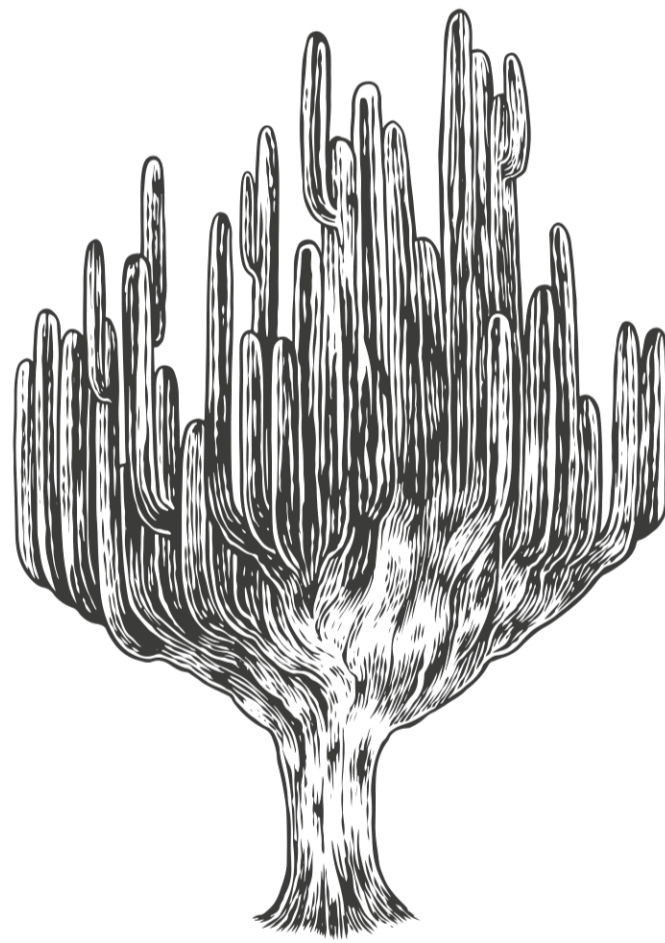


TIERRA DEL SOL

CULTURA

GASTRONÓMICA

Por: Olga Cabrera



Todos merecemos comer bien.

Los saberes y sabores de *Olga Cabrera* se sustentan en el tiempo mexicano y en su origen *mixteco*.

Ⓟ **PREHISPÁNICO**

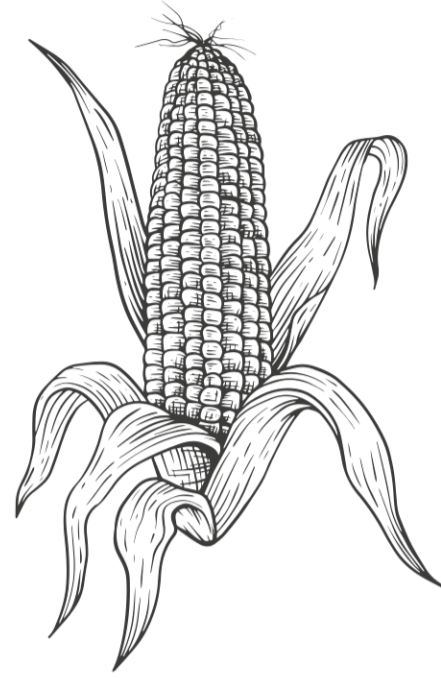
Sabores ancestrales con una amplia variedad de ingredientes nativos y con procesos de cocción autóctonos.

Ⓜ **MESTIZO**

Tras la conquista, las culturas mesoamericanas se mezclaron. La cocina de Olga Cabrera muestra este intercambio.

Ⓐ **AUTOR**

Olga Cabrera inventa y reinventa nuevas propuestas con los seis pilares de su cocina: maíz, cacao, frijol, quelites, cactáceas y chiles.



MAÍCES

Ⓟ **ATOLE** \$170

Tortillas de 3 maíces, chile pasilla y queso fresco.

Ⓜ **TETELAS** \$245 *origen mixteco*

Tres maíces, frijoles, hoja de aguacate, chile costeño, *tasajo 80 g, suadero 80 g y lengua de res 80 g.*

Ⓜ **TOSTADA** \$210

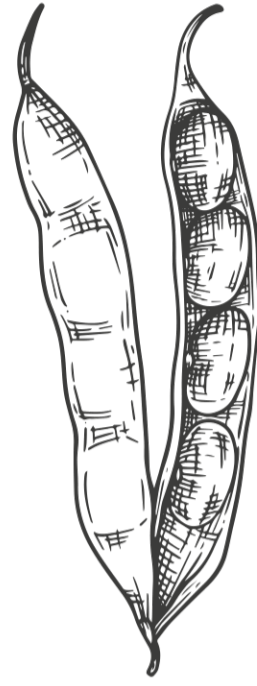
Dos maíces, aguacate, salsa y *salchicha ejuteca 120 g.*

Ⓟ **TAMAL** \$320

De chile relleno de *picadillo de guajolote 100 g.* en salsa de tomate con frutas.

