COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS

TABLA DE QUESO ARTESANAL
Queso camembert, queso de cabra
con ceniza de ocote, queso Ocosingo.
Mermelada de xoconostle,
mermelada de chiles
y salsa de queso parmesano.
Maridaje: Valeriano

TETRALOGÍA DE COLIFLOR
4 tipos de coliflor rostizada.
Alioli de perejil.

AGUACHILE DE
SALMÓN O RÓBALO
Maracuyá, vainilla, chile serrano,
coliflor encurtida, cebolla morada,
puré de coliflor, mojo de pepino y
apio y brotes de cilantro.
Maridaje: Blanc de Camarsac

TOSTADAS ORGÁNICAS DE ATÚN (3)
Servidas con un toque de mayonesa
de chipotle al carbón,
cremoso de guacamole,
cebolla morada, brotes orgánicos
y flor de sal.

MURALITO DE CAMARÓN (3)
Mini tacos de camarón en
tortilla de harina.
Acompañada con pimientos,
frijol, cremoso de guacamole,
salsa cremosa de chile manzano
y reducción de jamaica.

GUACAMOLE DE LA CASA
Queso panela, polvo de chiles,
brotes de cilantro
y chicharrón de arroz.

SOPES DE PLÁTANO MACHO (3)
Frijol refrito con chipotle,
salsa de café, queso cotija y
crema de rancho.
Maridaje: Surco 2, 7

TAQUITOS DE LA CALLE (2)
Tinga de pollo a la jamaica,
queso Cotija, arroz, crema de rancho,
rábano y cebolla encurtida.
En tortilla hecha a mano.

TACOS 79 (2)
Carnitas de cerdo curado,
gel de piña, cremoso de guacamole,
gel de chile morita, rábano sandia,
chicharrón, cebolla morada y
brotes de cilantro.
En tortilla hecha a mano.

SOPAS

DE SETAS SILVESTRES
Acompañada con tlayuda
de queso chiapaneco Ocosingo
y salsa de parmesano.

DE FRIJOL CON CROCANTE
DE QUINTONIL
Queso fresco, aceite de chiles.

CREMA DE FLOR DE CALABAZA
Pepita de calabaza, aceite de chiles,
brote de cilantro y crujiente de flor
de calabaza relleno de quesillo.
Maridaje: Viña Tuelda

ENSALADAS

DE QUINOA Y PEPINO
Láminas de pepino, lechuga sangría,
lechuga francesa, tomate heirloom,
apio, aceite de oliva y cebolla.

DE FRUTOS ROJOS
Lechuga francesa, lechuga sangría,
queso de cabra, fresa, higo, miel de agave,
menta, granola y pistache.
Maridaje: Beringer

DE BETABEL ROSTIZADO Y MANGO
Lechuga francesa, betabel Candy,
betabel, rábano sandia, queso de aro,
pepita de calabaza tostada, granola,
vinagreta de jugo de betabel.

DE SALMÓN AHUMADO Y KALE
Queso de cabra con ceniza de ocote.
Polvo de pan de centeno Rosetta.

HAMBURGUESA-SANDWICH

· Nuestra selección de hamburguesa
y sándwich incluye 1ª cerveza nacional
o bebida sin alcohol.

HAMBURGUESA
"EL COMPILLA GABINO"
Selección de carne de res y cerdo.
3 quesos: gouda, monterrey Jack y suizo.
Mermelada de chiles, gel de piña,
cebolla caramelizada y setas.
Acompañadas con papa camote y
francesa. Pan Rosetta.

SÁNDWICH TAMAYO
Jamón de pavo, queso Gouda,
tocino parrilla, huevo tierno.
Acompañado con papa cambray,
ensalada de arrúgala, espinaca baby
y jitomate heirloom. Pan Rosetta.

Nuestros precios son en pesos mexicanos

@resttamayo *Restaurante Tamayo.*

PLATO PRINCIPAL

PULPO AHUMADO AL CARBÓN 150G
Pesto de quintonil, salsa chimalteca, aceite de chiles,
tomate cherry en oliva, guía de chícharo y frijol criollo blanco.
Maridaje: Mongrana

SALMÓN TAMAYO 200G
Puré de brócoli, puré de col morada,
espárragos rayado y arroz salvaje.

ROBALO EN MOLE DE VEGETALES 200G
Acompañado con vegetales tatemados,
puré de coliflor y ensalada de quintonil.

FILETE SANTO DOMINGO 200G
En mole de pasilla, papa cambray y ensalada de arúgula.
Maridaje: j 2;10

CHILE CHILOCO
Relleno con filete de res y 3 quesos,
gouda, aro y quesillo. Salsa rebajada de pasilla.
Tiras de parmesano y bombones de frijol.

TACOS 1910 (3) 200G
Arrachera en tortillas de maíz azul hechas a mano.
Costra de quesillo, papa paja, gel de chile morita,
cremoso de guacamole y arúgula al limón.

