

XOMA

Cocina mexicana de raíz



MENÚ *Desayunos*

Xoma es una propuesta de cocina mexicana contemporánea inspirada en las **raíces ancestrales de México**, reinterpretadas con una estética moderna y una ejecución de alta cocina. El nombre proviene de una raíz náhuatl relacionada con el sabor y lo sensorial, encapsulando la esencia del proyecto: **alma, sabor y evolución.**

No servimos comida, servimos historias.

Xoma



xoma_restaurante



Xoma. 9. Oriente. Número. 12



2215698624





DESAYUNOS

Chilaquiles

CLÁSICOS (300 G) \$180

Salsa roja o salsa verde, pollo deshebrado (100 g), queso Chiapas, aguacate y aros de cebolla morada.

PIPIANES (300 G) \$190

Pipián rojo o pipián verde, pollo deshebrado o gallina (100 g), queso Chiapas, brotes de cilantro criollo.

CHILAQUILES NEGROS (300 G) \$190

Salsa pasilla, pollo deshebrado (100 g), queso fresco, crema ácida, aguacate, aros de cebolla morada.

BLANCOS DE HABANERO (300 G) \$190

Salsa cremosa de habanero, gallina (100 g), queso Chiapas, bombones de aguacate y rábano sandía.

Enchiladas

CLÁSICAS (3 PZAS) \$190

Rellenas de pollo (100 g), salsa roja o verde, crema ácida, queso fresco, aros de cebolla morada, frijoles negros refritos.

ENFRIJOLADAS (3 PZAS) \$190

Rellenas de pollo (100 g) o huevo revuelto (2 pzas), salsa de frijol aromatizada con hoja de aguacate y hoja santa, queso fresco asado y crema ácida.

DE PIPIANES (3 PZAS) \$200

Rellenas de falda de res deshebrada o gallina (100 g), queso fresco, crema ácida, frijoles quebrados de la olla.

SUIZAS DE CASCABEL (3 PZAS) \$200

Salsa cremosa de chile cascabel, rellenas de gallina (100 g), gratinadas con queso manchego, crema ácida y cilantro criollo.

SUIZAS POBLANAS (3 PZAS) \$200

Rellenas de pollo (100 g), salsa poblana cremosa, gratinadas con queso, crema ácida, grano de elote asado.

Huevos

HUEVOS POBLANOS CAZUELA (2 PZAS) \$150

Revueltos con rajas de chile poblano, cebolla, grano de elote, cubos de queso fresco, en caldillo rojo de jitomate con cilantro.

AL GUSTO (2 PZAS) \$140

Mexicana, jamón, naturales o estrellados. Todos acompañados con frijoles quebrados de la olla.

AL ALBAÑIL (2 PZAS) \$140

Tortilla pochada, dos huevos estrellados, salsa roja o verde, frijoles quebrados de la olla.

HUEVOS PAISANOS (2 PZAS) \$160

Revueltos con cecina (80 g) gratinados con quesillo, acompañados con pico de gallo, frijoles negros refritos.

Omelettes

DE GALLINA (300 G) \$180

Relleno de tinga de gallina con quesillo (100 g), salsa cremosa de chipotle, acompañado de ensaladas de quelites al limón.

OMELETTE VERDE (300 G) \$150

Relleno de espinaca, champiñones, queso panela asado, jitomates cherrys, acompañado de ensaladas de quelites al limón.

OMELETTE DE SALMÓN (300 G) \$200

Con queso crema ceniza y arándanos, espinacas y pepitas verdes tostadas.

ESPECIALES

QUESADILLAS FRITAS DE HUITLACOCHÉ (3 PZAS) \$150

Masa de maíz nixtamalizada en casa y frita, rellena de huitlacoche, epazote, grano de elote, crema, queso, acompañado con salsa roja y verde.

MOLLETES (2 PZAS) \$180

Pan de burro hecho en casa, naturales o con tocino, jamón, cecina, acompañados de ensalada de nopales y aguacate criollo.

HUEVOS ROTOS (2 PZAS) \$170

Huevos estrellados en cama de camote y yuca con setas silvestres y epazote. bañados con caldillo de frijol aromatizado.

PICADITAS (3 PZAS) \$140

De maíz, frijoles refritos, cochinita pibil (100 g), salsa xnipec, cilantro y naranja asada.

Natural & lo dulce

DEL FRUTERO (250G) \$120

Fruta de temporada, nibs de cacao tostado, miel, yogurt natural, trigo tostado, chía, amaranto y pepita tostada.

