

PITIONA, COCINA DE AUTOR

Allende 114 Col Centro

Oaxaca, Oax. México

TEL. (951) 514 0690

www.pitiona.com

contacto@pitiona.com

¡GRACIAS POR SU VISITA!


José Manuel Baños Rodríguez
CHEF EJECUTIVO

- POSTRES -

EL HUERTO
(ZANAHORIAS ESPECIADAS CONFITADAS EN MANTECA
DE CACAO, PURÉ DE ZANAHORIA TATEMADA Y HELADO
DE YOGURT DE CABRA)
110

BUÑUELO
(CON MOUSSE DE QUESILLO Y
NIEVE DE CAFÉ DE OLLA CON PIQUETE)
110

FLAN DE REQUESÓN
(CON GAJOS DE MANDARINA
Y CARAMELO DE MEZCAL)
110

CHOCOLATE Y OLIVA
(BIZCOCHO SUAVE DE CHOCOLATE, HELADO DE OLIVA,
ESPUMA DE ACEITE Y LÁMINAS DE CHOCOLATE
SALADO)
120

CHOCOLATE OAXAQUEÑO
(BIZCOCHO DE COCOA CON MOUSSE DE
CAFÉ Y TEXTURAS DE CHOCOLATE DE
METATE)
120

ISLAS FLOTANTES
(LÁMINAS DE MANGO, SOPA FRÍA DE CHONGOS ZAMO-
RANOS, ISLAS FLOTANTES DE GUAYABA)
120

GANSITO
(BIZCOCHO DE VAINILLA, MERMELADA DE FRUTOS
ROJOS CON PIMIENTA ROSA, CREMA DE PLÁTANO Y
GANACHE DE MOLE)
130

- CAFÉ -

EXPRESSO
32

EXPRESSO CORTADO
35

EXPRESSO DOBLE
56

EXPRESSO DOBLE CORTADO
60

AMERICANO
29

CAPUCCINO
39

LATTE
40

MOKA
42

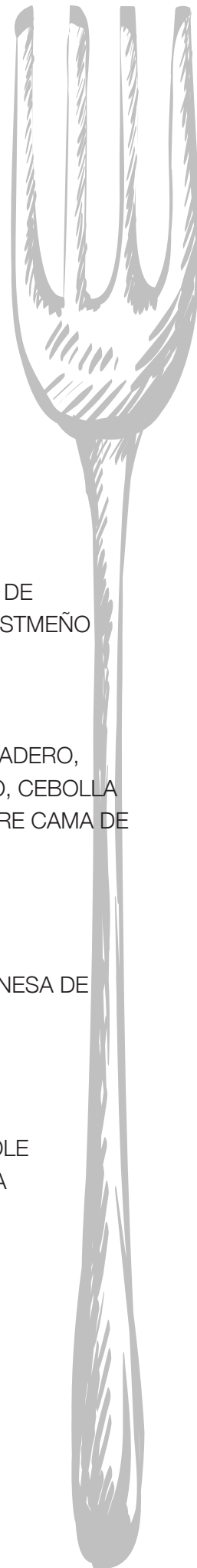
CHOCOLATE DE AGUA
30

CHOCOLATE DE LECHE
40

TÉ
28

CARAJILLO
130





-MENÚ DEGUSTACIÓN-
(Servicio por mesa completa)

890

- ANTOJITOS CALIENTES -

TAMALITOS DE FRIJOL CON HOJA DE AGUACATE, MOLE CHICHILLO Y QUESO ISTMEÑO

110

INFLADITAS DE MAIZ RELLENAS DE SUADERO, ENCURTIDO DE CHILE SERRANO, RABANO, CEBOLLA MORADA Y CREMOSO DE AGUACATE SOBRE CAMA DE SALSA VERDE

120

CROQUETAS DE CHAPULIN CON MAYONESA DE CILANTRO

120

MEMELAS DE CAMARÓN CON MOLE CHICHILLO Y QUESO DE PRENSA

165

- ANTOJITOS FRÍOS -

CEVICHE DE PESCADO CON TASAJO OREADO, CREMOSO DE AGUACATE Y FERMENTO DE CHILE VERDE

130

TIRADITO DE NOPAL, GEL DE AGUA DE TOMATE, CHAPULINES, TIERRA DULCE DE PITONA, CHAYOTES BABY, TOMATE MILPA, AGUACATE Y VINAGRETA DE LIMA

160

-SOPAS-

CALDO DE FRIJOL CON JAIBA, HOJA DE AGUACATE, HOJA SANTA, CHILE GUAJILLO Y JAIBA DE CONCHA SUAVE CON POLVO DE CHILES

150

-ENSALADAS-

COL ROSTIZADA CON VINAGRETA DE NARANJA, VINO BLANCO, PURÉ DE PIÑONES CON ALMENDRAS Y SALSA DE PASILLA MEXICANO CON FRUTOS SECOS

120

ENSALADA AHUMADA, VEGETALES ASADOS, PALANQUETA DE PEPITA, CREMOSO DE QUESO DE CABRA CON NUEZ Y VINAGRETA DE TEPACHE

80

ENSALADA DE TOMATES, QUESO DE CABRA, ESFERICOS DE ACEITUNA, CEBOLLA MORADA Y VINAGRETA DE LIMÓN

80

- FUERTES -

COLIFLOR CAPEADA CON CENIZAS SOBRE MOLE VERDE, VERDURAS Y HIERBAS

210

PULPO GACHUPA, ASADO CON SOPA DE PAPA AHUMADA Y PURÉ DE PIMIENTOS

160

TRUCHA EN ESCABECHE DE CHEPICHE Y HOJA SANTA, FALSO CAVIAR DE TRUCHA Y PURÉ DE CEBOLLA QUEMADA

215

PESCADO CON PIPIAN DE QUELITES, ENSALADA DE QUELITES CON ACEITE DE OLIVO Y CHICHARRON DE PESCADO

270

LA SIRENA PUERCA, PESCADO CON PANCETTA DE CERDO, TUÉTANO Y PURÉ DE GARBANZO

270

PESCADO SIERRA CON DE OREJA DE LEÓN Y FRIJOLES CON PALO DE CHILE

260

MOLE NEGRO CON CHULETÓN Y RISOTTO A LA MANTEQUILLA

310

TACOS DE LECHÓN, CREMOSO DE AGUACATE, LÁMINAS DE CEBOLLA, CHILE Y RÁBANO

310

CREMOSO DE MAIZ QUEBRAJADO COCINADO EN BARBACOA DE LECHÓN, CHICHARRÓN DE MORONGA Y LECHÓN CONFITADO

210

ARROZ MILPA, RISOTTO CON POLVO DE MAIZ Y PURÉ DE GUIAS SERVIDO CON CHICHARRÓN DE PATO Y FLOR DE CALABAZA

210

TORTITAS DE CAMARÓN SOBRE ADOBO DE CHILE PUYA, CAMARONES TEMPURA Y CHIPS DE NOPAL

240

MAGRET DE PATO CON CREMOSO DE AGUACATE Y VINAGRETA DE MIEL

260

BARBACOA DE CABRITO

310

