

## • SOPAS •



### CREMA DE BERROS

Crema preparada con vino blanco y queso de cabra acompañada de pan de la casa.

\$79

### SOPA DE CERVEZA

Es una crema de cerveza y pimiento acompañada de panceta y pan de ajo.

\$99

### SOPA DE CEBOLLA

Sopa de cebolla de la casa con pan de ajo gratinado.

\$149

## • ENTRADAS •

### CHILES CORONELA

8 pz chiles jalapeños rellenos de chicharrón prensado y queso, envueltos en masa acompañados de guacamole y salsa martajada al mezcal. \$129

### AGUACHILE NEGRO DE CAMARON O ATÚN

100 gr de camarón crudo bañado en una salsa negra de chile acompañada de pepino, naranja, jicama y aceituna verde \$179

### PANUCHO DE COCHINITA NEGRA

3 pz de sopesitos inflados con 90 gr de cochinita negra y salsa xnipec acompañada de guacamole y salsa martajada \$129

### GUACAMOLE MIXTO CON CHAPULINES O ACOSILES

250 gr de guacamole preparado 40 gr de chapulines con tostaditas acompañadas y salsa martajada al mezcal \$145

### TACOS DE CHAPULINES O ACOSILES AL MOJO DE AJO

120 gr de chapulines preparados al mojo de ajo acompañado de 30 gr de guacamole con tortillas echas a mano \$209

### QUESADILLAS CORONELA

3 PZ fritas de masa de chaya de 50 gr cada una chicharrón prensado con queso, quelites, pato con mole de 30 gr de guacamole y salsa martajada con mezcal \$119

### CARNITAS DE ATUN

180 gr de atún confitado y condimentado acompañado de 30 gr de guacamole con tortillas echas a mano \$199

## • ENSALADAS •



### ENSALADA CAPRESSE

- 80 gr de jitomate Cherry asados y 100 gr de queso mozzarella con caviar falso de aceite de olivo y albahaca

\$155

### ENSALADA LAS CORONELAS

200 gr de mezcla de lechugas acompañada de pato y queso brie con vinagreta de chile ancho, jitomate Cherry, ajonjolí caramelizado

\$109

### ENSALADA AMELIA

200 gr de lechuga con espinaca y flor de calabaza, crocante de queso parmesano, nuez caramelizada, pera al mezcal, vinagreta de cilantro

\$119

## • PIZZAS Y HAMBURGUESAS •

**PIZZA MARGARITA** pizza chica de 130gr de masa negra con salsa de jitomate de la casa con mozzarella, albahaca y un toque de aceite de olivo \$99

**PIZZA MEXICANA** pizza chica de 130 gr de masa negra, 40 gr de arrachera 30 gr de chorizo, base de frijol, jalapeño, jitomate Cherry y queso monterrey \$189

**PIZZA CORONELA** pizza chica de 130 gr de masa negra con salsa de jitomate, 40 gr de chapulines y flor de calabaza, queso mozzarella, aceite de olivo \$199

**PIZZA 4 QUESOS** pizza chica de 130 gr de masa negra con salsa de la casa con queso monterrey y queso blue chees, queso parmesano, queso mozzarella \$189

### HAMBURGUESA DON PORFIRIO

170 gr. Carne al pastor acompañada de piña y brote de cilantro con 60 gr chips de vegetales calabaza, betabel, camote y mayonesa de habanero y cebolla caramelizada \$259

### HAMBURGUESA LA COMANDANTE

170 gr de Carne de hamburguesa rellena de requesón y queso mozzarella con una costra crocante acompañada de un alioli de guacamole y cebolla caramelizada, jitomate deshidratado 60 gr de papas cambray al chilimon \$229

## • PASTAS Y RISSOTOS •

**RAVIOLES MEZTLI** 100 GR DE ravioles de espinaca en una salsa española oscura de hongos silvestres con grano de elote y queso chiapaneco \$175