HOT CAKES DE PINOLLI (3 PZAS) \$120

Masa hecha a base de pinole rojo, acompañados con crema dulce de mantequilla, miel de agave y frutos rojos frescos.

GORDITAS DE NATA (2 PZAS) \$130

Gorditas de nata tradicionales, bañados en una crema inglesa, azúcar y canela, acompañados de helado de vainilla artesanal y compota de duraznillo (tuna roja) guayaba rosa con lavanda o zapote negro.

PAN DULCE (1 PZA) \$30

Nuestros platillos incluyen fruta de temporada (125 g) y café de refil, (excepto natural y lo dulce)

BEBIDAS

CAFÉ DE REFIL	\$70
CAFÉ AMERICANO 255 ML	\$55
CAPUCHINO 225 ML	\$80
CAPUCHINO CON LICOR 255 ML	\$135
CAPUCHINO ESPECIAL 225 ML	\$100
CHOCOLATE CALIENTE 270 ML	\$80
CHOCO MALVAVISCO 270 ML	\$85
LECHERO 270 ML	\$75
LATTE 270 ML	\$75
TÉ 225 ML	\$45
MIMOSA 175 ML	\$135

Leche de almendras, coco & soya

Licuados 270 ml

PLATANO	\$60
FRESA	\$80
CHOCOLATE	\$80

Jugos 270 ml

NARANJA	\$70
VERDE (apio, espinaca, piña y nopal)	\$80
ANTIGRIPIAL (naranja, guayaba y piña)	\$85
VISIÓN (zanahoria, fresa y guayaba)	\$85

XOMA
Cocina mexicana de raíz

Xoma



xoma_restaurante



Xoma. 9. Oriente. Número. 12



2215698624



Las autoridades sanitarias recomiendan extremar precauciones al consumir alimentos crudos
Los precios señalados están expresados en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA

XOMA

Cocina mexicana de raíz



MENÚ

Comidas y cenas

Xoma es una propuesta de cocina mexicana contemporánea inspirada en las **raíces ancestrales de México**, reinterpretadas con una estética moderna y una ejecución de alta cocina. El nombre proviene de una raíz náhuatl relacionada con el sabor y lo sensorial, encapsulando la esencia del proyecto: **alma, sabor y evolución.**

No servimos comida, servimos historias.

Xoma



xoma_restaurante



Xoma. 9. Oriente. Número. 12



2215698624





COMIDAS Y CENAS

Entradas

CHALUPAS POBLANAS (5 PZAS) \$95

Tradicionales en salsa roja y verde tradicional poblana, falda de res y cebolla blanca.

ESQUITES NEGROS (200 G) \$110

De maíz cacahuazintle, panceta, chile serrano rojo y ceniza de totemoxtle, mayonesa de epazote, queso añejo.

BOCOLES (3 PZAS) \$130

De chicharrón prensado, sobre salsa brava tarahumara hecha a base de chiles guajillos, cascabel y árbol, risos de calabaza tierna.

COLIFLOR ROSTIZADA (200 G) \$130

Coliflores de colores rostizadas, sobre hummus de pepita, aceite de cilantro, pan de burro tostado.

MINI MOLOTES (3 PZAS) \$110

Masas de maíz nixtamalizadas en casa rellena de huitlacoche epazote y chile jalapeño blanco, requesón cebolla, pipicha y tinga de gallina.

COSTILLAS DE ELOTE (250 G) \$150

Elote cocido y tatemado, mayonesa de chicharrón, crema agria, panceta, limón, cebollín.

CHIPS DE BATATA (150 G) \$110

Camote morado y chinchayote con salsa macha de semillas y chile cascabel.

Ensaladas

ALEGRÍA (250 G) \$140

Quelites de amaranto, amaranto reventado, cacahuete garapiñado, crotones de bizcocho de amaranto, trocitos de cacao tostado, aderezo de ciruela pasa reposadas en licor de pasita.

ENSALADA DE ZANAHORIAS (250 G) \$230

Zanahorias baby de colores cocidas en escabeche, jocoque, aceite de menta, crocante de nuez pecana.

ENSALADA XOMA (250 G) \$160

Mix de lechugas tiernas y radicchio, huazontle, chapulines, buganvillas, queso doble crema, vinagreta de miel y limón.

Sopas & Pastas

CONCHAS RELLENAS (200 G) \$140

Pasta artesanal relleno de requesón, chile jalapeño, salsa cremosa de epazote con masa.

FIDEOS NEGROS (200 ML) \$150

Fideo cocido en caldillo de jitomate con un toque de ceniza de chile chipotle, ceniza de totemoxtle, acompañado de bombones de aguacate y trocitos de queso añejo.

