



ENTRADAS

EL ENTREMÉS

Tortillas de maíz recién salidas del comal; picantes salsas mexicanas, frijoles fritos, queso chiapaneco y delicioso **guacamole** de los mejores aguacates de México. *A falta de pan...Tortillas*

JAMÓN DE LA CASA

Finas rodajas de Jamón Serrano de producción local, acompañado de rodajitas de cebolla y tomate rociados con jugo de limón.

BUTIFARRAS CON CHORIZO Ó LONGANIZA

Un delicioso entremés ligero. Los embutidos de añejo color y tradicional sabor Coletto preparados en un largo proceso, a base de carne de Cerdo.

ALABANUX TZOTZIL

■ *Rescate Gastronómico*

Chicharrón de Cerdo combinado con rábanos, cebollitas, rodajas de tomate para botanear al mejor estilo de los indios de Chiapas. *(Con tortillas, así se hacen los mejores tacos de estas montañas)*



ENSALADAS

ENSALADA CASERA

Ensalada de lechuga romana, tomate, aguacate, cebolla, rociada de queso rallado, acompañado si desea con vinagre y aceite de oliva. *(La ensalada, un poco salada, poco avinagrada pero eso si, que esté bien aceitada!)*

ENSALADA DE VERDURAS DEL FOGÓN

Perfecta combinación de verduras bien cocidas como Calabacitas, Zanahoria, Betabel, Papas, Chayotes y Ejotes.

ENSALADA VERDE

Deliciosa variedad de hojas verdes y legumbres como Espinaca, Brocoli, combinados con apetitosos Hongos y más. *(Dicen que mas vale un plato de legumbres con amor, que un plato de comida con rencor)*

Dos anotaciones importantes para comer en este restaurante

Fast - Food: Aquí no tenemos Comida rapida, ni platillos ya preparados. Si usted tiene prisa, tal vez este restaurante no es lo que esperaba. Pero si usted tiene mucha hambre, para empezar pida un entremés y tortillas y se la traemos de inmediato. El sabor en nuestros platillos, del cual nos sentmos orgullosos, es resultado de cocinarlos con ingredientes 100% naturales, delicadamente, dándoles su debido tiempo, al carbón o a fuego lento, a la manera antigua. *Buen apetito, coma sabroso, sea paciente y disfrute el ambiente.*



CREMAS Y SOPAS

SOPA DE PAN

La tradicional sopa semi seca San Cristobalense. Con verduras, huevo cocido, rodajas de plátano y pan colete, en caldo de pollo.

CREMA DE ELOTE

Deliciosa crema hecha a base de granos de maíz y leche natural.

CREMA DE FRIJOL

Apetitosa crema elaborada con frijoles negros, complementada con tiritas de tortilla frita, queso y crema.

CREMA DE VEGETALES MIXTOS

Elaborada con vegetales, cortados esta mañana por manos nativas en el Altiplano Chiapaneco.

CONSOME DE RES Ó DE POLLO

Nutritivas sopas abundantes en vitaminas y proteínas 100% al natural. Se acompañan de arroz.



VEGETARIANOS

VEGETALES CAPEADOS

Ejotes (vaina de frijol tierno), Chayotes y/o Coliflor envueltos en huevo, servidos con salsa de crema y arroz. Un plato agradable muy apropiado para los vegetarianos.

HONGOS AL MOJO DE AJO

Otra deliciosa opción para los no carnívoros; hongos y setas silvestres, preparadas delicadamente con especias, se acompaña con arroz. *Garantía de la casa; Si resultan alucinógenos le cobramos doble. Si salen venenosos, no le cobramos...ni a sus deudas.*

ENCHILADAS DE QUESO

Riquísimos tacos (3) de queso con cebollita dorada, rociados de pasta de mole de cacao, adornados con tiritas de lechuga.



DE LA PLANCHA Y EL CARBÓN

PARRILLADA CHIAPANECA

Una selección de apetitosas carnes de producción local, acompañadas de ensalada casera servida en una parrilla con carbones. Presentamos: filetitos de res, presas de pollo adobado, rajas de jamón San Cristobalense, chorizo ahumado, longaniza, costillitas de cerdo, rajas de cebolla y pedacitos de piña, todo cubierto de quesillo fundido.

JAMÓN PLANCHADO

Riquisimas rodajas de Jamón de pierna de cerdo ahumada rociada de azúcar, aplicada con plancha calentada al carbón. Se acompaña con trozos de piña

ASADO DE BUBUL

Delgados filetes asados de lomito de res acompañados de cebollita, quesillo fundido, hojas de lechuga y rodajitas de tomate.



CECINA CHIAPANECA

Carne de res marinada al jugo de naranja agria y secada lentamente al sol. Se sirve con frijoles de la olla para combinar su especial sabor.

TORITO ASADO

Jugosos trocitos de res, previamente cocidos y luego sazonados al calor de la plancha. Se acompaña de un pedazo de elote cocido con mantequilla natural y queso rallado.