**FETUCCINE AL MEZCAL** 150 gr de pasta en una crema de mezcal con panceta y huitlacoche acompañada de pan de ajo al parmesano \$139

**RISSOTO DE POBLANO** 150 gr de risotto al poblano con un crocante de flor de calabaza y tostones de plátano macho \$129

## • CORTES •

**RIB EYE EN COSTRA DE CACAO** 280 gr rib eye glaseado en café acompañado de pure de papa con zanahorias \$349

**ARRACHERA ARRIERA** 120 gr de arrachera con papa cambray en salsa arriera acompañada de guacamole y nopal, queso panela asado \$302

**PICANA EN COSTRA DE CAFÉ** 280 gr rib eye glaseado en cacao acompañado de papa cambray a las finas hierbas con espárragos \$329

**BARBACOA DE ARRACHERA** 200 gr de barbacoa de arrachera acompañada de frijoles y guacamole con tortillas echas a mano \$207

## • AVES •

**LA CORONELA** 150 gr suprema de pollo rellena de espinaca y frutos secos y queso de cabra bañado en mole rosa \$175

**POLLO A LA TOCATLÁN** 150 gr pollo relleno de hongos silvestres envuelto en hoja santa bañado en una salsa de mezcal con chorizo, montado sobre una ensalada de haba, nopal, verdolaga, quelite, tomate verde. \$149

## • DEL MAR AL PLATO •

**PULPO A LA MEXICANA** 120 gr pulpo marinado y rostizado envuelto en ensalada de nopal y verdolagas con vinagreta de cítricos \$205

**LONJA DE SALMON AL PISTACHE** 200 gr Salmon en costra de pistache con mayonesa de habanero y ensalada de betabel \$249

**CAMARONES AL GUSTO** 200 gr camarones condimentados a la mantequilla, al mojo de ajo, al ajillo y ala mexicana acompañados de guacamole y mayonesa de habanero \$229

# DESAYUNOS

## • LOS CHILAQUILES •

### -CHILAQUILES ROJOS

(80 GR DE ARRACHERA O POLLO O 2 PZ HUEVO ) bañados en salsa roja, cebolla, crema, queso chiapaneco, brote de cilantro con guarnición de frijoles **\$149**

### CHILAQUILES VERDES

(80 GR DE ARRACHERA O POLLO O 2 PZ HUEVO) bañados en salsa verde, cebolla, crema, queso chiapaneco, brote de cilantro con guarnición de frijoles **\$149**

### CHILAQUILES CORONELA

(80 GR DE ARRACHERA O POLLO O 2 PZ HUEVO) bañados en salsa de chile pasilla, cebolla, crema, queso chiapaneco, brote de cilantro con guarnición de frijoles. **\$179**

## • LOS HUEVOS •

### HUEVOS AL GUSTO

(2 Pz REVUELTOS, MEXICANA, CHORIZO ,JAMON , ESTRELLADOS) acompañados de frijoles refritos con queso chiapaneco **\$129**

### HUEVOS A LA VERACRUZANA

4 Pz de enfrijoladas rellenas de 2 Pz huevo a la mexicana bañada de salsa de frijol con queso chiapaneco, crema, cebolla, brote de cilantro y 30 gr chorizo **\$139**

### HUEVOS APORREADOS

2 Pz de huevo revuelto con 80 gr de cecina acompañados de frijoles refritos y queso chiapaneco bañados en salsa roja **\$139**

### HUEVOS ZAPATA

2pz de huevo estrellado montado sobre 1 sincronizada de jamón de pavo y queso Oaxaca bañada en salsa blanca de flor de calabaza y rajas poblanas acompañada de frijol refrito **\$129**

### HUEVOS A LA CORONELA

2 Pz huevos pochados montados arriba de un muffin ingles con flor de calabaza a la crema y 20 gr de salmón ahumado bañados en una salsa holandesa de poblano **\$199**

### HUEVOS A LA CAZUELA

2 pz de huevos estrellados sobre una cama de papa cambray con pimiento en salsaraja con chorizo, gratinados con queso manchego **\$139**