SOPA DE ALACHES (250 ML) \$130

Con habas tiernas, calabaza criolla, chochoyotas de masa azul, acompañada de aguacate criollo y salsa verde molcajetada de pipizca.

PASTA DE QUELITES (200 G) \$180

Pasta artesanal con pesto de quelites, queso doble crema, pepita verde tostada.

Fuertes

PECHUGA XOMA \$295

Pechuga de pollo (200 g) acompañada de Mole poblano, pipián verde o pipián rojo y morisqueta mexicana (arroz blanco con frijoles quebrados).

MOLE DE CHAPULÍN \$300

Gallina de rancho o Pork Belly Confitado (200 g) con mole hecho a base de chapulines tostados y pulque, acompañado con tamal de masa colada y hoja santa.

MIXIOTE DE CONEJO SILVESTRE \$280

Conejo (200 g) cocido en hoja de plátano y adobo de guajillo, morisqueta mexicana (arroz blanco con frijoles quebrados) y ensalada de nopal.

TRUCHA Y HOJA SANTA \$295

Trucha de Atlixco curada y hoja santa (180 g), sobre risotto de maíz cremoso.

CHILMOLE DE PULPO \$300

Pulpo marinado (180 g), flores de piña especiada y chicharrón de habanero con pétalos de cebolla en escabeche morado.

CHAMORRO OAXAQUEÑO \$300

Chamorro de cerdo (500 g con hueso) Cocido en cerveza oscura, Mole verde Oaxaqueño, camote morado horneado.

CHILPACHOLE ROJO \$270

Acompañado de jaibas tiernas y camarón (180 g), y elote baby asado y chilacayote.

Postres

CREMITA XOMA (200 G) \$120

Cremita tradicional poblana con pinole azul y pasitas maceradas en aguardiente y costra de caramelo.

CREPAS AZULES (3 PZAS) \$160

De Pinole azul con crema de mantequilla dulce, queso, compota de zapote negro, guayaba rosa con lavanda y flameado con licor de naranja.

MANTECADO DE MAÍZ CARAMELIZADO (150 G) \$150

Helado de palomitas de maíz y salsa de caramelo salado.

GAZNATES (3 PZAS) \$120

Tradicionales rellenos de crema de malvavisco, salsa de chocolate blanco y maracuyá.

POPOCATEPTL (200 G) \$180

Volcán de chocolate elaborado en casa, nieve de carambola, crumble de ceniza de totemoxtle y aire de eucalipto.

NIEVE DE TEPACHE (150 G) \$130

Nieve de tradicional tepache, polvo de piña, crocante de polen.

MANTECADO DE AGUACATE (150 G) \$150

Con nixta y cocoa de chapulín.



BEBIDAS

Mocteleria

LIMONADA XOMA 270 ML	\$90
SODA ITALIANA 310 ML	\$90
PIÑADA 255 ML	\$90
NARANJADA XOMA 270 ML	\$90
CONGA 210 ML	\$90

Mixologia Xoma

CARAJILLO NIXTA 90 ML	\$150
TEPACHE XOMA 195 ML	\$200
MISHQUI 80 ML	\$220
TEKILAN 95 ML	\$180
PUZUNQUE 120 ML	\$210
SAKA 120 ML	\$200
NOCHTLI 135 ML	\$180

Bebidas

NARANJADA 270 ML	\$60
LIMONADA 270 ML	\$60
AGUA NATURAL 255 ML	\$40
REFRESCO 355 ML	\$58
BOOST 235 ML	\$90
VELVET SODA 275 ML	\$85
PERRIER 330 ML	\$75
TOPOCHICO 355 ML	\$70
CERVEZA NACIONAL 355 ML	\$60
CERVEZA NACIONAL PREMIUM	\$85
BASE MICHELADO Y CHELADO 45 ML	\$20
CAFÉ AMERICANO 225 ML	\$55
CAFÉ ESPRESSO 90 ML	\$45
CAPUCHINO 225 ML	\$80
CAPUCHINO CON LICOR 225 ML	\$150
TÉ SABOR A ELEGIR 255 ML	\$48

Cockeleria Clásica

TEQUILA SUNRISE 180 ML	\$120
COPA CLERICOT 270 ML	\$160
PIÑA COLADA 285 ML	\$120
CARAJILLO 90 ML	\$150
MARGARITA 80 ML	\$130
MEZCALINA 210 ML	\$140
RUSO BLANCO 100 ML	\$120
BESO DE ANGEL 190 ML	\$110
SANGRIA 270 ML	\$140
BULL 365 ML	\$130
APEROL SPRITZ 270 ML	\$165
MEDIAS DE SEDA 185 ML	\$130
MOJITO 145 ML	\$135
MIDORI COLADO 285 ML	\$140
NEGRONI 90 ML	\$140
CLAMATO NATURAL 270 ML	\$120