CH'ILVIL CHIG (ASADO DE LOS ALTOS):

Suave carne de borrego sancochada y posteriormente asada a la plancha.

POLLITO ADOBADO Y ENQUESADO

Apetitosa presa de pollo aderezada con nuestra sabrosa salsa barbacoa, cubierta con queso fundido, acompañada de frescas hojas de lechuga, anillos de cebolla, tomate y puré de papa.

FAJITAS DE CARNE (RES O POLLO)

Rebanaditas de lomo de res o pechuga de pollo, pasadas a la plancha, sazonadas con tiras de cebolla y chile pimiento. Se acompañan de arroz.



GUISOS DEL FOGÓN

CALDO DE CIUDAD REAL

Exquisita sopa de pollo cocido con zanahoria, chayote, papa, calabaza y elote, sazonada con aromáticas hierbas. El Pollo es pasado a las brasas del carbón y se sirve acompañado de arroz, aguacate y salsa de cebolla con chile jalapeño.

MOLE CHIAPANECO

Carne de pollo en un guiso a base de Chocolate, chiles "guajillo" y "ancho", otras especias y condimentos. Adornado con nibs de cacao y ajonjolí.

PEPIÁN (CON SEMILLA DE CALABAZA)

Este guiso con carne de Pollo, elaborado a base de tomates rojos y verdes, cáscara de plátano, semillas de calabaza, todo tostado y molido, cilantro y otros condimentos regionales.

POLLO CON CACAHUATE

Carne de Pollo en una exquisita salsa de Cacahuete



COCHITO

Sabrosa carne de puerco aderezada con especias, cocida en adobo y posteriormente horneada, servida al estilo de las tradicionales cocineras de esta colonial ciudad.

CHILES RELLENOS

Una especialidad de carne de res, verduras y condimentos molidos, envueltos en piel de chile poblano capeado. Se sirve con arroz y con una salsa a base de crema de tomate y un toque de achiote y tomillo.

La receta para ser el restaurante más representativo de Chiapas:

Nuestro restaurante se ha venido cocinando desde el año de 1987, con la siguiente receta:

- Preparar con cariño y cocineras indígenas, lo mejor de la cocina de las montañas de Chiapas.
- Sazonar el sabor con ligeros ingredientes de la cocina internacional.
- Servir con el orgullo indígena, luciendo nuestros propios y variados trajes regionales.
- Acompañar los platillos con tortillas de maíz nativo, sin ingredientes transgénicos, hechas al momento en el comal de nuestro fogón.
- Armonizar el ambiente con Las suaves notas de la música de marimba.
- Presentar todo esto en el agradable y viejo ambiente de una vieja casa colonial.



ANTOJITOS

TAMALES CHIAPANECOS (5)

Tamal untado en hoja de plátano, con pollo y guiso de mole. Tamal de bola en hojas de elote con carne de cerdo; y 3 variedades mas. *No servimos dos o más del mismo tipo por plato.*

ENCHILADAS DE MOLE

Riquísimos tacos (3) de Pollo con cebollita dorada, rociados de pasta de mole de cacao, adornados con tiritas de lechuga.

PAMBAZO COLETO

Entre dos paredes de pan, succulentas rebanas de jamón coletto, aderezadas con pasta de frijol, aguacate, tomate y lechuga.

TORTILLAS CON CHORIZO Ó LONGANIZA

Tradicionales embutidos de carne de cerdo, reinventados en la tradición local en base a recetas españolas. Lo servimos con dos tortillas de maíz y frijolitos.

QUESADILLAS (4)

Hechas con tortilla de maíz acompañadas de ensalada.



QUESOS FUNDIDOS

CAZUELITA DE QUESILLO

Un producto natural, que servimos acompañado de crujientes palitos de pan y tortillas tostadas de maíz.

QUESILLO DEL FOGÓN

Quesillo fundido mezclado con Chorizo.

QUESILLO MEXICANO

Adornado y sazonado con rajas de Chiles verde y pimiento morrón rojo.

QUESILLO MIGÑON

Quesillo mezclado con champiñones.

Hoy comamos y bebamos... Que mañana ayunaremos.



POSTRES

CHANCLETA Rescate Gastronómico

Un manjar especial, elaborado con pulpa de Chayote, servido en la espinuda cáscara de este típico fruto mexicano.

PLATANITO RELLENO

Una delicia hecha de pasta de Plátano, relleno con mermelada de Frijol dulce, adornado con crema.

FLAN
Uno clásico postre casero.

PAN DE JOVEL
La sabrosa cazueleja y panes tradicionales Coletos

HELADOS EN CÁSCARA
Con frutos naturales de Chiapas, servidos en su propia cáscara. Helado de cacao de 4 regiones de Chiapas, zapote mamey, coco, piña, maíz tierno y mango.

