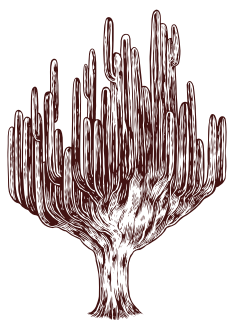


# TIERRA DEL SOL

COCINA

MIXTECA



## **/DEL COMALITO**

**\$230.00**

### **MEMELITAS (3 pzas)**

Tortillas de maíz con asiento, pasta de frijol y quesillo o queso fresco. A elegir: tasajo, cecina ó chorizo (50 grs por pieza).

### **HUARACHES (3 pzas)**

Tortillas de maíz con asiento, salsa molcajeteadada y queso. A elegir: tasajo, cecina o chorizo (50 grs por pieza).

### **TETELAS (3 pzas)**

Tortillas rellenas de frijol preparado con hoja de aguacate y chile costeño, acompañadas con queso y crema. A elegir: tasajo, cecina ó chorizo (50 grs por pieza).

### **PICADITAS (3 pzas)**

Tortillas de maíz con manteca de puerco o crema, queso y salsa de la casa. A elegir: tasajo, cecina ó chorizo (50 grs por pieza).

### **QUESADILLAS (2 pzas)**

Quesillo con epazote / quesillo y huitlacoche.

### **HUEVO ESCONDIDO**

Tortilla de maíz rellena de huevo de rancho cocido al comal, con salsa y frijoles.

### **HUEVOS AL COMAL (2 pzas)**

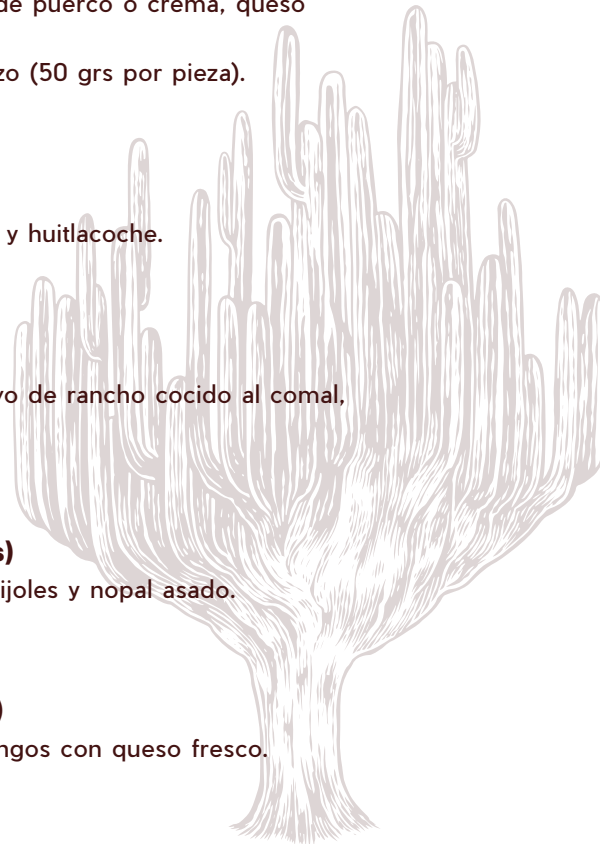
Huevos de rancho con salsa, frijoles y nopal asado.

### **NOPALES ASADOS (3 pzas)**

Nopales asados rellenos de hongos con queso fresco.

### **QUESADILLA DE TRIGO**

Tortilla de trigo rellena de quesillo acompañada con ensalada.



### **TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN:**

Café de la olla refill ó chocolate de agua y fruta

## **/DEL CORRALITO**

**\$250.00**

### **HUEVOS A LA OAXAQUEÑA**

Huevos de rancho (2 pzas) estrellados sobre tortilla frita con salsa de chicharrón.

### **HUEVOS EN SALSA DE GUSANITO**

Huevos de rancho (2 pzas) en salsa de gusanito y chile pasilla con queso asado y epazote.

### **TORTA DE HUEVO OAXAQUEÑA**

Huevos de rancho (2 pzas) en torta rellena de choriqueso o chapulines con quesillo, ensalada y frijoles.

