

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) \$155

Salsa verde o roja, aguacate, aros de cebolla y cilantro criollo.

Huevo (120 g) + \$50

Pollo (100 g) + \$90

Arrachera (100 g) + \$100

Cecina (100 g) + \$120

PIPIANES (300 G) \$215

De pipián rojo o verde, aguacate, aros de cebolla y cilantro criollo.

Huevo (120 g) + \$50

Pollo (100 g) + \$90

Arrachera (100 g) + \$100

Cecina (100 g) + \$120

BLANCOS DE HABANERO (300 G) \$170

Chilaquiles en salsa cremosa de habanero, cebolla morada, aguacate, queso y brotes de cilantro.

Huevo (120 g) + \$50

Pollo (100 g) + \$90

Arrachera (100 g) + \$100

Cecina (100 g) + \$120

Enchiladas (3 PZAS)

CLÁSICAS \$225

Rellenas de pollo (80 g), bañadas en salsa verde o roja, crema ácida, queso fresco, aros de cebolla morada y frijoles negros refritos con hoja de aguacate.refritos con hoja de aguacate..

TRIOLOGÍA DE PIPIANES \$280

Enchiladas de pipián verde, rojo y mole poblano, rellenas de pollo (80 g).

Huevos (3 PZAS)

HUEVOS POBLANOS CAZUELA \$170

Estrellados tiernos sobre rajas de chile poblano, cebolla, elote, en caldillo de jitomate y cubitos de queso fresco, con frijoles

AL GUSTO \$150

A la mexicana, con jamón, tocino, naturales o estrellados, acompañados de frijoles negros refritos.

HUEVOS PAISANOS \$205

Revueltos con cecina (80 g), en salsa de pasilla acompañados de pico de gallo con serrano y frijoles

Omelettes

DE GALLINA (300 G) \$220

Relleno de tinga de gallina con quesillo sobre salsa cremosa de chipotle.

OMELETTE VERDE (300 G) \$225

Relleno de espinaca, champiñones, queso panela asado y ensalada de mix de quelites en vinagreta de miel y limón y frijoles negros refritos.

ESPECIALES

QUESADILLAS FRITAS DE HUITLACOCHÉ (3 PZAS) \$170

Masa de maíz nixtamalizada en casa, rellenas de quesillo, epazote y huitlacoche, acompañadas de salsa verde tatemada de habanero y pipicha

TAMPIQUEÑA (200 G) \$315

Arrachera marinada, acompañada de guacamole, pico de gallo con serrano, frijoles refritos y dos chalupas tradicionales .

Natural & Dulce

HOT CAKES DE PINOLE (3 PZAS) \$115

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

PAN DULCE (1 PZA) \$33

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

BEBIDAS

CAFÉ ESPRESSO 35 ML	\$50
CAFÉ DE REFIL	\$80
CAFÉ AMERICANO 255 ML	\$60
CAPUCHINO 225 ML	\$90
CAPUCHINO CON LICOR 255 ML	\$150
CAPUCHINO ESPECIAL 225 ML	\$115
CHOCOLATE CALIENTE 360 ML	\$90
TÉ 225 ML	\$50
MIMOSA 175 ML	\$150

Leche de almendras, coco & soya

Licuados 360 ml

FRESA	\$90
CHOCOLATE	\$90

Jugos 360 ml

NARANJA	\$80
VERDE (apio, espinaca, piña y nopal)	\$90
ANTIGRIPIAL (naranja, guayaba y piña)	\$95
VISIÓN (zanahoria, fresa y guayaba)	\$95

INFANTIL

HUEVOS AL GUSTO (2 PZAS) \$115

Naturales, con tocino o jamón, acompañado de frijoles refritos

PECHUGA ASADA (120 G) \$215

Vegetales salteados y acompañada de arroz blanco

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

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 (6 PZAS) \$115

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

GUACAMOLE (180 G) \$125

Aguacate, pipicha y mexicana.

EXTRAS

- Chicharrón de Pulpo (100 g) \$120
- Chicharrón de Arrachera (100 g) \$120
- Chicharrón de Cerdo (100 g) \$120

PANUCHOS (3 PZAS) \$225

De cecina con guacamole, arrachera con nopales asados y cochinita pibil con acompañados de salsa xnipec.

TABLA DE QUESOS MEXICANOS (350 G) \$450

Mezcla de quesos y embutidos artesanales, ates y frutos rojos.

