

# HIJOS DEL MAÍZ

ANTOJERÍA Y TRAGOS

**GEORGIA 52. NÁPOLES**

55 8917-4109

pide por whatsapp 55 2560 4435



# HIJOS DEL MAÍZ

## ANTOJERÍA Y TRAGOS

## COMENZAMOS

Ceviche de atún ..... \$220

Dados de atún con cebolla morada, limón, jengibre, cilantro, mezcla de jitomates, guacamole de la casa y tostada

Tostada de aguachile de Ribeye ..... \$68

Tostada al carbón con guacamole, germen de alfalfa, poro frito, aliñadas con la receta de la casa

Orden de 3 ..... \$190

Sopecitos de tlalitos ..... \$60

Con base de frijol y longaniza, tlalitos, verdolagas, con guarnición de cebolla y jitomate ahogados en salsa borracha

Orden de 3 ..... \$160

Gordita de requesón ..... \$32

Con guarnición de ensalada de nopales

Orden de 3 ..... \$80

Gordita de chicharrón ..... \$35

Con guarnición de lechuga, aliñada con orégano, rábano, cebolla y cilantro

Orden de 3 ..... \$80

Gordita de suadero ..... \$35

Con cebolla y cilantro ahogada en salsa morita

Orden de 3 ..... \$90

Sopecitos Rita Rita ..... \$115

Orden de 3 con sofritos de jitomates, calabaza, zanahoria, albahaca y piñones

## PARA PICAR

Papas con cochi ..... \$89

Papa francesa con cochinita pibil, xnipec y queso cheddar

 Guacamole ..... \$80

Receta de la casa

Queso fundido (Queso asadero con longaniza) ..... \$90

Acompañado de tortilla de harina y maíz

## SOPAS

Azteca ..... \$60

Caldillo de jitomate con un toque de chile, juliana de tortilla, queso, crema, aguacate y chicharrón

Sopa de frijol ..... \$45

Caldo de frijol con un toque de chile, hoja de aguacate, queso, crema y juliana de tortilla

Esquites de la casa ..... \$70

Fondo de res con variedad de granos de elotes

Crema Poblana ..... \$70

Con rajas gratinadas y crema de chile poblano

 Fideo seco ..... \$70

La receta de la casa con espejo de salsa de frijol

## ENSALADAS

 Ensalada de la casa ..... \$115

Lechuga sangría, pepino, jitomate, cebolla morada, chile güero, mezcla de pimientos, cilantro, granos de elote deshidratados, con aguacate tatamado y hummus

 Ensalada del mercadito ..... \$60

Nopales, cebolla, jitomate, cilantro, orégano y aceite de oliva

 Ensalada roja ..... \$110

Mezcla de lechugas, berros, espinacas, germen de alfalfa, champiñones, betabel, tocino deshidratado, con aderezo de jocoque con hierbabuena

# HIJOS DEL MAÍZ

## ANTOJERÍA Y TRAGOS

## TACOS

\*todos nuestros tacos son con tortilla hecha a mano\*

<b>Lengua</b> .....	<b>\$60</b>
Con mole verde, uno de los siete moles célebres de Oaxaca, lengua de res, acompañada con romeritos, pepino y cebolla blanca	
Orden de 3 .....	<b>\$170</b>
<b>Placero</b> .....	<b>\$40</b>
De ribeye con chicharrón de queso, chicharrón de cerdo, pico de gallo y nopal	
Orden de 3 .....	<b>\$110</b>
<b>Sor Juana</b> .....	<b>\$48</b>
Mole manchamanteles con cerdo, piña y plátano macho, almendra filetada, xnipec y cilantro	
Orden de 3 .....	<b>\$135</b>
<b>Pesca del día</b> .....	<b>\$55</b>
Asado al limón, esquites, alioli de chipotle con costra de queso manchego	
Orden de 3 .....	<b>\$140</b>
 <b>Verdolagas</b> .....	<b>\$30</b>
Verdolagas, huitlacoche, requesón con salsa verde	
Orden de 3 .....	<b>\$80</b>
 <b>Criollito</b> .....	<b>\$30</b>
Con hoja santa, quintonil, queso criollo, ahogado en salsa morita	
Orden de 3 .....	<b>\$80</b>

## TLAYUDAS

(300 grs aprox)

