



MOOGOÑE

COCINA DE ÉPOCA

Tardes de amigos, industria,
tragos y ambiente.....

El chef tiene este lugar para
ustedes y por ustedes.

MÚSICA · MAR Y TIERRA · PRE COPEO

Una experiencia para ese buen momento del día

Disponibile de 13:00 a 18:30 hrs

Salón planta baja

Tardes



1:00PM A 6:30PM

- **Quesadillas (2 Piezas)**

Camarón con quesillo y mezcla de la casa, aderezo de chintextle y col encurtida

\$130

- **Pulpo a la diablo (190g)**

Salsa diablo de la casa con mantequilla, acompañado de papas cajún de la casa

\$350

- **Tostadas de atún (2)**

Tostada de maíz, arroz frito, atún fresco, teriyaki y fritura de poro.

\$140



- **Pesca del día**

Pregunta por la especialidad del mes

\$250

- **Guacamole**

Chicharrón de pescado

\$120

Mar y Tierra (tasajo, pork belly, camarón y pulpo)

\$340

- **Camarones coco**

Con salsa agridulce de chabacano y arroz

\$240

- **Cóctel**

Camarón	Pulpo	Campechano
\$150	\$180	\$250
(150g)	(120g)	(150g camarón+ 120g de pulpo)

- **Aguachile negro**

Camarones, jugo de limón, salsas negras, ceniza de la casa, cebolla morada, pepino, y aguacate.

\$230

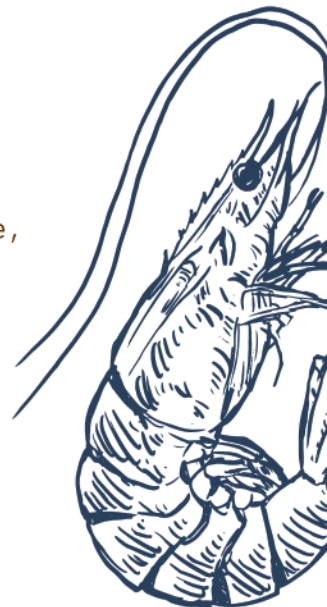
Pulpo, guacamole, papa y cebollitas encurtidas
\$95

Camarones tempura, tortilla de quesillo, aguacate y pico de gallo con piña
\$100

- **Tacos**

Gobernador con camarones, chile poblano, tomate y quesillo
\$90

Estilo baja, pescado crujiente, aderezo de chintextle y col encurtida
\$80



Suadero con quesillo guacamole

\$60

Quesabirria con guacamole

\$60

Rib eye con quesillo y guacamole

\$80



Bebidas

Mezcal

"La Gran Ignacia"

- Espadín _____ \$120
- Chupa Rosa _____ \$140
- Cuishe _____ \$140

"Piedra Tahona"

- Tepextate _____ \$140
- Coyote _____ \$140

Degustación de Mezcales

"La Gran Ignacia" y Piedra Tahona"

5 mezcales: Espadín, Chupa rosa, Cuishe, Tepextate y Coyote 1oz c/u

\$290

Ron

Bacardi Blanco

- Copa _____ \$90
- Pachita 200ml _____ \$290
- Bot 375ml _____ \$450
- Bot 750ml _____ \$800

Cerveza



Grupo Modelo

- Corona _____ \$50
- Victoria _____ \$50
- Pacifico _____ \$60
- Modelo Especial _____ \$60
- Negra Modelo _____ \$60
- Ultra _____ \$55

Whisky

Johnie Walker - Etiqueta roja

- Copa _____ \$90
- Bot 750ml _____ \$800

VENENOSAS

+\$20

(Base de salsas negras con chile pasilla mexicano y el veneno de la casa)

BASES

- Suero \$15
- Clamato \$30
- Michelada \$20

Cócteles clásicos Mexicanos

"CANTARITOS"

CHINGOROLO (Oaxaca)

- Clásico.....**\$95**
- Maracuyá.....**\$120**

MARGARITA

- Clásica.....**\$95**
 - Mango.....**\$120**
- (con sal de chile costeño)

- DONAJÍ.....**\$80**
(Emblema de Oaxaca con jugo de naranja, sirope de Jamaica y mezcal)

MEZCALINA

- Clásica.....**\$95**
 - Maracuyá.....**\$120**
- (con sal de chile costeño)

- PALOMA.....**\$95**
(Con sal de gusano)

- CHARRO NEGRO **\$95**
(No hay mas! coca cola, tequila y limón)

MOJITO.....\$100

APEROL SPRITZ....\$180

GIN TONIC.....\$120

CLERICOT.....\$120

Otros

Sin alcohol

- Refrescos _____ \$45
- Naranjada ó Limonada ____ \$45
- Sidra cero _____ \$120
- Tepache _____ \$80
- Kombucha _____ \$80
- Soda Manzanilla & Té limón _ \$70



Happy Hour

2:00pm a 4:00pm

LUNES & JUEVES

Tercera Ronda

\$15

(Todas las cervezas)

MARTES

"Chingorolos"

Pide 3, paga 2

VIERNES

"Cocteles mexicanos"

Todos los cocteles mexicanos precio especial.

2 x \$150

SÁBADO

Aperol Spritz

2 x \$280

Tacos de res 2 x \$95

(suadero, birria)

DOMINGO

"Venenosas"

Base \$5

&

Birria de bienvenida