### **TORTA DE HUEVO MIXTECA**

Huevos de rancho (2 pzas) en torta rellenos de flor de calabaza, granos de elote y quesillo, con ensalada y frijoles.

### **TORTA DE HUEVO VEGETARIANA**

Huevos de rancho (2 pzas) en torta, rellena de quintoniles y queso.

## **/MASEA**

**\$250.00**

### **WAFFLES DE MAÍZ AMARILLO**

Coco rayado, arandano, rosita de cacao y miel.

### **WAFFLES DE MAÍZ COLORADO**

Cardamomo, amaranto y miel.

### **WAFFLES DE MAÍZ AZUL**

Vainilla, pataxtle y mermelada de huitlacoche.

**OLGA CABRERA**

**TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN:**

Café de la olla refill ó chocolate de agua y fruta

## **/DELICIAS DE LA CASA**

**\$280.00**

### **SALSA DE QUESILLO Y CHAPULINES**

Chapulines envueltos en quesillo ahogado en salsa oaxaqueña con frijoles fritos.

### **ENMOLADAS MIXTECAS**

Tortillas del comal rellenas de pollo en mole de la casa con queso fresco, rodajas de cebolla, cilantro, lechuga y rábanos.

### **ENFRIJOLADAS DE LA ABUELA**

Tortillas del comal rellenas de pollo en salsa de frijol con queso fresco, rodajas de cebolla, crema y chorizo (40 grs).

### **TASAJO CON SALSA MOLCAJETEADA**

Tasajo de metlapil (180 grs) en salsa molcajeteada con frijoles.

### **CHILAQUILES DE AMARILLO**

Totopos de tlayuda bañados con mole amarillo, queso fresco y crema.  
A su elección: tasajo, cecina, chorizo, pollo (100 grs) o huevos (2 pzas).

### **CHILAQUILES DE FRIJOL CON MANITAS DE PUERCO**

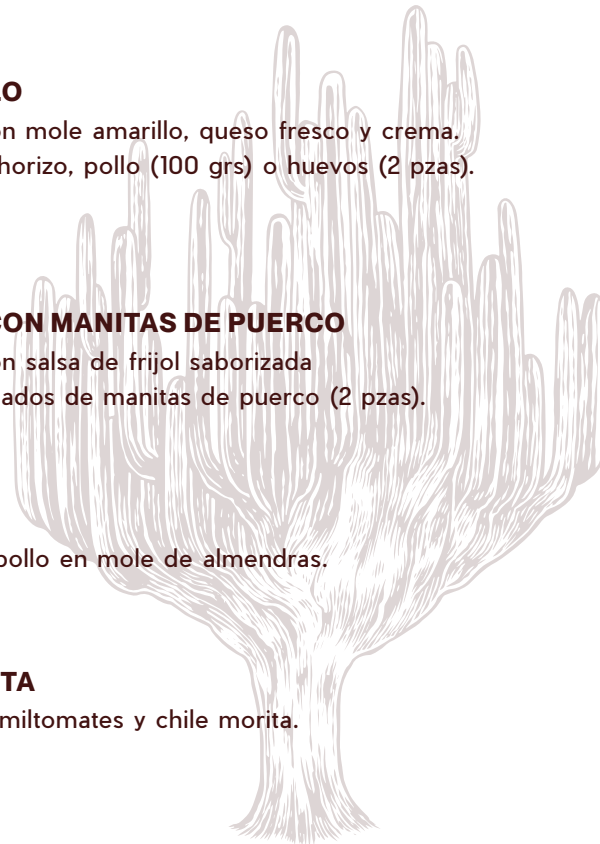
Totopos de tlayuda bañados con salsa de frijol saborizada con hierba de conejo acompañados de manitas de puerco (2 pzas).

### **ALMENDRADAS**

Tortillas del comal rellenas de pollo en mole de almendras.

### **COSTILLA EN SALSA MORITA**

Costilla de puerco en salsa de miltomates y chile morita.



