



KAB*AN
Cocina de Origen



Menú

KAB*AN

Cocina de Origen



Entradas

PICADITAS DE TUETANO 3PZ. \$215.00

HECHOS A MANO, CON SALSA ROJA BORRACHA Y TUETANOS RECIEN HORNEADOS

Perfect service: Mezcal Tres Chicon tobala 70.00

GUACAMOLE PA'TAQUEAR \$180.00

AGUACATE PELLIZCADO, CHICHARRON CARNUDO Y QUESO FRESCO DE APASEO EL ALTO

AGUACHILE \$285.00

ELIJE ENTRE: EL AUTENTICO SINALOENSE O NUESTRA SALSA ESPECIAL DE 9 CHILES

Perfect service: Hendrix tonic \$60.00

TARTAR DE ATUN \$185.00

ATUN DEL GOLFO DESNATURALIZADO ACOMPAÑADO DE UN TIRADITO DE VEGETALES.



TLAYUDA \$195.00

LA ESCENCIA DE OAXACA

ESCAMOLES 150 GRS \$570.00

FLAMEADOS EN MESA CON TEQUILA HORNITOS

PANUCHOS 3 PZ \$195.00

RELLENOS DE FRIJOL, EXQUISITA COCHINITA PIBIL Y SALSA XNIEPEC

TACOS TIZNADOS 3 PZ \$175.00

PORK BELLY, PICAÑA Y PESCADO TIKIN-XIC.

QUESO YAMANIK \$180.00

INCRUSTADO CON SEMILLAS SECAS, EMPANIZADO CON TOCINO FRITO SOBRE UN ESPEJO DE ENTOMATADO VERDE

TORTA AHOGADA \$95.00

CRUJIENTE BIROTE HECHO EN CASA RELLENO DE CARNITAS DE PATO Y AHOGADO EN SALSA DE JITOMATE

Perfect service: Tequila Tres generaciones \$55.00

Sopas

SOPA DEL DIA \$85.00

CALDO DE PIEDRA \$160.00

CON CAMARON, PESCA DEL DIA Y VERDURAS. TODO INFUSIONADO CON UNA PIEDRA DE RIO CALIENTE.

CALDO TLALPEÑO \$95.00

CONSOME DE POLLO CON VERDURAS Y GARBANZO. PERFUMADO CON EPAZOTE Y UN TOQUE DE PICANTE.

SOPA DE MEDULA \$130.00



Ensaladas

OLIVO \$125.00

INVIERNO \$140.00

MIX DE LECHUGAS, FRUTOS ROJOS DE ESTACION QUESO DE CABRA, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE CHOCOLATE.

ENSALADA ROSTIZADA \$105.00

VERDURAS DE TEMPORADA ROSTIZADAS CON REDUCCION DE BALSAMICO.

Especialidades

PESCA DEL DIA EN PIPIAN COLORADO \$280.00

COSTILLAR ARUMA \$295.00

JUGOSO COSTILLAR DE CERDO CON SALSA DE MIEL DE AGAVE Y CHIPOTLE.

XIMBO \$275.00

COMBINACION DE POLLO Y CERDO MARINADO EN ADOBO DE CHILES SECOS Y NOPALES, COCINADOS EN PENCAS DE MAGUEY A LAS BRAZAS.

PULPO ZARANDEADO \$380.00

PULPO CON ADOBO A LAS BRASAS ACOMPAÑADO DE ARROZ



CHAMORRO OCTLI \$285.00

SUAVE CHAMORRO AL HORNO TERMINADO CON SALSA DE PULQUE. Y FRIJOL DE LA OLLA

CONEJO EN MOLE VERDE \$325.00

CONEJO LENTAMENTE ASADO CON MOLE ARTESANAL

TOMAHAWK CON RUB DE LA CASA \$920.00

RIB EYE CON "JUGOSA" DE GUAJILLO \$430.00

PICAÑA EN MOLE NEGRO \$385.00



Postres

CHURROS \$90.00

CON DIP DE CAJETA DE CELAYA Y SALSA DE CHOCOLATE

SUPREMO DE CHOCOLATE \$125.00

CHAM-CHAM \$105.00

EMPANADA DE FRUTAS DE TEMPORADA Y QUESO ACOMPAÑADO DE HELADO.

CUBILETE DE BAILEYS \$105.00

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON REMOJO DE BAILEYS, 3 LECHE Y CAFÉ.