El cacao es un producto de la naturaleza que Chiapas aporta al mundo. Orgullosos de nuestra herencia, en la chocolatería del *Museo dedicado al Cacao*, a pocos pasos de este restaurante, se elaboran variedad de postres, entre ellos un exquisito:

PASTEL DE LA CASA
Sabrosa porción de pastel del mejor Chocolate del mundo.



El cacao es un producto de la naturaleza que Chiapas aporta al mundo. Orgullosos de nuestra herencia, en la chocolatería del *Museo dedicado al Cacao*, a pocos pasos de este restaurante, se elaboran variedad de postres, entre ellos un exquisito:



BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES

LIMONADA

Bebida de agua de limón.

NARANJADA

Bebida de agua de naranja.

POSOL DE MAÍZ

La nutritiva bebida Indígena hecha de Maíz y Cacao.

AGUA DE CHÍA

Una limonada exótica a la que agregamos las semillas que le dieron nombre a este Estado Mexicano.

TASCALATE

Refrescante bebida a base de Maíz tostado, molido con canela, achiote y semillas tostadas de cacao.

TEMPERANTE

Delicioso refresco a base de Canela y miel virgen.

AGUA DE JAMAICA

Refresco burbujeante y natural, que elaboramos con la esencia de la flor color de rosa.

AGUA DE HORCHATA

La tradicional bebida elaborada con arroz.

CHOCOLATE NATIVO

CAFÉ

La segunda taza es cortesía.

TE'S

Confortantes brebajes de Manzanilla, canela a lamanzana, hierbabuena, limón.

PONCHE

Aromática y confortante bebida a base de frutas.



APERITIVOS

■ POSH (80ml)

Destilado espiritual de montaña a 38 usado por los nativos tzotziles con fines rituales, hecho en San Cristóbal, en la destilería de “La Capitania” a base de maltas de maíz, trigo y azúcar de caña. Reposado en barricas de roble blanco (80 ml).

Mistela \$80

Delicado licor digestivo a 27 obtenido de macerado de frutas, flores o semillas. Contamos con cacao, jamaica, bugambilia y piña.

El posh es un alcohol divino, que sólo lo beben los dioses y nosotros.



LICORES

CÓCTELES ESPIRITUALES (con posh)

SACRIFICIO MAYA (280 ml)

Un espectacular cóctel hecho de Posh, jugo de naranja, servido y adornado con una espectacular erupción pirotécnica.

CHAMULA EN LLAMAS (60 ml)

Una ardiente y dulce mezcla de Posh y otros ingredientes combinados para un trago directo.

DIABLITO TZOTZIL (150 ml)

Un travieso cóctel elaborado con Posh, licor de café y leche natural.

ANGELITO TZOTZIL (250 ml)

Un coctel light con Posh, rompope y leche natural.

PUMPO (280 ml)

Un sabroso coctel servido en un pequeño tecomate, preparado con posh, jugo de piña y crema de coco.

CASTA LIBRE (250 ml)

Una refrescante cuba, preparada con Posh y refresco de toronja ó tima y adornado con una rodaja de limón.

REBELIÓN DE LAS CAÑADAS (250 ml)

Una sangría en la que mezclamos suavemente Posh, vino y limonada, sazonado con una rajita de cañá.

¡ZAPATA VIVE! (95 ml)

Un trago directo de Posh y otros fuertes ingredientes.

NICHIM DE ZINACANTAN (250 ml)

Margarita. Nuestra fórmula exclusiva y muy Chiapaneca, a base de posh.

LICOR DE CAFÉ

Bebida hecha a base de café del Soconusco.

Aquí servimos con orgullo lo que se hace y se produce en Chiapas.



OTRAS BEBIDAS

CERVEZAS:

Indio, Superior, Bohemia, Sol y Laguer XX.
Cerveza artesanal Tzotzil, clara, obs, cacao.

MICHELADA (250 ml)

CHELADA (250 ml)

CLAMATO SIN ALCOHOL (250 ml)

CLAMATO CON ALCOHOL (250 ml)

VINOS NACIONALES

Cabernet Sauvignon /Tinto (750 ml)

Cabernet Sauvignon /Blanco (750 ml)

RON IZAPA Añejo 3 años (250 ML)

con refresco de cola o agua mineral
RON IZAPA DE CHOCOLATE (250 ml)

TEQUILA BLANCO

Tequila 100 años caballito (90 ml)

Cuervo tradicional caballito (90 ml)

Doble copa (180 ml)

TEQUILA REPOSADO

De la mejor producción nacional.

Jimador caballito (90 ml)

Hornitos (90 ml)

Cuervo tradicional (90 ml)

Herradura reposado (90 ml)

Doble copa (180 ml)

REFRESCOS EMBOTELLADOS (355 ml)

BOTELLA DE AGUA PURA (600ML)

AGUA MINERAL (355 ML)

Y está bueno ser abstemio, pero eso también con moderación.