TACOS DE CECINA (100 GR)

CON CEBOLLA, NOPAL Y AGUACATE

\$ 220

TACOS DE BIRRIA (100 GR)

\$ 210

CEVICHE DE CECINA (100GR)

CON PICO DE GALLO, AGUACATE, XOCONOSTLE, JICAMA Y ACEITUNA

\$ 210

TABLAS

QUESOS (330 GR)

\$ 490

SERRANO (100 GR)

\$ 300

MIXTA (165 / 100 GR)

\$ 600

DE LA OLLA

SOPA AZTECA*

CALDILLO DE GUAJILLO, SERVIDA CON JULIANA DE TORTILLA,
AGUACATE, CREMA, QUESO Y CHICHARRÓN

\$ 190

SOPA DE FLOR DE CALABAZA AHUMADA

CON CROCANTE DE PEPITA Y CACAHUATE CON CHOCHOYOTAS

\$ 190 V

CREMA DE QUESO DE CABRA

QUESO DE HUITZILAC CON HOJA DE AGUACATE AHUMADA

\$ 210 V

SOPA DE ELOTE TIERNO

MAÍZ CRIOLLO Y CHICHARRÓN DE COTIJA

\$ 190 V

SOPA DE VEGETALES

\$170 VV

SOPAS FRÍAS

AGUACATE

\$ 190 V

GAZPACHO DEL DÍA

\$ 180 VV

CORDELIA

DEL HUERTO

ENSALADA DE CHAPULÍN

CON QUESO OAXACA Y PESTO DE EPAZOTE

\$ 230

ENSALADA CESAR

SERVIDA CON TRUCHA AHUMADA (75 GR)

DE LA SIERRA DE PUEBLA

\$ 350

ENSALADA DE JICAMA

\$ 170 vv

LECHUGA AHUMADA

DE RECOLECCIÓN DEL DÍA

\$ 170 v

ENSALADA MARGARITA

CON TOMATITOS DEL DÍA Y QUESOS ORGÁNICOS

\$ 270 v

ENSALADA DE PERA Y QUESO AÑEJO

CON VINAGRETA DE NUEZ

\$ 270 v

TIERRA

ENCHILADAS DE MOLE CON PATO* (100 GR)

\$ 330

PLATO DE FIESTA TEPOZTECA*

MOLE CON POLLO (200 GR) ACOMPAÑADO CON ARROZ

Y TAMAL DE SAL

\$ 320

TRADICIONAL CECINA (200 GR)

CECINA TEPOZTECA CON FRIJOL, GUACAMOLE Y SOPECITOS

\$ 330

ITACATE

ELABORADO CON MAÍZ CRIOLLO DE TEPOZTLÁN CON

BARBACOA DE RES (80 GR) Y ENSALADA DE NOPAL

\$ 240

FILETE ZAPATA DE RES (200 GR)

CON ESPEJO DE PEPIÁN VERDE Y CALABACITAS A LA PLANCHA

\$ 420

FILETE EN SALSA DE PASILLA, JERÉZ Y PULQUE* (200 GR)

CON PURÉ DE PAPA Y ESPÁRRAGOS VERDES

\$ 420

CORDELIA

TIERRA

CAZUELA DE POLLO (200 GR)

ESTILO BARROCO CON ARROZ D.O. MORELOS

\$ 310

CHILE CASACA

RELLENO DE DOS QUESOS, CABRA Y QUESO CREMA, ENVUELTO EN PASTA DE HOJALDRE

\$280 V

HUAUZONTLE TEPOZTECO

EN SALSA DE JITOMATE O MOLE*

\$ 270 V

CRUJIENTES DE SETAS*

EN MOLE DE LA CASA CON TOSTONES DE PLÁTANO MACHO

\$320 VV

AGUA

CAMARONES EN DOS SALSAS* (200 GR)

CHILE ANCHO Y PILONCILLO / JENGIBRE Y NARANJA

\$390

ROBALO (150GR)

EN SALSA DE ALCAPARRAS ACOMPAÑADO DE ESPÁRRAGOS Y PAPAS CAMBRAY

\$420

PESCADO PIRÁMIDE (200GR)

RELLENO DE QUESO, ENVUELTO EN HOJA SANTA DEL JARDÍN ACOMPAÑADO DE ARROZ D.O. MORELOS Y HABANERO TATEMADO

\$370

TRUCHA DE RÍO

TRUCHA SALMONADA (200 GR)

EN SALSA DE MANTEQUILLA Y VINO BLANCO ACOMPAÑADA DE PAPA A LOS TRES QUESOS

\$ 400

TRUCHA ARCOIRIS A LA TALLA (300 GR)

ACOMPAÑADA DE PLÁTANO MACHO Y ARROZ

\$ 390

CORDELIA

PASTAS

FETTUCCINI NEGRO (20 MINUTOS)

CON CAMARONES (200 GR)

\$ 410

SALVADOR NOVO

HUITLACOCHÉ, TOCINO Y SALSA DE QUESO

\$ 290

RAVIOLES DE ESPINACA Y REQUESÓN

EN SALSA DE PESTO A LA CREMA

\$ 300 V

SPAGUETTI EN POBLANA VERDE

\$ 290 V

VV VEGANO

V VEGETARIANO

• PICANTE

PRECIOS C/IVA

EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS SERÁ BAJO RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.