



RAÍCES QUE SE COCINAN LENTO

Nuestra cocina nace del respeto por las técnicas Tradicionales de México, la barbacoa bajo tierra, el mixiote envuelto en maguey, el achiote del sureste y de las ollas que concentran sabor con el tiempo.
En la Maestra Tradición en cada platillo servimos amor, identidad, territorio y tradición.

HERENCIA HIDALGUENSE

Barbacoa estilo Hidalgo y mixiote de carnero, cocción ancestral bajo tierra que honra el maguey y la tradición.

Barbacoa

- Orden de 3 tacos.....\$155
- Orden de 3 Flautas.....\$169
- Orden de 3 quesacoas\$189
- Quesacoa.....\$66
- Consomé.....\$55

Orden de 3 flautas.....\$165

POR TEMPORADA

Platillos especiales que celebran las tradiciones de cada época del año.



Mixiote de Carnero

- Orden de 3 tacos.....\$120
- Torta de mixiote.....\$130
- Quesaxiote.....\$60
- Orden de 3 quesaxiotes.....\$169
- Chilaquiles con mixiote.....\$155
- Sopes con mixiote (2).....\$140
- Molletes con mixiote.....\$149

SABORES DE OLLA TRADICIONAL

Recetas de fuego lento que concentran el carácter profundo de nuestra cocina mexicana

- Pozole.....\$159 POLLO ó PUERCO / BLANCO ó ROJO
- Birria.....\$169
- Quesabirria.....\$60

EXTRAS

Orden de crema y
4 tostadas.... \$35

RAICES DEL MAYAB

Tradición del sureste mexicano elaborado con especias y coccion lenta bajo tierra

- Orden de 3 tacos cochinita pibil.....\$125
- Panuchos (2) cochinita pibil.....\$119

ANTOJERÍA TRADICIONAL

Clasicos Mexicanos elaborados al momento que celebran nuestra cocina popular

- Tlacoyos (2).....\$95
- Tostadas.....\$60
- Pambazo.....\$95
- Enchiladas.....\$144

PATA, PICADILLO, POLLO O CARNE

VERDES, ROJAS, MOLE O FRIJOL



RAÍCES QUE SE COCINAN LENTO

LOS CAPEADOS

Preparaciones tradicionales con queso panela y de guarnición frijoles

- Huauzontle.....\$150
- Chile Relleno.....\$148
- Tortita de Coliflor.....\$145

LAS AHOGADAS

Con pan tradicional estilo Jalisco y salsas artesanales

- Torta ahogada.....\$165
- Flautas ahogadas (3) SALSA VERDE O ROJA A ELEGIR
 - De pollo\$155
 - De Barbacoa.....\$179

SOPAS CON SABOR A MÉXICO

Preparaciones ligeras que resaltan ingredientes frescos del campo mexicano

- Nopal\$90
- Champiñon\$95
- Setas.....\$95

BEBIDAS REFRESCANTES

Variedad de elixires que en cada sorbo te revitalizan el alma, tanto sin alcohol como con él

- Bubble Soda.....\$99
- Agua Embotellada.....\$25
- Agua de sabor.....^{500 ml}\$40
- Agua Minera.....^{600 ml}\$45
- Refresco.....\$45
- Limonada ó Naranjada.....\$55
- Jarra de Agua.....^{2LT}\$120
- Tisanas.....^{Varios Sabores}\$45
- Café.....\$40

DESAYUNOS DE LA CASA

Sabores mañaneros preparados al momento con el sazón que despierta México.

Huevos al gusto

CON JAMÓN, A LA MEXICANA O REVUELTO

ó

Chilaquiles con huevo

u

Omelette de jamón y queso

ó

Molletes

+

Café ó Té

\$149

Vino Tinto Copa.....\$100

Tinto de verano

(1)por.....\$90 (2)por.....\$160

Cerveza^{355ml}

CORONA/ VICTORIA /ULTRA/ AMBAR /XX.....\$50

MODELO ESPECIAL / NEGRA MODELO.....\$60

Caguama.....\$100

EXTRAS

Escarchado de sabores.....\$20

Escarchado Michelado ó Cubana.....\$20

Clamato.....\$25

Caribeña.....\$30



@LA_MAESTRA_TRADICION

(55) 6871 1820



KITCHENS MARKET COYOACAN
Av. Hidalgo 44, San Lucas Coyoacán