 <b>Rita Rita</b> .....	<b>\$160</b>
Sofrito de cherrys con calabaza, zanahoria, ensalada verde, pesto de epazote y piñón rosa	
<b>Suadero y pulpo</b> .....	<b>\$220</b>
Con mole verde, ensalada de romeritos, pulpo y suadero, pepino, rábano sandía y variedad de calabazas	
<b>Hijos del Maíz</b> .....	<b>\$135</b>
Asiento de frijol en hoja de aguacate, salsa borracha, aguja de res, quesillo, guacamole, cilantro y cebolla morada	
<b>Tlayuda de cochinita</b> .....	<b>\$140</b>
Con asiento de frijol, lechuga italiana, cochinita pibil, cebolla morada y xnipec	

## CON PAN

<b>Pambazo de chilaquiles</b> .....	<b>\$82</b>
Salsa de chiles puya y guajillo, papas con chorizo, crema, aguacate y lechuga	
<b>Torta de milanesa</b> .....	<b>\$150</b>
De res o de pollo, con quesillo, espinacas y aguacate. Con guarnición de papas o ensalada	

# HIJOS DEL MAÍZ

## ANTOJERÍA Y TRAGOS

## POSTRES

Panqué de elote .....	\$135
Panqué de elote con helado de café acompañado con café de olla	
Cremoso de guayaba .....	\$90
Pastel de queso con ate de guayaba	
Pastel de chocolate .....	\$135
Bizcocho de chocolate, ganache de chocolate, palanqueta de pepita, cacahuete, ajonjolí y chía	
Flan .....	\$80
Receta de la casa	
Carlota de matcha .....	\$90

## CAFÉ

Café americano .....	\$35
Express .....	\$32
Express doble .....	\$52
Macchiato .....	\$35
Macchiato doble .....	\$45
Mocha .....	\$55
Flat white .....	\$45
Latte .....	\$48
Matcha .....	\$55
Taro .....	\$55
Chai Latte (vainilla o especias) .....	\$52
Chocolate con leche o con agua .....	\$48
Tablilla de chocolate artesanal de Oaxaca .....	\$38
(artesanal oaxaqueño, todo sucede en casa desde el tostado del cacao. Preparado con almendra, cacao, azúcar moscabada y canela)	

## VINOS

Sauvignon Blanc Magoni (Copa   Botella) .....	\$95   \$550
Vino blanco del Valle de Guadalupe B.C. Elaborado con Sauvignon Blanc, ligero y refrescante, con aromas a manzana verde y piña. (Recomendación para el calorcito)	
Rosé Magoni (Botella) .....	\$460
Vino rosado del Valle de Guadalupe B.C. Elaborado con Pinot Noir, Pinot Meunier, Grenache y Cabernet Sauvignon. Fresco, ligero y frutado, con aromas florales y notas a durazno y fresa. (Recomendación para el calorcito y comida picante)	
Sangiovese Cabernet (Copa   Botella) .....	\$115   \$560
Vino tinto del Valle de Guadalupe B.C. Elaborado con Sangiovese y Cabernet Sauvignon. Con tanino suave e integrado, notas de frutos como cereza, ciruela y un final mentolado. (Recomendación para una buena plática y unos taquitos, tostadas, flayudas...)	
Maat (Botella) .....	\$620
Vino tinto del Valle San Vicente B.C. Elaborado con Grenache. Con 15 meses de paso por barrica, aromas a pimienta, cacao y frutos rojos y negros compotados. (Recomendación para disfrutar la noche con unas gorditas)	
Alma tinta (Botella) .....	\$630
Vino tinto del Valle de Guadalupe B.C. Elaborado con Malbec / Cabernet Sauvignon 2018.	

# HIJOS DEL MAÍZ

## ANTOJERÍA Y TRAGOS

## MIXOLOGÍA VIRGEN

<b>Aguas con la lima</b> .....	<b>\$60</b>
Lima, albahaca, pepino, cítricos y top de tonic	
<b>La onda</b> .....	<b>\$60</b>
Mango, jengibre, hierbabuena, té verde, cítricos y top de ginger ale	
<b>Aguantalamera</b> .....	<b>\$60</b>
Hierbabuena, guanábana, cítricos y top de soda	
<b>Limonada y naranjada</b> .....	<b>\$32</b>

## MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

<b>No te rajes</b> .....	<b>\$125</b>
Tequila Orendain Blanco, Aperol, jugo de toronja y limón fresco, chabacano, clara de huevo y bitters	
<b>Cazuelita</b> .....	<b>\$130</b>
Mezcal Mala Noche, naranja, toronja, limón, flor de sauco y top de tonic	
<b>Tecito con piquete</b> .....	<b>\$115</b>
Ginebra Diega, infusión de manzanilla y jengibre, jugo de limón, miel de abeja y top de tonic	
<b>Jaitai</b> .....	<b>\$135</b>
Raicilla La Estancia, triple sec, epazote, jugo de piña y limón, jarabe de almendra y cereza	
<b>El callejero</b> .....	<b>\$135</b>
Pox Casa Naam, licor de maíz, jugo de mandarina y naranja frescos con top de chaparrita de naranja	
<b>Zea May</b> .....	<b>\$130</b>
Whisky Juan Montana, infusión de vermouth dulce con jamaica, campari y flame de naranja	

## DESTILADOS

### DE ORIGEN

<b>Charanda antigua</b> (25 ml   50 ml) .....	<b>\$75   \$130</b>
Destilado caña de azúcar y luego fermentados. Elaborado en Uruapan, Michoacán. Se obtiene a partir de la destilación y fermentación del jugo obtenido de la molienda de la caña de azúcar y otros. Notas cítricas entre naranja y lima	
<b>Raicilla estancia</b> (25 ml   50 ml) .....	<b>\$80   \$135</b>
Destilado de Agave. Elaborado en La Estancia de Landeros, Jalisco, de las tierras altas de la Madre Occidental. Con sabores cítricos y frutales como la piña y la ciruela	
<b>Pox casa naam</b> (25 ml   50 ml) .....	<b>\$70   \$120</b>
(Se pronuncia "Posh"). Destilado de trigo y caña de azúcar. Elaborado en Chamula, Chiapas. Considerada una bebida de ofrenda para la Madre Naturaleza. Es un fermento de maíz con sabores frutales	
<b>Bacanora 42</b> (25 ml   50 ml) .....	<b>\$80   \$135</b>
Destilado de aguave. Elaborado en Álamos en medio del desierto Sonorense. Destilado de agave con sabores a caramelo y tierra húmeda	
<b>Sotol flor del desierto</b> (25 ml   50 ml).....	<b>\$80   \$130</b>
Destilado de agave. Elaborado en Coyame de Sotol, Chihuahua. Olores a tierra húmeda, maderas finas y sabores cítricos	
<b>MEZCAL</b>	
<b>Coyota sonriente pedrosana</b> (25 ml   50 ml).....	<b>\$75   \$125</b>
Mezcal, destilado de agave. Elaborado en el estado de Zacatecas. Con olores a piloncillo, cáscara de naranja y en boca sabores dulces y cítricos	
<b>Amores joven</b> (25 ml   50 ml) .....	<b>\$70   \$115</b>
Mezcal, destilado de agave, elaborado en Oaxaca. Ganador de medalla de oro en el 2015 en San Francisco World Spirits Competition	
<b>Amores cupreata</b> (25 ml   50 ml) .....	<b>\$75   \$130</b>
Mezcal, destilado de agave, elaborado en los bosques de Guerrero, con gran diversidad de aromas y sabores	

# HIJOS DEL MAÍZ

## ANTOJERÍA Y TRAGOS

## DESTILADOS

**Montelobos** (25 ml | 50 ml) ..... **\$65 | \$105**

Mezcal, destilado de agave, elaborado en Palenque del Tentzo, San Nicolás Huajuapán, Puebla. Sabores a pimienta, manzanilla y manzana

**Mezcal Mala noche** (25 ml | 50 ml) ..... **\$55 | \$90**

**Brujo receta inicial** (25 ml | 50 ml) ..... **\$75 | \$130**

Mezcal, destilado de agave. Elaborado en San Dionisio Ocotepéc, Oaxaca. Con notas ahumadas muy marcadas, contiene notas cítricas, de pimienta y con un ligero toque de canela