Licores 45 ml

AMARETTO DISARONNO	\$125
BAILEYS	\$115
FRANGELICO	\$125
GRAND MARNIER	\$230
HIPNOTIQ	\$170
MIDORI	\$125
SAMBUCA NEGRO	\$125
STREGA	\$165
LICOR 43	\$135
CHINCHON DULCE	\$110
CHINCHON SECO	\$110
JAGER MEISTER	\$150
NIXTA	\$150

VODKA

	BOTELLA	COPA (45 ML)
ABSOLUT AZUL 750 ML	\$1,050	\$105
GREY GOOSE 750 ML	\$2,250	\$220
SMIRNOFF 750 ML	\$1,000	\$100
SMIRNOFF TAMARINDO 750 ML	\$1,000	\$100
STOLICHNAYA 750 ML	\$1,100	\$110

TEQUILA

	BOTELLA	COPA (45 ML)
CUERVO TRADICIONAL 695 ML	\$1,200	\$120
DON JULIO 70 700 ML	\$3,400	\$340
HERRADURA REPOSADO 700 ML	\$2,100	\$210
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700 ML	\$2,300	\$230
DON JULIO REPOSADO 750 ML	\$2,300	\$230
RESERVA FAMILIA EXTRAÑEJO 700 ML	\$9,150	\$900

COÑAC

	BOTELLA	COPA (45 ML)
COURVOISER V.S.O.P 700 ML	\$4,100	\$400
MARTELL V.S.O.P 700 ML	\$3,450	\$345
MARTELL V.S 700 ML	\$2,400	\$240

WHISKY

	BOTELLA	COPA (45 ML)
MACALLAN 12 AÑOS 700 ML	\$5,200	\$520
BUCHANAN S 12 AÑOS 750 ML	\$2,700	\$270
BUCHANAN S 18 AÑOS 750 ML	\$6,950	\$650
CHIVAS REGAL 12 AÑOS 750 ML	\$2,750	\$275
J.W ETQ ROJA 750 ML	\$1,200	\$120
J.W ETQ NEGRA 750 ML	\$3,100	\$310
J.W ETQ VERDE 750 ML	\$6,000	\$600
J.W ETQ AZUL 750 ML	\$22,270	\$2,200
JACK DANIELS 700 ML	\$1,450	\$145
OLD PAR 12 AÑOS 750 ML	\$2,600	\$260

BRANDY

	BOTELLA	COPA (45 ML)
TORRES 10 700 ML	\$1,100	\$110
TORRES 15 700 ML	\$1,850	\$185
MAGNO 750 ML	\$1,000	\$100
ALMA DE MAGNO 700 ML	\$1,400	\$140
CARLOS I 700 ML	\$2,700	\$270

GINEBRA

	BOTELLA	COPA (45 ML)
BOMBAY SHAPPHIRE 750 ML	\$1,500	\$150
BULL DOG 700 ML	\$1,893	\$190
HENDRICKS 750 ML	\$2,900	\$290
PUERTO DE INDIAS	\$1,800	\$180
TANQUERAY TEN 700 ML	\$2,950	\$295
BEEFEATER 750 ML	\$1,650	\$165
MOMBASA STRAWBERRY 750 ML	\$1,700	\$170
REMEDIOS	\$1,950	\$195

RON

	BOTELLA	COPA (45 ML)
APLETON ESTATE 750 ML	\$1,100	\$110
BACARDI BLANCO 750 ML	\$1,000	\$100
HAVANA CLUB 3 AÑOS 700 ML	\$1,050	\$105
HAVANA 7 AÑOS 700 ML	\$1,450	\$145
MALIBU 750 ML	\$1,000	\$100
MATUSALEM CLASICO 750 ML	\$1,150	\$115
CIHUATAN JADE 4 AÑOS 700 ML	\$1,422	\$150
ZACAPA 23 AÑOS 750 ML	\$3,900	\$390

MEZCAL

	BOTELLA	COPA (45 ML)
AMARAS ESPADIN JOVEN 750 ML	\$2,000	\$200
REAL DE LA TIERRA 750 ML	\$1,350	\$140
400 CONEJOS ESPADIN 750 ML	\$1,450	\$145
400 CONEJOS TOBALA-ESPADIN 750 ML	\$1,870	\$180

