

LA CUEVA

BAR - TEPOZTLÁN



PARA COMER

ENTRADAS

GUACAMOLE \$ 115
CON CHAPULINES, CILANTRO
Y CENIZA DE CHILES SECOS.

ACEITUNAS \$ 65
MARINADAS EN CHIMICHURRI
DE CILANTRO Y TOMATE
DESHIDRATADO.

**TABLA DE QUESOS Y
JAMÓN SERRANO** \$ 185
CON FRUTAS DE TEMPORADA.

QUESO CHIHUAHUA \$145
FUNDIDO EN SALSA RANCHERA
CON CHALES Y NOPAL CURADO
FRITO.

QUESO FUNDIDO \$145
CON CHAPULINES
MEZCLA DE QUESO GOUDA Y
QUESILLO DE OAXACA.

PIZZAS

MARGARITA \$ 165

SALAMI \$ 185

**JAMÓN SERRANO
Y ARÚGULA** \$ 185

**ANCHOAS, ACEITUNAS
Y ALCACHOFAS** \$ 185

FRESCOS

AGUACHILE TATEMADO \$ 185
DE CAMARÓN
CENIZA DE CHILES, CEBOLLA
MORADA, PEPINO, CILANTRO Y
AGUACATE.

CEVICHE DE PESCADO \$ 175
PESCADO DE TEMPORADA,
PONZU, MANGO, CILANTRO Y
AGUACATE.

TOSTADAS DE ATÚN \$ 185
(ORDEN DE 3)
MARINADO DE CHILES SECOS,
PORO, CILANTRO Y AGUACATE.



PARA COMER

DE LA CUEVA

SOPES DE PULPO \$185
(ORDEN DE 3)

PULPO A LA PLANCHA,
CHICHARRÓN DE PULPO,
FRIJOL REFRITO, PICO DE
GALLO VERDE, CENIZAS DE
CHILE MORITA Y CREMA DE
RANCHO.

TRILOGÍA DE \$165

TLACOYOS DE HABA
(ORDEN DE 3)
CON PRODUCTO DE MILPA.

AGUACHILE \$185

VERDE DE CECINA
CECINA DE YECAPIXTLA,
CEBOLLA MORADA, PEPINO,
AGUACATE Y TOQUE DE
MEZCAL.

TLAYUDA DE \$195

CECINA Y CHORIZO
ASIENTO DE CHALES, FRIJOL
NEGRO, AGUACATE Y
QUESILLO.

TACOS

CECINA DE YECAPIXTLA \$ 155
(ORDEN DE 3)

PAPA, PIMIENTO Y CEBOLLA.

CHAPULINES \$ 195
(ORDEN DE 3)

CEBOLLA MORADA, PIMIENTO Y
CHILE POBLANO TATEMADO.

CAMARÓN \$ 185
(ORDEN DE 3)

CAPEADOS, CON ENSALADA DE
COL, PICO DE GALLO Y ADEREZO
DE CHIPOTLE.

POSTRES

BROWNIE RÚSTICO \$ 105

CON SALSA DE FRUTOS ROJOS
AL MEZCAL Y HELADO DE
LA CASA.

CHEESECAKE \$ 105

CON NUEZ Y MANZANA
AROMATIZADA.

SÍGUENOS EN:

lacuevatepoztlan.com



@LaCuevaTepoztlan

AV. REVOLUCIÓN DE 1910. NO.25. TEPOZTLÁN. MORELOS.