### TEQUILA

**Don Julio Blanco** (25 ml | 50 ml) ..... **\$75 | \$125**

Elaborado en Jalisco, GDL

**Herradura Blanco** (25 ml | 50 ml) ..... **\$72 | \$120**

Elaborado en Amatitán, Jalisco

**Siete Leguas Blanco** (25 ml | 50 ml) ..... **\$75 | \$125**

Elaborado en Atotonilco el alto, Jalisco

**Cascahuin Blanco** (25 ml | 50 ml) ..... **\$69 | \$115**

Elaborado en El Arenal, Jalisco

### RON

**Para nubes** ..... **\$130**

**Bacardi Blanco** ..... **\$70**

**Havana 3 años** ..... **\$85**

**Ron Caribe** ..... **\$110**

**Aconte** ..... **\$135**

### GINEBRA

**Diega** ..... **\$80**

Región: CDMX

**Armonico** (50 ml) ..... **\$140**

Región: San Juan del Río, Querétaro

**Ginebra la Juanita** (50 ml) ..... **\$120**

Guadalajara, Jalisco. recibió el reconocimiento como la mejor ginebra contemporánea de México en los World's Spirits Awards de Londres gracias a su sabor

### VODKA

**Absolut Azul** ..... **\$100**

**Absolut Citron** ..... **\$100**

**Titos** ..... **\$120**

**Stolichnaya** ..... **\$110**

**Zubrowka** ..... **\$115**

### WHISKY

**Abasolo** (25 ml | 50 ml) ..... **\$78 | \$130**

Primer whisky mexicano en tener calificación de 5 puntos con grado de excelencia. Elaborado con maíz de cacahuazintle criollo

**Juan Montana** (25 ml | 50 ml) ..... **\$78 | \$130**

Elaborado en la comunidad Cañada Grande de Cotorina, Ags. Receta inspirada en el whiskey clandestino elaborado por los inmigrantes escoceses en E.U.A.

**J.Walker Roja** (25 ml | 50 ml) ..... **\$57 | \$95**

**Jack Daniels** (25 ml | 50 ml) ..... **\$66 | \$110**

**Makers Mark** (25 ml | 50 ml) ..... **\$84 | \$140**

# HIJOS DEL MAÍZ

## ANTOJERÍA Y TRAGOS

## DESTILADOS

### LICORES Y DIGESTIVOS

Ancho Reyes ..... \$115

Licor hecho a partir del extraordinario chile ancho inspirado en una receta de los años 20, originaria de la Ciudad de Puebla de Zaragoza

Bailey's (25 ml | 50 ml) ..... \$48 | \$80

Anis 44 (25 ml | 50 ml) ..... \$48 | \$80

Frangelico (25 ml | 50 ml) ..... \$57 | \$95

Kahlua (25 ml | 50 ml) ..... \$48 | \$80

Licor 43 (25 ml | 50 ml) ..... \$57 | \$95

Pacharan Basarana (25 ml | 50 ml) ..... \$54 | \$90

Sambuca Negro (25 ml | 50 ml) ..... \$57 | \$95

Nixta (25 ml | 50 ml) ..... \$81 | \$135

Kalani Coco (25 ml | 50 ml) ..... \$48 | \$80

Primer licor de elote en el mundo. En el 2001 fue calificado como uno de los mejores licores

### JEREZ, OPORTO, APERITIVOS

Aperol ..... \$90

Campari ..... \$90

Fernet Branca ..... \$110

Martini blanco ..... \$90

Martini extra dry ..... \$90

### REFRESCOS

Refrescos (355 ml) ..... \$30

Coca Cola, Coca Cola sin azúcar, Coca Cola light, Sprite, Sidral, Orange Crush, Dr. Pepper, Yoli

Agua de piedra (355 ml | 655 ml) ..... \$40 | \$65

Agua ciel ..... \$28

Topo chico ..... \$35

Suero ..... \$22

## CLÁSICOS

Magarita ..... \$95

Tequila Orendain blanco, triple sec, jugo de limón fresco y un toque de jarabe de agave

Sabores: mandarina, maracuya, tamarindo y mango

Moscow Mule ..... \$120

Vodka Titos, velvet soda spicy ginger y cítricos

Martini Dry ..... \$130

Ginebra Diega, vermouth seco y aceituna verde escoge: Twist, Sudio o Gibson

Negroni ..... \$120

Ginebra Diega, vermouth rosso, campari y twist de naranja

Old Fashioned ..... \$120

Makers Mark, azúcar morena, bitters aromáticos y flame de naranja

Mojito clásico ..... \$100

Ron Havana 3, hierbabuena, limón, azúcar y top de soda

## CERVEZAS

Corona ..... \$38

Carta Blanca ..... \$38

Modelo Especial ..... \$40

Negra Modelo ..... \$40

Pacífico ..... \$40

Victoria ..... \$38

Ultra ..... \$40

Michelada ..... \$12

Clamato ..... \$15

Cubana ..... \$30