



MOOGOÑE

COCINA DE ÉPOCA

Comida - Cena

MENÚ



En las tierras de San Juan Guichicovi, donde el Istmo de Tehuantepec se vuelve selva y viento, nace la voz mixe(ayuuk): Moog (maíz) y Ñe (agua). Este es el pulso de Mogoñe, una antigua estación ferroviaria que hoy, al paso del Tren Interoceánico, recupera su latido.

La propuesta gastronómica del chef Diego García, originario de los Valles Centrales de Oaxaca, rinde homenaje a la cocina oaxaqueña con un enfoque contemporáneo, poniendo especial énfasis en el Istmo de Tehuantepec, a partir de ingredientes locales y técnicas tradicionales, el menú recorre desde antojitos emblemáticos hasta platillos de mayor profundidad como moles, mariscos y preparaciones de complejidad e identidad.

Cada creación está concebida como una expresión de territorio, donde el producto, la temporalidad y la memoria culinaria convergen en una experiencia que equilibra tradición y creatividad, evocando los sabores auténticos de Oaxaca desde una perspectiva actual.



Oaxaca de Juárez, Oaxaca

De la Mesa Oaxaqueña

Tasajo oreado

Hebras crujientes de tasajo oaxaqueño (200gr) estilo mochomos, sobre pasta de frijol con chorizo, acompañado de guacamole y tortillas

\$240

Garnachas istmeñas (3)

Discos de maíz frito con carne de res y salsa de la casa, col encurtida, queso istmeño.
Típicas del istmo de Tehuantepec.

\$130

Memelitas con Barbacoa (2)

Tortilla gruesa de maíz con asiento (grasa de cerdo), frijoles y quesillo, coronadas con tradicional barbacoa roja de res y cebollitas encurtidas.

\$170

Tetela con salchicha ejuteca

Triángulo de maíz nixtamalizado, rellena de frijol y quesillo, topping de tradicional salchicha ejuteca de res, cremoso de aguacate y cebolla encurtida.

\$250

Esferas de Plátano rellenas de Estofado Istmeño

Plátano macho relleno de estofado de res, frutas y chiles secos no picosos, con mole estilo manchamanteles con guayaba.

\$230

Caldo de Piedra

Camarones, pescado, setas, fideos de arroz, tomate y epazote; servido en mesa con piedras calientes para su cocción; inspirado en técnica ancestral de San Felipe Usila.

\$380

Ceviche con maracuyá

Pesca del día, maracuyá, manzana verde, cebolla morada, pepino, limón, aceite de cilantro, leche de tigre y habanero.
Servido con tostadas.

\$340

Aguachile verde

Camarones con limón y mezcla verde de la casa, pepino y cebolla morada; chicharrón de tasajo, cremoso de aguacate y rajitas de chile de agua.

\$390

Platillos pensados para compartir y explorar los sabores de Oaxaca.

Todos nuestros alimentos son elaborados al momento, agradecemos su espera y comprensión.



Especialidades de la Casa

Chamorro de Cerdo Confitado

Chamorro con cocción lenta, salsa borracha de chile pasilla mexicano con mezcal y fermentos tradicionales; acompañado de puré tipo istmeño, zanahorias glaseadas y verdolagas.

\$390

Pechuga Fungi con Mole Coloradito

Pechuga de pollo rellena con flor de calabaza y requesón, empanizada con hongos silvestres deshidratados; servida con mole coloradito de la casa, tempura de verduras y risotto cremoso con quesillo.

\$390

Mole Negro

Mole negro de la casa, acompañado con puré de plátano macho, esferas de arroz.

Rib Eye (300g)
\$650

Short Rib (300g)
\$690

Fettuccine con chepil y camarones

Pasta fresca en salsa cremosa de chepil con tocino.
Camarones a la plancha con mantequilla de hierba santa, terminado con queso parmesano y queso de cabra maduro.

\$450



Postres

Pastelito de elote

Elaborado con maiz tierno criollo y mantequilla, sobre crema pastelera de nata, crumble de vainilla y frambuesas.

\$120

Pan Fránces

Con pan brioche hecho en casa, cajeta de frijol, fresas, miel de agave y helado de vainilla hecho en casa.

\$120

Helado de chocolate

Hecho en casa, acompañado con crumble de cacao.

\$70