### HUEVOS AMERICANOS

1 Pz de pan francés con 1 Pz de salchicha de pavo y 10 gr de tocino con 2 Pz de huevos estrellados y 1 Pz papa hash Brown **\$129**

## • LAS ENVUELTAS DE MAIZ •

### ENFRIJOLADAS

4 pz de tortillas con 90 gr de pollo o arrachera bañadas en salsa de frijol con queso chiapaneco y crema, cebolla morada y brote de cilantro **\$165**

### ENCHILADAS VERDES

4 pz de tortilla con 90 gr de pollo o arrachera bañadas en salsa verde con crema y queso chiapaneco acompañadas de frijol refrito **\$179**

### ENCHILADAS POBLANAS GRATINADAS

4 pz de tortillas rellenas de flor de calabaza y 60 gr de queso panela bañadas en una salsa de poblano con queso chiapaneco y crema acompañadas de frijol refrito **\$185**

### ENCHILADAS ROJAS

4 pz de tortillas rellenas de 90 gr de pollo o arrachera bañadas en salsa roja con queso chiapaneco y crema, cebolla morada acompañadas de frijol refrito **\$179**

### ENMOLADAS

4 pz de tortillas rellenas de 90 gr de pollo o arrachera bañadas en mole rojo estilo Michoacán con queso chiapaneco y crema, cebolla morada brote de cilantro **\$179**

### QUESADILLAS AL COMAL

3 PZ de 50 gr cada una chicharrón prensado con queso Oaxaca , flor de calabaza, champiñón, acompañadas de 30 gr de guacamole y salsa martajada con mezcal **\$99**

• INCLUYE JUGO Ó FRUTA Y CAFÉ O TÉ •

## DEL HUERTO

### COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA

acompañada de 30 gr de queso cotage y 30 gr de granola, 300gr de papaya, melón, piña, sandía, fresa, kiwi acompañada de miel de abeja **\$99**

### COPA DE FRUTOS ROJOS CON YOGURT

30 ml de yogurt natural con 200 gr de fresa, zarzamora, blue Berry frambuesa acompañada de crumble **\$129**

### ENSALADA DE LA CASA

100 gr de mezcla de lechugas con 80gr de pechuga a la plancha acompañada de jitomate Cherry, 20 gr de queso panela , juliana de tortilla, flor de calabaza, fresa y arándano , ajonjolí tostado con vinagreta de mango. **\$99**

## • LOS EXTRAS QUE NO PUEDEN FALTAR •

### MOLLETES MIXTOS

4 pz minis de molletes con 30 gr de arrachera, 30 gr de chorizo , 30 gr de pollo con 1pz natural con queso acompañada de salsa de pico de gallo y salsa martajada al mezcal **\$99**

### HOT CAKES/ WAFFLES

4 pz de hot cake o waffles acompañadas de mermelada y miel maple acompañada de frutos rojos y crumble **\$129**

### PAN FRANCÉS

1 pz de 250 gr de pan francés acompañadas de mermelada y miel maple acompañada de frutos rojos y crumble **\$75**

### HUARACHE

1 pz de huarache con 90 gr de pollo o cecina o arrachera o chorizo, con frijol refrito y cama de lechuga, queso chiapaneco y crema, acompañada de guacamole con salsa martajada **\$115**

### FLAUTAS MIXTAS DORADAS

3 pz de flautas rellenas de 30 gr de arrachera, 30 gr de pollo, 30 de flor de calabaza, queso chiapaneco y crema. **\$149**

### SALBUTES DE COCHINITA PIBIL NEGRA

3 pz de sopesitos inflados con 90 gr de cochinita negra y salsa xnipec. **\$85**

# POSTRES

**FLAN DE ELOTE \$99**

**BROWNIE DE MOLE \$139**

**PASTEL DE NOPAL C/MEZCAL \$119**

**CHEESECAKE C/MERENGE \$139**