ELOTES DE FERIA (3 PZAS) \$170

Elotos tiernos cocidos y tatemados, con mayonesa de chicharrón, queso añejo, panceta, limón, cebollín.

Ensaladas

ENSALADA XOMA (150 G) \$170

Mix de lechugas tiernas y radiccio, quelite y quintonil, crocante de tocino, chapulines, bugambilia, queso cenizo y dátiles y vinagreta balsámica.

ENSALADA AHUMADA (150 G) \$215

Mezcla de frutos rojos de temporada, amaranto reventado, mix de lechugas frescas, jamón serrano, nuez pecana, vinagreta de Jamaica y queso Oaxaca ahumado

Sopas & Pastas

FIDEOS NEGROS CON PANCETA DE CERDO (100 G) \$235

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

PASTA DE CAMARONES Y QUELITES (200 G) \$325

Pasta artesanal con pesto de quelites y pepita, queso doble crema acompañada de camarones salteados en mantequilla de ajo.

SOPA AZTECA (250 G) \$205

Tradicional con caldillo de jitomate y epazote morado, queso panela y chicharrón de Cerdo.

Fuertes

DEGUSTACIÓN DE MOLES \$510

Mole Poblano, Manchamanteles, Pipián Verde y Pipián rojo, acompañados de Pollito de Granja (300 g) y arroz a la jardinera.

MOLE DE CHAPULÍN \$400

Panceta de cerdo (200 gramos) con mole hecho a base de chapulines tostados y pulque, acompañado con tamal de frijol y arroz a la jardinera.

MAR Y TIERRA (350 G) Y CAMARONES U15 (3 PZAS) \$665

Ribeye y camarones con costra de ajo y chiltepín, flameados con mezcal, sobre un espejo de salsa de quesillo ahumado, acompañado de espárragos a la parrilla

PULPO ASADO (300 G) \$430

Barnizado con salsa de ajo, sobre salsa tarahumara de chile cascabel y cebollas crujientes

MANCHAMANTELES CON PECHUGA DE POLLO (200 G) \$385

Frutal y picoso, con guarnición de calabaza criolla tortitas de plátano y arroz a la jardinera.

CARNITAS DE CHAMORRO (500 G CON HUESO) \$360

Cocido en cerveza oscura, acompañado de guacamole, nopales tiernos asados y habaneros toreados.

ROBALO Y HOJA SANTA (280G) \$335

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

Postres

CREPAS AZULES (3 PZAS) \$215

Hechas a base de pinole azul, flameadas en mesa con licor de naranja y acompañadas de compota de guayaba y lavanda con helado de vainilla.

GAZNATES (3 PZAS) \$170

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

PASTEL DE CHOCOLATE Y MEZCAL (250 G) \$205

Con ganache de chocolate especiado, 3 leches al mezcal,

DÚO DE HELADOS (200 G) \$170

Helado de Palomitas acarameladas y Helado de aguacate

MENÚ INFANTIL

PECHUGADA ASADA (120 G) \$215

Vegetales salteados y acompañada de arroz blanco



BEBIDAS

Moceleria

LIMONADA XOMA 270 ML	\$100
PIÑA COLADA 285 ML	\$100
NARANJADA XOMA 270 ML	\$100

Mixologia Xoma

MISHQUI	\$250
PUZUNQUE	\$260

Bebidas

NARANJADA 270 ML	\$70
LIMONADA 270 ML	\$70
AGUA NATURAL 255 ML	\$45
REFRESCO 355 ML	\$65
PERRIER 330 ML	\$85
TOPOCHICO 355 ML	\$80
CERVEZA ARTESANAL	\$145
CERVEZA NACIONAL 355 ML	\$70
CERVEZA NACIONAL PREMIUM 355 ML	\$95
CERVEZA INTERNACIONAL 355 ML	\$80
VASO MICHELADO Y CHELADO 45 ML	\$22
CAFÉ AMERICANO 225 ML	\$60
CAFÉ ESPRESSO 90 ML	\$50
CAPUCHINO 225 ML	\$90
CAPUCHINO CON LICOR 225 ML	\$150
TÉ SABOR A ELEGIR 255 ML	\$50
INTERNACIONAL 355 ML	\$70
VASO CLAMATO 60ML	\$40

