



OJO DE MAÍZ

¡BIENVENIDOS A OJO DE MAÍZ!

BOTANAS

Flor de calabaza rellena de calabacitas
Con setas a la mexicana en salsa de tomate criollo rostizado.

\$135

Molotes de plátano

Con chorizo vegano y queso de semillas acompañado de salsa verde cruda con hierbabuena.

\$160

Guacamole de molcajete

Con granada, queso tipo panela, tofu y crujiente de plátano macho.

\$155

Esquites de Maíz cacahuazintle tatemado

Con mayonesa de epazote y carbón de chile habanero y totemoxtle.

\$95

Aguachile negro de hongo Shitake

Con chile Poblano, Pepinillos, chayote blanco y rábano sandía.

\$240

PRINCIPALES

Chicharrón de trigo

En salsa verde y roja acompañado de frijoles de la olla de Doña Carmelita y queso ranchero.

\$180

Brócoli a las brasas

Con pipián verde de pepita y aceite de chiles.

\$180

Enchiladas de Mole Rellenas de flor de jamaica

Con mole Don Luis acompañadas con arroz rojo.

\$260

Tamal con estofado de hongos

Con verduras en escabeche.

\$155

Arroz meloso a la mexicana

Con cilantro criollo, zanahoria y chícharos.

\$185

Torta de Milanesa Portobello

Con cremoso de berenjenas y aguacate.

\$150

LO DULCE



Arroz con leche de coco Bruleé

Acompañado de Helado de coco.

\$120

**Dulce de zapote negro
(Por temporada)**

Acompañado de Helado de mandarina.

\$107

Capirotada

Acompañado de helado de coco

\$120

Panqué de elote con helado de palomitas

\$110

ENSALADAS



Betabeles y aguacate tatemado

Con pesto de pistache, hoja santa, emulsión de jamaica, queso feta vegano y mix de hojas del huerto.

\$165

Ensalada de nopales de mercado

Con maíces fritos en polvo de chile, palomitas y bombones de aguacate.

\$130

Mezcla de jitomates Heirloom

Con pesto de hojas silvestres mexicanas.

\$240

SOPAS

Habas secas y chochoyotes

Con salsa macha.

\$70

Caldo tlalpeño de verduras del huerto

Acompañado de tortillas hechas a mano.

\$90

Birria de hongos de temporada

Con cilantro, cebolla y limón, acompañado de tortillas hechas a mano.

\$160

TACOS Y MÁS

Tacos de setas al pastor

Con piña y salsa tatemada.

\$130

Taco de chile relleno de frijoles y huauzontles

Con tortillas hechas a mano.

\$156

Flautas de tinga de zanahoria y coco.

Con tortilla de harina Sonorense Con guacamole.

\$140

Panuchos de cochinita de repollo.

Con cebolla morada encurtida y salsa de habanero.

\$145

Tetela rellena de frijol y quelites

Con salsa milpera acompañado de tomate cherry flameado y bombones de aguacate.

\$105

Pambazo de papa criolla con chorizo vegano

Con chimichurri de hiervas Aztecas y quelites.

\$170

ASISTE A LAS EXPERIENCIAS EXCLUSIVAS Y CLASES DE COCINA VEGANA. PREGUNTA A TU MESERO Y RESERVA TU LUGAR.



OJO DE MAÍZ

AGUAS Y BEBIDAS

Horchata de semillas de melón	\$47
Agua de guayaba con cajeta de frijol	\$47
Tepache fresco	\$47
Agua de jamaica infusionada con té negro y cardamomo.	\$47
Limonada ó Naranjada	\$40
Café americano	\$40
Café capuchino	\$67
Café latte	\$64
Café Moka	\$64
Chocolate Caliente	\$64
Expresso	\$37

DISPONIBLE DE 12:00 A 5:00 PM*

VINO TINTO

	Botella	Copa
Vino Tinto Trapiche (Argentino)	\$610	\$127
Casa Madero 3V (Mexicano)	\$1,370	\$270
Matarromera	\$2,040	-----
Mariatinto	\$1,600	-----

VINO BLANCO

Vino Blanco LA. CETTO (Mexicano)	\$660	\$127
Casa Madero 2V (Mexicano)	\$825	\$160

VINO ROSADO

Vino Rosado LA. CETTO (Mexicano)	\$660	\$127
----------------------------------	-------	-------



OJO DE MAÍZ

WELCOME TO OJO DE MAIZ!