Ⓜ **TLAYUDA** \$280

Maíz azul, frijoles, hoja de aguacate, chile costeño y *cabeza de puerco 200 g.*

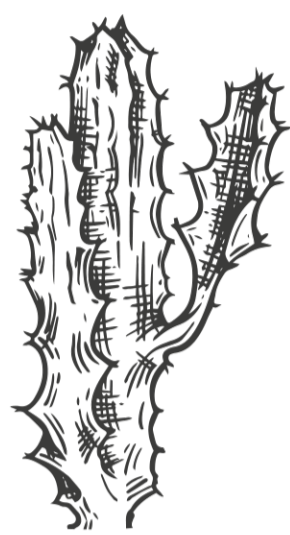


-
- Ⓟ **ATOLE DE FRIJOLES** \$170 *origen mixteco*
Frijol santanero, chochoyotes, chile costeño, quesillo y epazote.
- Ⓐ **JÍCARA DE FRIJOLES** \$190
Variedad de frijoles (santanero, colorado, blanco, flor de mayo, pinto, ayocote, bayo, vaquita y atolito).
- Ⓜ **FRIJOLES MARTAJADOS** \$185 *origen mixteco*
Frijol amarillo, manteca, cilantro, hoja de aguacate y masa.
- Ⓐ **GERMINADO DE LEGUMINOSAS** \$185
Frijol, garbanzo, lenteja, chícharo y haba.
-



QUELITES

-
- Ⓐ **ATOLE DE HIERBA SANTA** \$180
Maíz blanco, hierba santa, chile de agua y requesón.
 - Ⓐ **QUELITES DE RIEGO** \$180
Amaranto, berros, cenizo, alfalfa y quintonil.
 - Ⓐ **ENSALADA TIBIA** \$180
Guías de chayote, chayote encurtido y chayote tierno.
-



CACTÁCEAS

-
- Ⓜ **CALDO DE NOPAL** \$190 *origen mixteco*
Nopal verdulero, camarón seco, chile costeño, epazote y masa de maíz.
- Ⓐ **TIRADITO DE NOPAL** \$220
Nopales: Lengüita, huajuapeño y de cruceta, tomate riñón, chile serrano, ajo, cebolla y vinagre de manzana.
- Ⓐ **NOPAL GORDO EN BARBACOA** \$250
Nopales, chile guajillo, chilhuacle rojo, recaudo y frijoles.
-



-
- Ⓜ **MOLE TRES GENERACIONES** \$480 *origen mixteco*
Chiles negros (pasilla, ancho, mulato) y recaudo.
Pierna de guajolote 280 g. Receta de Chonita, Eva y Olga.
- Ⓜ **CHILEAJO AMARILLO** \$420 *origen mixteco*
Chile costeño amarillo, miltomate, papa, orégano de monte y recaudo. *Costilla y pierna de puerco 320 g.*
- Ⓐ **MOLE DE LAUREL** \$490
Chile pasilla mexicano, hojas de laurel, fermentación de frutas y recaudo. *Costilla de res 350 g.*
- Ⓐ **MOLE DE OLOR** \$420
Chiles puya, tabiche, guajillo, ancho y recaudo.
Chamorro de puerco 350 g.
- Ⓜ **MOLE DE TORTA DE CAMARÓN** \$420 *origen mixteco*
Chiles costeño rojo, puya y ancho rojo, recaudo, maíz tostado y nopales. *320 g.*
- Ⓐ **MOLE BLANCO** \$460
Chile de agua, cacao blanco (pataxtle) y recaudo.
Setas 220 g.
- Ⓐ **PIPIÁN AMARILLO** \$420
Chile chilhuacle amarillo, semilla de calabaza y recaudo. *Codorniz 180 g.*
- Ⓐ **MOLE SOLEADO** \$370
Chile chilhuacle, de agua, costeño y pasilla mixe, tomate riñón, pulque, gusanitos de maguey y recaudo.
Tamal de dos maíces con gusanito de maguey 160 g.

Recaudo: Mezcla de hierbas de olor y especias.



-
- Ⓐ **TACO DE CACAO** \$190
Cacao criollo y forastero, naranjas confitadas y salsa de chile pasilla mixe.

 - Ⓐ **TEXTURAS DE CACAO** \$210
Crocantes de cacaos: criollo, forastero y trinitario, pataxtle (cacao blanco), miel y lichi.

 - Ⓐ **MAZORCA DE CACAO** \$210
Cacao, café y avellanas.

 - Ⓐ **ENTRE GRANOS** \$210
Cacaos en molienda y chile costeño.

 - Ⓐ **PASTEL DE CACAO** \$180
Cacao forastero lavado y fermentado.

 - Ⓐ **TAMAL DE CÍTRICOS** \$170
Maíz amarillo, cítricos y poleo.
-

MAGUEY TEPEXTATE \$310

San Luis Amatlán, *Nicolás Villafañe*, CUIZH.

MAGUEY LARGO \$350

Santa Catarina Minas, *Edgar Ángeles*, REAL MINERO.

MAGUEY JABALÍ \$385

San Baltazar Guelavía, *Daniel Hernández*, CONVITE.

WHISKY DE MAÍZ SELECCIÓN BARBIERI \$420

Maíces de la Mixteca y Chinantla, *Jonathan Barbieri*,
MAÍZ NATION.

OLD FASHIONED DE CACAO \$200

MAÍZ NATION, Licor de cacao, angostura.

CAFÉ EXPRESO \$60

Santa Rosa de Lima Costa, Tostado Medio Alto,
Variedad Catimor y Marsellesa, *Familia Islas Aparicio*,
SAGRADO FILEMÓN.

NUESTRA COMUNIDAD

Alejandro Gaspar
Isaac Mendoza y familia
Productores de maíces

Arturo Pacheco
Carmen Lázaro
Productores de frijoles

Alejandra Garza
Ricardo Barrios
Productores de quelites

Mercado de Teotitlán del Valle
Plaza de Huajuapán de León
Productores de cactáceas

Lidia Torres
Mayra Mariscal
Productoras de chiles

Guardianas del cacao de San
Felipe León Chinantla
Productoras de cacao

Maestro Luis Zárate
Curaduría artística

Gracias a usted y a todo el
equipo que trabaja con pasión
y dedicación para enriquecer
nuestra comunidad.

*Tenemos fe en que la buena comida
también es una manera de hacer
frente al cambio climático.*