Cocteleria Clásica

TEQUILA SUNRISE 180 ML	\$135
COPA CLERICOT 270 ML	\$180
PIÑA COLADA 285 ML	\$135
CARAJILLO 90 ML	\$170
MARGARITA 80 ML	\$145
MEZCALINA 210 ML	\$160
SANGRIA 270 ML	\$160
APEROL SPRITZ 270 ML	\$185
MOJITO 145 ML	\$150
NEGRONI 90 ML	\$160
CLAMATO NATURAL 270 ML	\$135
JARRA DE CLERICOT 1.8 LT	\$395

Licores 45 ml

BAILEYS	\$130
FRANGELICO	\$140
GRAND MARNIER	\$260
MIDORI	\$140
SAMBUCA NEGRO	\$140
STREGA	\$185
LICOR 43	\$155
CHINCHON DULCE	\$125
CHINCHON SECO	\$125

TEQUILA

	BOTELLA	COPA (45 ML)
CUERVO TRADICIONAL 695 ML	\$1,350	\$140
DON JULIO 70 700 ML	\$3,850	\$380
HERRADURA REPOSADO 700 ML	\$2,400	\$240
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700 ML	\$2,600	\$260
DON JULIO REPOSADO 750 ML	\$2,600	\$260

MEZCAL

	BOTELLA	COPA (45 ML)
AMARAS ESPADIN JOVEN 750 MLL	\$2,250	\$230
400 CONEJOS TOBALA-ESPADIN 750 ML	\$2,150	\$215
DANZANTES ESPADIN 750 ML	\$3,200	\$320
MEZCAL 7 DESEOS ENSAMBLE (750 ML)	\$2,600	\$265
MEZCAL 7 DESEOS TOBALA (750 ML)	\$3,500	\$350
MEZCAL 7 DESEOS ESPADIN (750 ML)	\$2,200	\$230

VODKA

	BOTELLA	COPA (45 ML)
ABSOLUT AZUL 750 ML	\$1,200	\$120
GREY GOOSE 750 ML	\$2,500	\$250
SMIRNOFF 750 ML	\$1,150	\$115
STOLICHNAYA 750 ML	\$1,250	\$130

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

CONAC

	BOTELLA	COPA (45 ML)
COURVOISER V.S.O.P 700 ML	\$4,600	\$460
MARTELL V.S.O.P 700 ML	\$3,900	\$390
MARTELL V.S 700 ML	\$2,700	\$270

VINOS TINTOS

	BOTELLA	PAÍS
CASA MADERO 3V 750 ML	\$1,560	MEXICO
CASA MADERO MALBEC 750 ML	\$1,560	MEXICO
GRILLO 750 ML	\$2,800	ESPAÑA
CONVENTO OREJA ROBLE 750 ML	\$1,050	ESPAÑA
CONVENTO OREJA CRIANZA 750 ML	\$1,700	ESPAÑA
VICEVERSA RESERVA 750 ML	\$750	ESPAÑA
12 LUNAS TINTO 750 ML	\$1,050	ESPAÑA
ICUS ONE 12 MESES 750 ML	\$1,300	MEXICO
MONTEABELLON 5 MESES 750 ML	\$990	ESPAÑA
J2:10 750 ML	\$2,600	MEXICO
SURCO ROJO 750 ML	\$1,400	MEXICO
RESERVA DE LA VIÑA 750 ML	\$1,500	MEXICO
XOMA 750 ML	\$880	ESPAÑA
BRU-LA CRIANZA 750 ML	\$1,500	ESPAÑA
BRU-LA RESERVA 750 ML	\$1,500	ESPAÑA
SANTO TOMAS MERLOT 750 ML	\$1,450	MEXICO
SANTO TOMAS CABERNET SAUVIGNON	\$950	MEXICO

WHISKY

	BOTELLA	COPA (45 ML)
MACALLAN 12 AÑOS 700 ML	\$5,900	\$590
BUCHANAN S 12 AÑOS 750 ML	\$3,100	\$310
BUCHANAN S 18 AÑOS 750 ML	\$7,900	\$790
CHIVAS REGAL 12 AÑOS 750 ML	\$3,100	\$310
J.W ETQ ROJA 750 ML	\$1,400	\$140
J.W ETQ NEGRA 750 ML	\$3,500	\$350
JACK DANIELS 700 ML	\$1,700	\$165
OLD PAR 12 AÑOS 750 ML	\$3,000	\$300

