

MIE  
NU



¡BIENVENID@ A BAR EL GALLO!

UN LUGAR MÁGICO EN EL CORAZÓN DE OAXACA DONDE PODRÁS DIFRUTAR DE UNA GRAN COCTELERIA INSPIRADA EN LAS 8 REGIONES DE OAXACA: CAÑADA, COSTA, ISTMO, MIXTECA, PAPALOAPAN, SIERRA SUR, SIERRA NORTE Y VALLES CENTRALES.

ELABORAMOS UN MENU EN EL CUAL REPRESENTAMOS LA COMIDA CALLEJERA DE MÉXICO CON INGREDIENTES LOCALES.

HEMOS DISEÑADO ESTE ESPACIO PARA QUE TE SIENTAS COMO EN CASA, CON UN CONCEPTO FINGER FOOD PODRÁS DISFRUTAR DE UNA GRAN CONVIVENCIA CON FAMILIARES Y AMIGOS. TENDRÁS LA OPORTUNIDAD DE DEGUSTAR MÁS DE 350 ETIQUETAS DE MEZCAL, LAS CUALES ENGLOBAN A MAS DE 12 VARIETADES DE AGAVES UTILIZANDO PROCESOS DE PRODUCCIÓN ANCESTRALES, ARTESANALES Y TRADICIONALES.

@CENTRO\_CULTURAL\_DEL\_MEZCAL

✕ @CCMOax23

🎵 @CENTROCULTURALDELMEZCAL

☎ 951 215 2420

AV. MIGUEL HIDALGO 912  
OAXACA CENTRO. OAXACA DE JUAREZ.

---

# COMIDAS

## TLACOYITOS DE MAIZ

RELLENOS DE FRIJOL NEGRO CON HOJA DE AGUACATE, ENSALADILLA FRESCA DE NOPAL CURADO EN SAL CON PICO DE GALLO, AGUACATE, RÁBANO SANDIA, SAL DE GUSANO Y CREMA ACIDA.

165 MXN

## ESQUITES SANTOS

ELOTE EN GRANO SALTEADO CON CEBOLLA BLANCA, AJO Y EPAZOTE MORADO, ACOMPAÑADO CON MAYONESA DE CHILES SECOS DE LA REGION, TUETANO Y QUESO.

154 MXN

## SOPECITOS DE LA TIA

BASE DE FRIJOL, CHORIZO CON TASAJO, QUESILLO, AGUACATE, POLVO DE CHICHARRON, CREMA Y HORMIGA CHICATANA.

198 MXN

## TLAYUDITAS MY LOVE

FRIJOL NEGRO CON HOJA DE AGUACATE, QUESILLO, JULIANAS DE TASAJO, CEBOLLA CAMBRAY, TERSO DE AGUACATE Y CHAPULINES.

231 MXN

## QUESABIRRIA

BIRRIA DE TASAJO CON QUESILLO FUNDIDO, AGUACATE FILETEADO, CEBOLLA, BROTES DE CILANTRO, ACOMPAÑADA CON CONSOMÉ DE BIRRIA, PERFUMADO CON CANELA EN RAMA.

198 MXN

## TORTITAS DE CALABAZA Y QUESILLO

MEZCLA DE CALABACITAS CRIOLLAS CON QUESILLO CAPEADAS SOBRE UN ESPEJO DE SALSA VERDE.

176 MXN

## CONSOME DE BIRRIA

CALDO DE RES ADOBADO.

165 MXN

## SLIDERS GALLO MEZCALERO

PAN DE YEMA RELLENO CON CARNE MOLIDA DE RES, CEBOLLA, AJO, MAYONESA DE CHAPULINES, CEBOLLA CARMELIZADA, MERMELADA DE TOCINO FRITO, QUESILLO, ARÚGULA Y JITOMATE.

308 MXN

## COSTRA DE TASAJO Y CHINICUILES

COSTRA DE QUESO MANCHEGO RELLENA DE TASAJO Y SAL DE CHAPULÍN, ACOMPAÑADA CON TERSO DE AGUACATE, MAYONESA DE CHILES DE LA REGIÓN Y CHINICUILES.

198 MXN

---

# COMIDAS

## CROQUETAS DE CHICHARRÓN PENSADO

CHICHARRÓN PENSADO EMPANIZADO CON MEZCLA DE PAN DE HORNO, Y ACOMPAÑADO CON MAYONESA DE CHILES DE LA REGIÓN.

154 MXN

## MOLOTES QUE NO SON MOLOTES

PLÁTANO MACHO CON COSTRA DE QUESILLO, CILANTRO CRIOLLO Y MOLE CHICHILLO, DECORADO CON CREMOSO DE QUESO ISTMEÑO.

165 MXN

## GUACAMOLE DE LA GÜERA

AGUACATE MARTAJADO, JUGO DE LIMÓN, PICO DE GALLO, CHAPULINES Y TASAJO CRUJIENTE.

165 MXN

## ENMOLADAS

RELLENAS DE POLLO ENCEBOLLADO, TASAJO O QUESILLO, SALSEADO CON MOLE NEGRO, ACOMPAÑADOS CON CREMA ÁCIDA, QUESILLO PICADO, AJONJOLÍ TOSTADO Y BROTES DE CILANTRO.

185 MXN

---

# POSTRES

## NIEVES ARTESANALES

DOS BOLITAS DE NIEVE ARTESANAL, DISTINTOS SABORES A ELEGIR.

99 MXN

## CHURROS CON HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE

CHURROS TRADICIONALES ACOMPAÑADOS CON HELADO DE VAINILLA CON ROMERO, GANACHE DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO Y MIEL DE AGAVE (3 PIEZAS)

143 MXN

## CONCHA FRANCESA

CONCHA DE VAINILLA FRITA, ESPOLVOREADA CON CANELA Y AZÚCAR, ACOMPAÑADA CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS Y CARAMELO EN POLVO.

204 MXN