LINGUINI EN SALSA DE OCOSINGO
Salsa cremosa de queso chiapaneco Ocosingo,
piñon tostado y epazote.
Maridaje: Casa Madero Chardonnay

RISOTTO DE CUITLACOCHE
Calabaza y zanahoria baby tatemada. Tiras de parmesano.

PORK BELLY 200G
Cerdo confitado en horno por 12 horas.
Chileajo, bombones de frijol con hoja de aguacate,
puré de papa, brote de verdolaga y chicharrón de cerdo.

POLLO LIENZO 220G
Relleno de cuitlacoche y quesillo.
Mole encacahuatado amarillo y frijol pinto entero.

CARNITAS DE PATO 120G
Tradicionales estilo Oaxaca. Confitado en horno por 9 horas.
Acompañadas con cilantro, cebolla morada,
cremoso de guacamole,
chile serrano y salsa de xoconostle.
Maridaje: Clos San José

todas nuestras tortillas son hechas a mano.

POSTRES

. Tabla de Dulces Mexicanos.

. Pastel de 85% Cacao con Betabel.

. Trilogía de Helados Artesanales.

. Dacquoise de Avellana con Mousse de Chocolate.

. Cascos de Xoconostle con

Gelatina de Mezcal y Helado Artesanal.

. Mousse de Guayaba y Vainilla con Ate.

. Pastel de Elote con polvo de galleta.

Maridaje: Surco 2,7, Valeriano

BEBIDAS Y ALIPUSES

Vino Tinto

MÉXICO
L.A. Cetto 2016
Petite Sirah,
Valle de Guadalupe, BC.

Surco 2,7 2014
Cabernet Sauvignon
Valle de San Vincente, BC.

J2 : 10 2014
Cabernet Sauvignon
Valle de San Vincente, BC.

Casa Madero 2016
3V, Parras, Coahuila.

ESPAÑA
Viña Tuelda
2015 Tempranillo
D.O. Ribera del Duero.

LAN a Mano 2011
Tempranillo, D.O.C. Rioja.

**Considerado uno de los 25 mejores vinos en todo el mundo.*

ITALIA
Mongrana Biodinámico 2013
Chianti, Toscana.

CHILE
Clos San Jose 2016
Cabernet Sauvignon
D.O. Valle Central.

Vino Blanco

MÉXICO
Monte Xanic 2017
Chenin Colombard
Valle de Guadalupe, BC.

Casa Madero 2017
Chardonnay
Parras, Coahuila.

España
Real Agrado 2016
Viura
D.O.C. Rioja.

FRANCIA
Blanc De Camarsac 2015
Sauvignon Blanc, Burdeaux.

Vino Rosado

ESTADOS UNIDOS
Beringer 2017
White Zinfandel, California.

Vino Espumoso

MÉXICO
Valeriano
Brut, Yucatán.

ESPAÑA
Alcardet 18
Cava Brut, De la Mancha

FRANCIA
MOËT & CHANDON
Champagne Brut, Champagne.

Cerveza Artesanal Mexicana

. Cervecería Schazttek
Demvox Red Ale
Clara 360ml, Estado de México.

88 – 89 Oak Aged Bourbon
Obscura 360ml, Estado de México.

. Cervecería Bocanegra
Bocanegra Pilsner
Clara 360ml, Monterrey.

Bocanegra Dunkel
Obscura 360ml, Monterrey.

. Cervecería 5 De Mayo
Saga Belgian Blonde Ale
Clara 360ml, Puebla.

Osadia Dubbel
Obscura 360ml, Puebla.

. Cervecería Allende
Allende Golden Ale
Clara 360ml, San Miguel de Allende.

Allende Brown Ale
Obscura 360ml, San Miguel de Allende.

Cócteles de Autor

Hemos tomado la coctelería muy seriamente aquí en Restaurante Tamayo, todas nuestras bebidas son la fuente de los mejores ingredientes posibles para darle una experiencia insuperable en calidad de bebidas. "

NO TE AGÜITES
Licor de chile ancho y vermouth dulce, mezcal, piña natural, bitters, limón, azúcar morena, claras.

DETÉN LA PUERTA
Ron Zacapa, cereza, vermouth, bitters, cacao.

ROSA LINDA
Tequila Dobel Diamante, frutos rojos, cítricos, chabacano bitters, burbujas.

OLD FASHIONED ESTILO OAXACA
Mezcal, azúcar morena, angostura bitters, mineral.

RIMADOR CALLEJERO
(TRIBUTO A ZOZIMUS BAR, DUBLÍN)
Infusión de ginebra Tanqueray con manzana, licor de saúco, zarzamoras, cítricos, azúcar morena, claras.

ESPRESSO MARTINI
Vodka infusionada con vaina de vainilla, chocolate blanco, licor de café, espresso.

Limonadas Tamayo

Fresca Miel
Pepino, jengibre, miel.

Bosque
Kiwi, menta.

Frutos Caribeños Secos
Jamaica, papaya, frambuesa y escaramujo.

Agua de Coco
Pepino y menta.

Jarra de Limonada

Agua de Coco
Kiwi natural.

Té Verde Frío
Arándano y menta.

Té Verde Frío
kiwi y pepino.