



# LA VELADORA

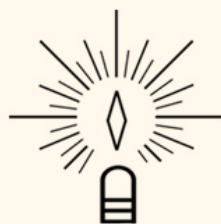
COCINA DE BARRIO

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

## ENTRADAS

**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** **\$90**

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 de pesca responsable marinado en salsa de soya con miel de abeja, cebolla morada, cilantro y ajonjolí.

**Tostaditas de sandia grilleada al jengibre** **\$110**

4 piezas de pan lavash tostado hecho en casa, sandia grilleada, marinada 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 y semillas fritas.

**Taquitos de betabel rostizado** **\$115**

Marinada en infusión de té limón con pápalo y semillas fritas.

## SOPAS Y ENSALADAS

- Ensalada con quínoa** **\$145**  
Mix de lechugas, 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**

## FUERTES

- Pasta al mezcal con pollo** **\$250**  
Pechuga de pollo de rancho al axiote, tomate deshidratado, queso parmesano y mezcal joven sobre cama de pasta hecha en casa.
- Mancha manteles madurado con pollo** **\$220**  
Pechuga de pollo de rancho al romero en salsa de tres chiles, especiada y condimentada por 48 hrs con toques frutales.
- Rib-eye con vegetales** **\$390**  
Rib-eye con vegetales ahumados del huerto y guacamole.

**Risotto de arroz de Morelos D.O con camarón** \$285

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.

**Chile ancho relleno de marisco** \$240

Chile ancho relleno de camarón y pulpo, salteado y gratinado, servido sobre crema de frijol y crema de palomita de maiz.

**Costilla horneada en mole de ceniza** \$290

Ceniza de aguacate y acuyo, coliflor rostizada, brote de maíz, rábanos orgánicos y pure de betabel.

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

Ceniza de aguacate y acuyo, coliflor rostizada, brote de maíz, rábanos orgánicos y pure de betabel.

**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** \$260

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

<b>Chilaquiles de chocolate</b>	<b>\$125</b>
Fritura de harina bañada en ganache de chocolate con un toque de pimienta negra recién molida y helado artesanal.	
<b>Bizcocho de chocolate</b>	<b>\$130</b>
70% cacao sin harina con compota de mango y crema.	
<b>Flan casero</b>	<b>\$120</b>
Clásico flan de naranja con crujiente de almendra.	
<b>Crumble de manzana</b>	<b>\$140</b>
Manzana amarilla sazonada en canela y helado de vainilla y crema.	
<b>Cheesecake de limón</b>	<b>\$130</b>
Cremoso de limón amarillo con compota de frutos rojos.	

# COCTELERIA

<b>Mezcaliña</b>	<b>\$125</b>
Mezcal Amores Espadín, chile morrón, jugo de piña, sal de gusano y tropiezo de bbq.	
<b>Tropical Mezcal</b>	<b>\$125</b>
Mezcal Amores Cupreata, jugo de toronja, jugo de naranja y jugo de limón.	
<b>Gin Tonic</b>	<b>\$135</b>
Bombay, pepino, romero y agua tonica.	
<b>Vodka Rojo</b>	<b>\$170</b>
Gray goose, jugo de arándano, triple sec y jugo de limón.	
<b>Ronaway</b>	<b>\$120</b>
Flor de caña, jarabe de bugambilia, jugo de limón y agua mineral.	
<b>Café Martini</b>	<b>\$160</b>
Absolut vodka, licor 43, licor de café y jarabe natural.	
<b>Cognac Cítrico</b>	<b>\$180</b>
Henessy, licor de naranja, mermelada de naranja y jugo de limón.	
<b>Whiskey Sour</b>	<b>\$180</b>
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 IX Cabernet Sauvignon y Merlot	\$180   \$750
Casa Magoni Nebbiolo	\$160   \$650
Sol y Barro Syrah, Grenache	\$200   \$900
La Mezcla del Rancho Cabernet Sauvignon, Grenache	\$750
Via Lactea Cava Maciel Merlot	\$1150
Henry Lurton Syrah	\$1400



## BLANCO

Casa Magoni \$130 | \$550  
Viogner, Fiano

Henry Lurton \$160 | \$700  
Chenin Blanc

Henry Lurton \$180 | \$750  
Sauvignon Blanc

Duoma \$700  
Moscatel, Grenache Blanc

## ROSADO

Adobe Guadalupe \$150 | \$600  
Tempranillo, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Barbbera,  
Grenache y Viognier.

Flamingo Wine-mal \$590  
Grenache, Syrah, Mourvedre

## 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

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



#laveladoramx

@laveladoramx

📍 La Veladora Restaurant & Bar