EL LEON ESPADIN 750 ML	\$2,400	\$240
EL LEON TEPEZTATE 750 ML	\$3,500	\$350
DANZANTES ESPADIN 750 ML	\$2,800	\$280

MONTELOBOS PECHUGA 750 ML	\$6,390	\$600
---------------------------	---------	-------

BOTELLA DE DESTILADO INCLUYE 4 MEZCLADORES DE 235 ML C/U

VINOS TINTOS

	BOTELLA	PAÍS
CASA MADERO 3V 750 ML	\$1,380	MEXICO
CASA MADERO MALBEC 750 ML	\$1,380	MEXICO
GRILLO 750 ML	\$2,500	ESPAÑA
CASA MADERO GRAN RESERVA 3V	\$3,290	MEXICO
CONVENTO OREJA ROBLE 750 ML	\$900	ESPAÑA
CONVENTO OREJA CRIANZA 750 ML	\$1,500	ESPAÑA
VICEVERSA RESERVA 750 ML	\$650	ESPAÑA
12 LUNAS TINTO 750 ML	\$900	ESPAÑA
ICUS ONE 12 MESES 750 ML	\$1,150	MEXICO
MONTEABELLON 5 MESES 750 ML	\$870	ESPAÑA
J2:10 750 ML	\$2,250	MEXICO
SURCO ROJO 750 ML	\$1,250	MEXICO
RESERVA DE LA VIÑA 750 ML	\$1,300	MEXICO
XOMA 750 ML	\$780	ESPAÑA

VINO TINTO COPEO

	COPA (150 ML)
CASA MADERO 3V COPA	\$280
12 LUNAS COPA	\$200
ICUS ONE	\$250
XOMA	\$180

VINO BLANCO

	BOTELLA
CASA MADERO 2V 750 ML	\$1,000
ICUS ONE CHADONAY 750 ML	\$950
12 LUNAS BLANCO 750 ML	\$950

VINO BLANCO COPEO

	COPA (150 ML)
ICUS ONE CHARDONAY	\$200
12 LUNAS	\$200

VINOS ROSADOS

	BOTELLA
CASA MADERO V ROSADO 750 ML	\$1,000
3 CALAS ROSADO MADRID 750 ML	\$750
12 LUNAS ROSADO 750 ML	\$850

VINOS ROSADO COPEO

	COPA (150 ML)
12 LUNAS ROSADO	\$190
CASA MADERO V	\$210

VINOS ESPUMOSOS

BAYLE CARREAU ROSADO 750 ML	BOTELLA	\$1,350
ASTI PARINI 750 ML		\$850
VALLFORMOSA ICE 750 ML		\$900
VALLFORMOSA BRUT ROSADO 750 ML		\$800

CHAMPAGNE

MOET CHANDON BRUT 750 ML	BOTELLA	\$4,350
MOET CHANDON NECTAR 750 ML		\$4,500

MARTINIS CON VODKA

COSMOPOLITAN	COPA (237 ML)	\$120
APPLE SOUR TINI		\$120
TAMARINDO TINI		\$120
STRAWBERRY TINI		\$120
CHOCO TINI		\$120
TANGERINE TINI		\$120
MARACUYA TINI		\$120
YELLOW TINI		\$120
VODKA MARTINI		\$120

MARTINIS DE LA CASA

PEPINO TINI	COPA (237 ML)	\$130
LICHI TINI		\$130
GRANADA TINI OPRAH		\$180
LIMONCELLO TINI		\$180
PIE DE PLATANO TINI		\$180
MARTINI BIKINI		\$180
ESPRESSO MARTINI		\$180
SAKE MARTINI		\$170

MARTINI CON BOURBON

APPLE MANHATTAN	COPA (237 ML)	\$130
CHERRY MANHATTAN		\$130
MANHATTAN		\$145

MARTINIS CON GINEBRA

SECO	COPA (120 ML)	\$150
DULCE		\$150
SUCIO		\$150
GIBSON		\$170
COCONUT GIN TINI		\$170

MARTINIS CON TEQUILA

LEMON TINI	COPA (237 ML)	\$130.00
CHAMOY TINI		\$135.00

MEZCALTINI

MEZCALTINI DE TAMARINDO	COPA (237 ML)	\$130
MEZCALTINI DE MANDARINA		\$130
MEZCALTINI DE JAMAICA		\$130

XOMA

Cocina mexicana de raíz

Xoma



xoma_restaurante



Xoma. 9. Oriente. Número. 12



2215698624



*Las autoridades sanitarias recomiendan extremar precauciones al consumir alimentos crudos
*Los precios señalados están expresados en pesos mexicanos (MXN) e incluyen I.V.A