

**MENÚ TODO EL DÍA**  
RESTAURANTE DEL PARQUE

---

**PARA EMPEZAR**

<b>GUACAMOLE</b> <sup>(7)</sup> VG	185
Queso istmeño, verduritas, acompañado de tlayudas y chapulines	
<b>MOLOTES DE REQUESÓN</b> <sup>(7)</sup> VG	210
Salsa verde, crema, queso ranchero, cilantro	
<b>CHALUPAS POBLANAS</b> <sup>(5,8,11)</sup>	210
Rojas, verdes y mole, cebolla, cilantro, cerdo	
<b>QUESADILLAS CON TLALITOS</b> <sup>(7)</sup>	220
Flor de calabaza y epazote frescos, salsa de cueritos	
<b>AGUACHILE MIXE</b> <sup>(2,14)</sup>	395
Camarón, chile pasilla Mixe, toronja, aguacate, cilantro, cebolla, aceite de ceniza	
<b>CEVICHE VERDE</b> <sup>(4)</sup>	430
Pesca del día, aguacate, cebolla morada, cilantro, aceite de chiles, jalapeño, tomate	
<b>ENSALADA MILPA</b> V	180
Elote, cebolla asada, juliana de tortilla, huitlacoche deshidratado, tomate cherry, calabacita parrillada, vinagreta de hoja de acuyo	
<b>CEVICHE DE HUAZONTLE Y NOPAL</b> V/G	210
Cebolla, cilantro, tomates carbonizados, miel de mezquite, pepino, aguacate, rábano y jugo clarificado de miltomate	
<b>SOPA DE FRIJOL AYOCOTE</b> <sup>(7)</sup>	210
Guisada con hoja de aguacate, quesillo ahumado, epazote, crema de rancho, tiras de tortilla frita	
<b>SOPA DE CALABAZA</b> <sup>(7)</sup> V	210
Flor de calabaza, taco crujiente de papa y epazote, quelites frescos	

---

**PRINCIPALES**

<b>TLAYUDA DE CAMARONES AL PASTOR</b> <sup>(2,14)</sup>	380
Asiento, aguacate, piña asada, cebolla encurtida y cilantro	
 <b>TLAYUDA DE TASAJO DE PICANHA</b> <sup>(7)</sup>	380
Asiento, frijoles refritos, tomates cherry, aguacate, cebolla asada, quesillo, verdolaga, cilantro	
<b>DEGUSTACIÓN DE MOLES</b> <sup>(1,5,8,10,11)</sup>	630
Poblano, coloradito, chichilo negro, rojo. Acompañado de arroz. Servidos con pierna de pollo, hongos o cerdo	
<b>ENMOLADAS OAXACA PUEBLA</b> <sup>(1,5,8,10,11)</sup>	335
Mole negro y poblano, rellenas de tinga de pollo, cerdo o hongos, cebolla encurtida, cilantro. Acompañadas de arroz	
<b>EMPANADA OAXAQUEÑA</b>	335
Mole amarillito, pollo, hoja santa, frijoles con chicharrón	
<b>TACOS ARABES DE PICANHA</b> <sup>(1,7)</sup>	350
Tradicionales en Puebla, servidos con pan pita, jocoque, salsa de chipotle, serrano y cebolla	
<b>TACO DE JAIBA</b> <sup>(1,2,3,14)</sup>	395
Jaiba de concha suave frita, tortilla adobada, frijol refrito con chicharrón, pepino, tomate, cebolla, cilantro, mayonesa de chile chilhuacle y chile onza	
<b>BARBACOA FLAUTAS</b> <sup>(7)</sup>	420
Salsa verde, queso fresco, crema agria, cilantro, cebolla, verdolaga	



#### **COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD**

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (pescado, carne, productos lácteos, etc.) proceden de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación verde y provienen de asociaciones de comercio justo.

#### **INFORMACIÓN DE ALERGIAS**

Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

(1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

Precios en MXN e incluyen el 16% de impuestos.  
El servicio no está incluido.



PLATILLO INSIGNIA

VG - VEGETARIANO    V - VEGANO    G - GLUTEN-FREE