APPETIZERS

Pumpkin flower stuffed with zucchini \$135
With Mexican mushrooms in roasted criollo tomato sauce.

Plantain Molotes \$160
With vegan chorizo and seed cheese accompanied by raw green sauce with mint.

Molcajete Guacamole \$155
With pomegranate, panela cheese, tofu and crunchy plantain.

Corn esquites cacahuazintle tatemado \$95
With epazote mayonnaise, habanero chile charcoal and totemoxtle.

Black shitake mushroom aguachile \$240
With Poblano pepper, gherkins, white chayote and watermelon radish.

MAIN DISHES

Wheat crackling \$180
In green and red sauce accompanied by beans from Doña Carmelita's pot and ranchero cheese.

Grilled broccoli \$180
With green seed pipián and chili oil.

Mole Enchiladas \$260
stuffed with hibiscus flower accompanied by red rice.

Mushroom Tamal \$155
Mushroom stew accompanied by pickled vegetables.

Mexican Rice \$185
Red rice, cilantro, carrot and peas.

Portobello milanese Torta \$150
With creamy eggplant and avocado.

SALADS

Beets and avocado salad \$165
Lettuce mix with pistachio pesto, hoja santa, hibiscus emulsion, vegan feta cheese

Nopales Salad \$130
With fried corn powdered with chili, popcorn and avocado bonbons.

Heirloom Tomato Mix \$240
With Mexican wild leaf pesto.

SOUPS

Dried broad beans and chochoyotes \$70
With macha sauce.

Tlalpeño vegetable broth \$90
Accompanied by handmade tortillas.

Seasonal mushroom birria \$160
With coriander, onion and lemon, accompanied by handmade tortillas.

TACOS & MEXICAN FOOD

Pastor mushroom tacos \$130
With pineapple and habanero sauce.

Chili taco stuffed with beans and huauzontles \$156
Accompanied by handmade tortillas.

Carrot and coconut tinga flutes. \$140
Accompanied by tortillas and guacamole.

Cochinita cabbage panuchos \$145
With pickled red onion and habanero sauce.

Tetela beans and quelites \$105
With milpera sauce accompanied by flamed cherry tomato and avocado.

Potato pambazo with vegan chorizo \$170
Accompanied by chimichurri of Aztec herbs and quelites.

ATTEND EXCLUSIVE EXPERIENCES AND VEGAN COOKING CLASSES. ASK YOUR WAITER AND RESERVE YOUR SPOT.

DESSERTS



Brulee coconut rice pudding \$120
Accompanied by coconut ice cream.

Zapote cream candy \$107
Accompanied by tangerine ice cream.

Capirotada \$120
Accompanied by coconut ice cream, cranberries, dried fruits and nuts..

Corn cake with popcorn ice cream \$110



OJO DE MAÍZ

DRINKS

Melon seed horchata	\$47
Guava water with bean caramel	\$47
Tepache	\$47
Hibiscus infused with black tea and cardamom.	\$47
Lemonade or Orangeade	\$40
Coffee	\$40
Capuchino	\$67
Latte coffee	\$64
Moka	\$64
Hot Chocolate	\$64
Expresso	\$37

AVAILABLE FROM 12:00 TO 5:00 PM*

RED WINE

	Botella	Copa
Argentine Red Wine Trapiche	\$610	\$127
Casa Madero 3V (Mexican wine)	\$1,370	\$270
Matarromera	\$2,040	-----
Mariatinto	\$1,600	-----

WHITE WINE

White wine LA. CETTO (Mexican)	\$660	\$127
Casa Madero 2V (Mexican)	\$825	\$160

PINK WINE

Pink Wine LA. CETTO (Mexican)	\$660	\$127
-------------------------------	-------	-------