



# LA VELADORA

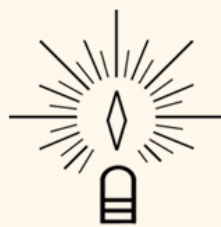
COCINA DE BARRIO

español

Bienvenida seas a esta mesa de encuentros.

Para garantizar la frescura y calidad de nuestros platillos trabajamos de la mano de pequeños productores, por lo que algunos de nuestros ingredientes pueden variar de acuerdo a disponibilidad temporal.

Te pedimos informar a nuestro personal de sala acerca de alergias o intolerancias.



#laveladoramx

@laveladoramx

📍 La Veladora Restaurant & Bar



## IER. TIEMPO

- Tlacoyos de frijol quebrado** **\$135**  
Asiento de chicharrón, frijol pinto de Tlayacapan, tomatito heirloom, chapulín tostado, cecina braceada y mix verde.
- Tamalitos de camarón y hoja santa** **\$125**  
Mole barroco de amaranto, ensalada de quelites, frijol milpero tierno y tomate manzano.
- Tamalitos de hongos y hoja santa** **\$115**  
Mole barroco de amaranto, ensalada de quelites, frijol milpero tierno y tomate manzano.
- Tostada de birria de pulpo** **\$80**  
Tostada morelense de ajonjolí, pure de aguacate, ceniza de hoja de aguacate, rábanos orgánicos, salsa cruda y verdes de cilantro.
- Tostaditas de atún al jengibre** **\$250**  
4 piezas de pan lavash tostado hecho en casa, toro de atún aleta azul de pesca responsable marinado en salsa de soya con miel de abeja, cebolla morada, cilantro y ajonjolí.
- Tostaditas de hongos al jengibre** **\$110**  
4 piezas de pan lavash tostado hecho en casa, champiñones marinados en salsa de soya con miel de abeja, cebolla morada, cilantro y ajonjolí.
- Taquitos de cecina rasurada** **\$160**  
Cecina ixtleca fresca marinada en infusión de té limón con pápalo y semillas fritas.
- Taquitos de betabel rostizado** **\$115**  
Marinada en infusión de té limón con pápalo y semillas fritas.



## 2DO. TIEMPO

- Ensalada con quínoa** **\$145**  
Arúgula, albahaca, aguacate, tomates orgánicos, cebolla morada y baño de vinagreta de olivo y limón.
- Ensalada de cítricos y dátiles** **\$140**  
Mix de lechugas orgánicas, supremas de naranja y toronja, almendra tostada, betabel rostizado y aliño de mostaza antigua.
- Crema de coliflor rostizada** **\$115**  
Base de salsa bechamel, queso de cabra artesanal y pistachos tostados.
- Caldo de hortalizas** **\$125**  
Zanahorias de color, chícharos, calabaza amarilla, col morada y queso manchego artesanal. El fondo es a base de proteína animal, puede variar según la temporada.
- Sopa o crema del día** **\$105**



## 3ER. TIEMPO

**Risotto de arroz de Morelos D.O con camarón** \$275

Vino blanco mexicano, tomates orgánicos, flor de calabaza fresca, verdolaga criolla, aceite de orégano y queso parmesano artesanal.

**Risotto de arroz de Morelos D.O. con hortalizas** \$240

Vino blanco mexicano, verduras de temporada, aceite de orégano y queso parmesano artesanal.

**Atún aleta azul en huatape** \$420

Medallón de atún fresco de pesca y sacrificio responsable al grill, sobre espejo de huatape, con quelites frescos y semillas de calabaza.

**Costilla horneada en mole de ceniza** \$280

Ceniza de aguacate y acuyo, coliflor rostizada, brote de maíz, rábanos orgánicos y micro verdes.

**Berenjena confitada en mole de ceniza** \$180

Ceniza de aguacate y acuyo, coliflor rostizada, brote de maíz, rábanos orgánicos y micro verdes.

**Pesca en pipián verde** \$290

Pesca de temporada a la mantequilla y puré de piña rostizada, con berros, hortalizas orgánicas y quínoa.

**Pulpo a las brasas** \$360

Pulpo maya braseado, servido sobre puré de aguacate de Tetela, con sus hojas y papa brava al olivo.

**Barbacoa de totol** \$270

Barbacoa rústica de guajolote orgánico, aromatizado al mezcal, acompañado de timbal de trigo al achiote, salsa de miel y mostaza y puré de plátano ahumado.