VINO TINTO COPEO

	COPA (150 ML)
CASA MADERO 3V COPA	\$320
12 LUNAS COPA	\$230
ICUS ONE	\$280
XOMA	\$200
SANTO TOMAS MERLOT	\$195

BRANDY

	BOTELLA	COPA (45 ML)
TORRES 10 700 ML	\$1,300	\$130
TORRES 15 700 ML	\$2,100	\$210
MAGNO 750 ML	\$1,150	\$150
ALMA DE MAGNO 700 ML	\$1,600	\$160
CARLOS I 700 ML	\$3,000	\$310

VINO BLANCO

	BOTELLA
CASA MADERO 2V 750 ML	\$1,150
ICUS ONE CHARDONNAY 750 ML	\$1,100
12 LUNAS BLANCO 750 ML	\$1,100
SANTO TOMAS CHENIN BLANC 750	\$1,200

GINEBRA

	BOTELLA	COPA (45 ML)
BOMBAY SHAPPHIRE 750 ML	\$1,700	\$170
BULL DOG 700 ML	\$2,115	\$215
HENDRICKS 750 ML	\$3,300	\$330
TANQUERAY TEN 700 ML	\$3,400	\$340
BEEFEATER 750 ML	\$1,900	\$190

VINO BLANCO COPEO

	COPA (150 ML)
ICUS ONE CHARDONNAY	\$250
12 LUNAS	\$230
SANTO TOMAS CHENIN BLANC	\$240

VINOS ROSADOS

	BOTELLA
CASA MADERO V ROSADO 750 ML	\$1,150
3 CALAS ROSADO MADRID 750 ML	\$750
12 LUNAS ROSADO 750 ML	\$950
SANTO TOMAS GRENACHE (750 ML)	\$1,400

RON

	BOTELLA	COPA (45 ML)
BACARDI BLANCO 750 ML	\$1,150	\$115
HAVANA 7 AÑOS 700 ML	\$1,650	\$160
MATUSALEM CLASICO 750 ML	\$1,300	\$130
CIHUATAN JADE 4 AÑOS 700 ML	\$1,600	\$160
ZACAPA 23 AÑOS 750 ML	\$4,400	\$440

VINOS ROSADO COPEO

	COPA (150 ML)
12 LUNAS ROSADO	\$210
CASA MADERO V	\$240
SANTO TOMAS GRENACHE	\$250

VINOS ESPUMOSOS

BAYLE CARREAU ROSADO 750 ML	BOTELLA	\$1,550
ASTI PARINI 750 ML		\$960
VALLFORMOSA ICE 750 ML		\$1,000
VALLFORMOSA BRUT ROSADO 750 ML		\$900

CHAMPAGNE

MOET CHANDON BRUT 750 ML	BOTELLA	\$4,900
MOET CHANDON NECTAR 750 ML		\$5,100

MARTINIS CON VODKA

COSMOPOLITAN	COPA (237 ML)	\$135
APPLE SOUR TINI		\$135
TAMARINDO TINI		\$135
STRAWBERRY TINI		\$135
CHOCO TINI		\$135
TANGERINE TINI		\$135
MARACUYA TINI		\$135
YELLOW TINI		\$135
VODKA MARTINI		\$135

MARTINIS DE LA CASA

PEPINO TINI	COPA (237 ML)	\$145
LICHI TINI		\$130
GRANADA TINI OPRAH		\$180
LIMONCELLO TINI		\$200
PIE DE PLATANO TINI		\$200
MARTINI BIKINI		\$200
ESPRESSO MARTINI		\$200
SAKE MARTINI		\$170

MARTINI CON BOURBON

	COPA (237 ML)	
APPLE MANHATTAN		\$145
CHERRY MANHATTAN		\$145
MANHATTAN		\$165

MARTINIS CON GINEBRA

	COPA (120 ML)	
SECO		\$170
DULCE		\$170
SUCIO		\$170
GIBSON		\$190
COCONUT GIN TINI		\$190

MARTINIS CON TEQUILA

	COPA (237 ML)	
LEMON TINI		\$145.00
CHAMOY TINI		\$150.00

MEZCALTINI

	COPA (237 ML)	
MEZCALTINI DE TAMARINDO		\$145
MEZCALTINI DE MANDARINA		\$145
MEZCALTINI DE JAMAICA		\$145

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