

POSTRES

GAZNATE

Dulce de leche, emulsión de plátano,
espuma de quesos, manzana verde y trébol.
\$130

COCO MIEL

Disco de queso istmeño, panal de miel
caramelizada con bourbon, teja de coco,
salsa de coco y helado de manzana verde.
\$120

PAN FRANCES

Quenelle de yogurt con salsa de frutos rojos
con controy y azúcar glass.
\$145

BLANCANIEVES

Deja que tu anfitrión te sorprenda
\$130

PITIONA COCINA DE AUTOR

Allende 114 Col Centro

Oaxaca, Oax. México

TEL. (951) 5140690

www.pitiona.com

contacto@pitiona.com

¡GRACIAS POR SU VISITA!



COMIDA - CENA

ENTRADAS CALIENTES

TOSTADA DE RIB EYE(1pz)
Costra de quesillo y queso istmeño, esquites con chapulines, salsa verde cruda, cremoso de queso de cabra, chile de agua y chepiche \$190

PATITAS ESTOFADAS
Terrina de patitas de cerdo, pasta de frijol blanco, puré de camote con zanahoria y estofado de patitas. \$180

GORDITAS DE TRIPA(2pz)
Gordas de maíz, salsa verde cruda, tripa frita, rábano y cremoso de aguacate. \$160

ENTRADAS FRIAS

CEVICHE VERDE
Pesca del día, tasajo oreado, cremoso de aguacate y fermento de chile de agua. \$130

TOSTADA DE JAIBA (3pz)
Jaiba marinada en aceite de ajo, polvo de chiles y limón. \$160

AGUACHILE DE CHULETÓN
Chuletón de cerdo ahumado, chayote, ajonjolí tostado, chile serrano, limón y aceite de ajo. \$190

TIRADITO DE SANDÍA
Sandía ahumada, pico de gallo con mango, aire de apio, cremoso de aguacate y cilantro criollo. \$110

CANELON DE CALABAZA

Rollo de láminas de calabaza, relleno de hongos, berenjena y shallots, mayonesa de chiles, cremoso de aguacate y flor de calabaza. Acompañado de una salsa caliente de chile poblano, amaranto, elote y flor de calabaza. \$95

ABULÓN AHUMADO (1PZA)

Abulón marinado en salsa de soya e inglesa, polvo de chiles y ajo, se ahúma. Lleva una base de salsa martajada (tomate, cebolla y chile habanero) y queso prensa. \$180

QUESILLO

Ensalada de acelga arcoíris, vinagreta de escabeche ahumado, quesillo, tomate riñón, va acompañada de focaccia con chapulines \$160

SOPA Y ENSALADA

SOPA DE FIDEOS

Fideos, tomate, esféricos de quesillo. \$95

SOPA DE QUESOS

Queso fresco, espuma de quesillo, queso prensa rayado y sopa de quelites. \$145

ENSALADA DE BETABEL

Asiento de semillas, vegetales rostizados, vinagreta de jerez y helado de yogurt. \$130


José Manuel Santos Rodríguez

FUERTES

CHULETÓN DE CERDO

Chuletón de cerdo con mole negro y risotto a la mantequilla. \$320

PESCADO ISTMEÑO

Pesca del día, puré de chícharo, tocino y mole de camarón. \$290

BARBACOA DE ROLLO

Res, rábano sandía, frijoles, cremoso de aguacate acompañado de tortillas. \$235

POLLO ROSTIZADO

Pollito lechal rostizado con puré de camote y bañado en juce de pollo. \$320

PULPO A LA TALLA

Pulpo con puré de huitlacoche, berenjena y nuez. \$290

ALBONDIGAS CON PIPIÁN

Albóndigas de camarón rellenas de requesón y flor de calabaza. Acompañadas con pipián de brócoli y calabaza italiana. \$290

TACO (3pz)

Pregunta a tu anfitrión de que son los tacos

DEGUSTACIÓN DE TACOS 6 TIEMPOS

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O CON POCA COCCIÓN SON RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.

LOS PLATILLOS QUE ELABORAMOS SE PREPARAN AL MOMENTO, AGRADECEMOS SU PACIENCIA