**Tepostizo** \$240

Cecina morelense asada, queso de cincho fresco, puré de aguacate, con ensaladilla de berros y salsa cruda.



## 4TO. TIEMPO

- Chilaquiles de chocolate** **\$115**  
Fritura de harina bañada en ganache de chocolate con un toque de pimienta negra recién molida y helado artesanal.
- Bizcocho de chocolate** **\$130**  
70% cacao sin harina con compota de mango y crema.
- Flan casero** **\$110**  
Clásico flan de naranja con crujiente de almendra.
- Crumble de manzana** **\$130**  
Manzana amarilla sazonada en canela y helado de vainilla y crema.
- Cheesecake de limón** **\$130**  
Cremoso de limón amarillo con compota de frutos rojos.



## COCTELERIA

- Mezcaliña** **\$125**  
Mezcal Amores Espadín, chile morrón, jugo de piña, sal de gusano y tropiezo de bbq.
- Tropical Mezcal** **\$125**  
Mezcal Amores Cupreata, jugo de toronja, jugo de naranja y jugo de limón.
- Gin Tonic** **\$135**  
Bombay, pepino, romero y agua tonica.
- Vodka Rojo** **\$170**  
Gray goose, jugo de arándano, triple sec y jugo de limón.
- Ronaway** **\$120**  
Flor de caña, jarabe de bugambilia, jugo de limón y agua mineral.
- Café Martini** **\$160**  
Absolut vodka, licor 43, licor de café y jarabe natural.
- Cognac Cítrico** **\$180**  
Hennessy, licor de naranja, mermelada de naranja y jugo de limón.
- Whiskey Sour** **\$180**  
Jack Daniels, jugo de limón, azúcar y tropiezo de angostura.



## BEBIDAS

Agua del día	\$30
Jarra del día	\$90
Refrescos	\$30
Naranjada	\$35
Limonada	\$35
Agua Alameda natural 750ml	\$70
Agua Alameda con gas 750ml	\$70
Modelo	\$55
Pacífico	\$55
XX Lager	\$55
XX Ambar	\$55
Bohemia Clara	\$55
Bohemia Oscura	\$55
Michelada, Clamato o Cubana	+ \$20

## VINOS

### TINTO

Casa Fernanda VIII Tempranillo, Grenache, Syrah	\$165   \$700
Casa Magoni Nebbiolo	\$160   \$650
Sol y Barro Cabernet Sauvignon, Grenache	\$200   \$900
Surco Rojo Cabernet Sauvignon, Nebbiolo	\$750
Pedregal Mouvedre, Syrah	\$1300
Henry Lurton Syrah	\$1400





## BLANCO

Casa Magoni Viogner, Fiano	\$130   \$550
Henry Lurton Chenin Blanc	\$160   \$700
Henry Lurton Sauvignon Blanc	\$180   \$750

## ROSADO

Adobe Guadalupe Tempranillo, Syrah, Mourvedre, Grenache y Viognier.	\$150   \$600 Cinsault, Barbbera,
GSM Cava Cordova Grenache, Syrah, Mourvedre	\$570

## ESPUMOSO

Moet Brut Imperial	\$2200
Moet Rosé	\$3100
Cava Winemal	\$180   \$850

## DULCE

Casa Madero	\$110   \$600
-------------	---------------



# DESTILADOS

## MEZCAL

Cupreata de la casa	\$110
Madrecuixe campesino	\$120
Tepextate campesino	\$125
Espadín Amores	\$115
Cupreata Amores	\$130

## TEQUILA

Don Julio Blanco	\$130
Don Julio Añejo	\$155
Don Julio 70	\$200
Herradura Reposado	\$150
Maestro Dobel	\$220
Cuervo Tradicional	\$120

## WHISKEY

Etiqueta Roja	\$150
Etiqueta Negra	\$185
Jack Daniels	\$150
Buchanans 12	\$200
Buchanans 18	\$315
Chivas Regal	\$190

## GIN

Beefeater	\$120
Hendrick's	\$165
Bombay	\$140



## VODKA

Absolut	\$110
Smirnoff	\$100
Stolichnaya	\$110
Grey Goose	\$150

## RON

Bacardi Blanco	\$100
Bacardi Añejo	\$100
Flor de Caña	\$120

## BRANDY

Torres 10	\$130
Solera	\$160

## COGNAC

Hennessy	\$200
Courvoiser V.S.O.P	\$215



#laveladoramx

@laveladoramx

📍 La Veladora Restaurant & Bar