### **TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN:**

Café de la olla refill ó chocolate de agua y fruta

## /BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE DE AGUA	\$ 55.00
CHOCOLATE DE LECHE	\$ 65.00
CHOCOLATE DE CACAO FORASTERO Y PATAXTLE	\$ 85.00
TÉ DE LA ABUELA	\$ 30.00
CAFÉ AMERICANO	\$ 35.00
CAFÉ ESPRESSO	\$ 35.00
CAFÉ CAPUCHINO	\$ 55.00
CAFÉ DE OLLA	\$ 25.00

## /REFRESCANTE

MIMOSA	\$ 125.00
FRESA FRESCA	\$ 75.00
MEZCAL CON FRUTA DEL DÍA	\$ 130.00
MOJITO Ginger beer casera, jugo de limón y hierbabuena (sin alcohol).	\$ 130.00
AGUA DE FRUTAS	\$ 35.00
CLAMATO Base de chiles de la casa, clamato y vodka oaxaqueño de pepino.	\$ 130.00

## /JUGOS

NARANJA, MANZANA Y FRESA	\$ 75.00
TORONJA, GUAYABA Y CÚRCUMA	\$ 75.00
PEPINO, NOPAL Y PEREJIL	\$ 75.00
NARANJA, PIÑA Y GENJIBRE	\$ 75.00
NARANJA, HIERBABUENA Y MANZANA AMARILLA	\$ 75.00
MELÓN, PERA Y COCO RAYADO	\$ 75.00
TORONJA, GUAYABA Y CÚRCUMA	\$ 75.00
VERDE: CHAYOTE, APIO, PEPINO, PIÑA, PEREJIL Y NARANJA	\$ 75.00

## /TÉS

TÉ SUPERIOR WHITE PEONY BLANCO	\$ 70.00
TÉ VERDE YIN HAO JASMINE	\$ 70.00
TÉ NEGRO LYCHE	\$ 70.00
TÉ NEGRO MASALA CHAI	
Agua	\$ 70.00
Leche	\$ 95.00

## /FRUTAS

TAZÓN DE FRUTA	\$110.00
----------------	----------

## /MASEA UN PANCITO

<b>DONATTELA</b>	<b>\$32.00</b>
<b>MAZORCA DE MAÍZ / AZUL O COLORADA</b>	<b>\$18.00</b>
<b>MAZORCA DE PINOLE CON RELLENO DE CHOCOLATE</b>	<b>\$22.00</b>
<b>TRENZA DE CHOCOLATE</b>	<b>\$29.00</b>
<b>NIDO DE GUAYABA O MANZANA</b>	<b>\$25.00</b>
<b>ROL DE PANELA</b>	<b>\$32.00</b>
<b>FRUTA DE HORNO</b>	<b>\$20.00</b>
<b>PANQUÉ DE MAÍZ CON RELLENO DE GUAYABA O PLATANO</b>	<b>\$26.00</b>
<b>GALLETA DE MAÍZ</b>	<b>\$14.00</b>
<b>GALLETA DE CHOCOLATE CON CACAHUATE</b>	<b>\$14.00</b>

-Pan del día horneado aquí, en casa-

M A S E A  
TRIGO Y MAÍZ

Usted se encuentra en “Tierra del Sol”, un restaurante que toma su nombre de la Canción mixteca, una melodía convertida en himno oaxaqueño. Igual que ese nostálgico canto, este lugar celebra a su manera la cultura de un pueblo excepcional: el mixteco o ñuu savi; así, la primera lo hace con su poesía y el segundo con su comida.

Olga Cabrera, cocinera, es la artífice de tal elogio gastronómico, y lo consigue a partir del conocimiento y respeto por una cocina milenaria que recibió en herencia de las mujeres de su familia y de su comunidad, Huajuapán — en el corazón de la región Mixteca de Oaxaca—, un saber que condimenta con su especial pasión por los platos tradicionales.

“**Merezcan ustedes**” es la frase de la chef Olga para invitarnos al disfrute de lo cocinado por sus manos: tetelas, chileajo, mole u otro delicioso guiso, es decir, que recibamos para bien y gustosos lo que vamos a comer.

Si ya ha estado aquí deléitese de nuevo, si es la primera ocasión, goce de una experiencia culinaria inolvidable.