



LA VELADORA

BAJA—TEPOZ



COCINA DE BARRIO
*BIENVENIDO 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 E INTOLERANCIAS.



• *ENTRADAS* •

<i>QUESABIRRIA DE RABO DE RES</i>	\$140
2 pzas, tortilla de harina, costra de queso ahumado y cebolla morada encurtida, acompañada de consomé.	
<i>TACOS DE CAMARÓN ESTILO GOBERNADOR</i>	\$125
2 pzas, rellenas de machaca de camarón, queso ahumado y un toque de epazote morado .	
<i>TAMALITOS FRITOS DE LENGUA DE RES</i>	\$140
2 pzas, rellenas de lengua de res a la mexicana, servidos en mole de piñon.	
<i>TAMALITOS DE SETAS ROSAS</i>	\$105
2 pzas, rellenas de setas rosas organicas a la mexicana, servidos en mole de piñon.	
<i>TOSTADA DE PULPO SALTEADO</i>	\$110
1 pza, pulpo salteado en aceite de chiles, pepino y puré de aguacate, servido en tostada de maiz con pico de gallo y arúgula	
<i>TLACOYOS DE FRIJOL QUEBRADO & CECINA</i>	\$150
2 pzas, tlacoyos rellenos de frijol pinto de Tlayacapan, tomatito heirloom, chapulín tostado, cecina braceada y mix verde.	
<i>TLACOYOS DE PLATANO MACHO & FRIJOL</i>	\$105
2 pzas, puré de platano macho, frijol peruano, queso gouda y pipian verde.	
<i>TAQUITOS DE CECINA RASURADA</i>	\$160
3 pzas, cecina Ixtleca fresca marinada en infusión de té limón y semillas fritas	
<i>TAQUITOS DE MACHACA DE JICAMA</i>	\$90
2 pzas, rellenos de machaca de jicama, queso ahumado y un toque de cilantro.	

LA VELADORA

BAJA—TEPOZ

• SOPAS Y ENSALADAS •

ENSALADA CON QUINOA

Mix de lechugas, arrúgala, albahaca, aguacate, tomates orgánicos, cebolla morada y baño de vinagreta de olivo y limón.

\$145

ENSALADA CESAR GRILLEADA

Lechuga orejona al grill, aderezo cesar clasico y queso parmesano (pollo extra)

\$180 | \$245

CALDO DE HONGOS AL VINO BLANCO

Mezcla de setas salteadas con ajo, vino blanco y epazote.

\$100

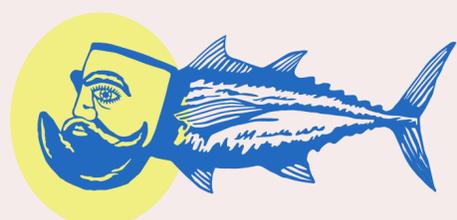
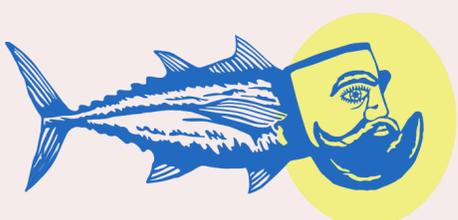
CALDO DE HORTALIZAS

Zanahorias de color, chicharos, calabaza amarilla, col morada y queso manchego artesanal. El fondo es a base de proteína animal, puede variar según la temporada.

\$125

SOPA O CREMA DEL DÍA

\$105



LA VELADORA

• FUERTES •

<i>PASTA AL MEZCAL CON POLLO</i>	\$275	
Pechuga de pollo de rancho al axiote, tomate deshidratado, queso parmesano y mezcal joven sobre cama de pasta hecha en casa.		
<i>LENGUA DE RES EN PIPIAN VERDE</i>	\$290	
Lengua de res cocinada a baja temperatura sobre pipián verde de semillas de melón, albahaca y calabaza parrillada.		
<i>RIB-EYE CON VEGETALES</i>	\$590	
Rib-eye con vegetales del huerto al grill, puré de papa y puré de limon amarillo.		
<i>RISOTTO DE ARROZ MORELOS D.O.</i>		
Vino blanco mexicano, tomates organicos, flor de calabaza fresca, verdolaga criolla, aceite de oregano y queso parmesano artesanal. (con camarón)		\$275 \$345
<i>TEPOZTIZO</i>	\$305	
Cecina morelense asada, queso de cincho fresco, puré de aguacate con ensaladilla de berros y salsa cruda..		
<i>CARNITAS DE CONEJO</i>	\$335	
Servidas con mole almendrado y frijol ayocote		
<i>BERENJENA CONFITADA EN MOLE DE CENIZA</i>	\$205	
Ceniza de aguacate y acuyo, coliflor rostizada, brote de maíz, rábanos orgánicos y puré de betabel.		
<i>PESCA EN SALTEADO CREMOSO DE SETAS Y EPAZOTE</i> ..	\$290	
Pesca de temporada sobre salteado de setas al vino blanco con crema, ensaladilla de hierbas orgánicas y espárragos.		
<i>PULPO A LAS BRASAS</i>	\$445	
Pulpo maya braseado, servido sobre puré de aguacate de Tetela, con sus hojas y papa brava al olivo.		
<i>BARBACOA NEGRA DE BRISKET</i>	\$265	
Brisket horneado con salsa de chile mulato, servida en su consomé acompañada de arroz de Morelos D.O. y nopal encurtido .		



LA VELADORA

• *POSTRES* •

CHILAQUILES DE CHOCOLATE

Fritura de harina bañada en ganache de chocolate con un toque de pimienta negra recién molida y helado artesanal.

\$ 125

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

70% cacao sin harina con compota de mango y crema.

\$ 130

FLAN CASERO

Clásico flan de naranja con crujiente de almendra.

\$ 120

CRUMBLE DE MANZANA

Manzana amarilla sazonada en canela y helado de vainilla y crema

\$ 140

CHEESECAKE DE LIMÓN

Cremoso de limón amarillo con compota de frutos rojos.

\$ 130

• COCTELERIA •

BASIL SMASH ————— \$ 150

Gin o vodka, albahaca morada stregga, limón y jarabe de hierbas del huerto

REY PALOMO ————— \$ 130

Tequila reposado, apperol, jugo de toronja, sal de chapulin y mineral

MEZCALITA ————— \$ 135

Mezcal, pure de guayaba, limón y sal de aguacate

TEPOZTECO ————— \$ 120

Tequila blanco, jarabe de lemon grass, shrub de jengibre, aquafaba y limón

LA VELA ————— \$ 140

Mezcal, cordial de piña con tomillo, licor de toronja, limón y tónica.

CITRUS TONIC ————— \$ 130

Gin o vodka, cascara de cítricos y agua tónica

TANDOORI RYE ————— \$ 160

Bourbon, cordial de maracuyá y curcuma, limón, y cidra de manzana

GREEN SOUR ————— \$ 130

Whisky, pure de pepino y menta, aquafaba, limón y tropiezo de angostura.

• BEBIDAS •

Agua del día \$ 30

Jara del día \$ 90

Refrescos \$ 30

Naranjada \$ 35

Limonada \$ 35

Agua Alameda natural — 750ml \$ 70

Agua Alameda con gas — 750 ml \$ 70

Modelo \$ 55

Pacífico \$ 55

XX Lager \$ 55

XX Ambar \$ 55

Bohemia clara \$ 55

Bohemia oscura \$ 55

Cerveza artesanal blonde ale \$ 90

Cerveza artesanal red ale \$ 90

Michelada, clamato o cubana + \$ 20



CF



LA VELADORA



• VINOS •

TINTO

<i>CASA FERNANDA X</i> Garnacha, cariñena, syrah	\$180 \$900
<i>CALIXA MONTE XANIC</i> Cabernet sauvignon, shiraz, merlot	\$190 \$975
<i>CASA MAGONI</i> Nebbiolo	\$1050
<i>CABERNET SANTO DOMINGO</i> Cabernet sauvignon	\$1350
<i>VIA LÁCTEA CAVA MACIEL</i> Merlot	\$1250
<i>VENA CAVA</i> Tempranillo	\$1400

BLANCO

CASA MAGONI
Sauvignon Blanc
\$140 | \$640

FUERTE DE GUADALUPE
Chardonnay
| \$725

MONTE XANIC
Chenin colombard
| \$860

HENRY LURTON
Chenin blanc
| \$1090

TARDIO

MONTE XANIC
\$ 180 | \$900

ROSADO

FLAMINGO WINEMAL
Grenache, syrah, mourvedre
\$150 | \$650

VIÑA EN ROSA
Mourvedre.
\$790

ESPUMOSO

CAVA WINEMAL
\$ 180 | \$900
MOET BRUT IMPERIAL
\$3500
MOET ROSÉ
\$4500



• DESTILADOS •



MEZCAL

CUPRETA DE LA CASA
\$110

MADRECUIXE CAMPESINO
\$120

TEPEXTATE CAMPESINO
\$125

ESPADIN AMORES
\$115

CUPRETA AMORES
\$130

TEQUILA

DON JULIO BLANCO ,,, \$130

DON JULIO AÑEJO ,,,,,, \$155

DON JULIO 70,,,,,, \$200

HERRADURA REPOS,,, \$155

MAESTRO DOBEL,,, ,,, \$220

CUERVO TRADICION,,, \$120

LOCO BLANCO,,,,,, \$380

PURO CORAZON,,,,,, \$800

• **WHISKEY** •

ETIQUETA ROJA \$ 150

ETIQUETA NEGRA..... \$ 185

JACK DANIELS \$ 150

BUCHANANS 12 \$ 200

BUCHANANS 18 \$ 315

CHIVAS REGAL \$ 190

• **VODKA** •

Absolut \$ 110

Smirnoff \$ 100

Stolichnaya \$ 110

Grey goose..... \$ 150

• **RUM** •

Bacardi blanco
—\$100—

Bacardi anejo
—\$130—

Flor de caña
—\$120—

• **GIN** •

BEEFEATER
\$120

HENDRICKS
\$165

BOMBAY
\$140

• **BRANDY** •

Torres 10 _____ \$ 130

Solera _____ \$ 160

• **COGNAC** •

Hennessy _____ \$ 200

Courvoiser V.S.O.P— \$ 215