



MOOGOÑE

COCINA DE ÉPOCA

Comida - Cena

MENÚ

PLATILLOS PARA COMPARTIR

Tetela con Lechón

Platillo tradicional de la Mixteca oaxaqueña: triángulo de maíz nixtamalizado relleno de frijol y quesillo, servido con salsa de pasilla mixe, lechón, chicharrón crujiente de la casa, cremoso de aguacate y cebolla encurtida.

\$220

Estofado de fiestas (3)

Especialidad festiva del Istmo de Oaxaca, preparada tradicionalmente para celebraciones locales: carne de res suave cocida con manzana, plátano y piña, con distintivas notas dulces.

\$190

Gorditas istmeñas (4)

Una reinterpretación refinada del antojito más emblemático del Istmo, la garnacha: fritura de maíz que envuelve carne de res, salsa de la casa, col encurtida y crema de queso seco.

\$160

Tlayudita con camarón

Un clásico oaxaqueño: tortilla de maíz crujiente con frijoles refritos, camarón pochado en mantequilla, adobo de chintextle, quesillo ahumado, col encurtida, jitomate milpero, mayonesa de chintextle y pepitas.

\$240

Tostaditas de atún fresco (2)

Pequeñas tostadas de atún fresco, curado en una salsa macha glaseada de chile costeño, endemico de la costa oaxaqueña, ajonjolí, maracuyá y miel de agave; servidas con cremoso de aguacate, arroz crujiente y poro frito.

\$180



ESPECIALIDADES DE LA CASA

Pollo con hongos

Pechuga de pollo rellena de requesón y flor de calabaza, cubierta con hongos silvestres deshidratados y crujientes, servida sobre mole coloradito de la casa, con hongos confitados y risotto de quesillo ahumado.

\$390

Fettuccine con chepil y camarón

Salsa cremosa de chepil y vino blanco con queso de cabra añejo y parmesano, servida con camarón crujiente.

\$430

Panceta de cerdo con salsa borracha

Salsa borracha con mezcal y fermentos tradicionales, servida con puré estilo istmeño y panceta de cerdo confitada.

\$380

Caldo de piedra

Originario de San Felipe Usila, en la región oaxaqueña de la Chinantla, el caldo de piedra es una tradición ancestral preparada históricamente por hombres como símbolo de gratitud y respeto hacia las mujeres. Pescado, mariscos, chile y hierbas se cuecen al instante con piedras de río al rojo vivo, en un ritual donde compartir el platillo significa recibir al comensal como parte de la familia. Hoy está reconocido como Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Oaxaca, y en Moogoñe ofrecemos nuestra versión:

Rojo

Pasilla mixe oaxaqueño, camarón, pesca fresca, callo de hacha, epazote, jitomate, zanahoria, papa cambray y fideo.

\$420

Todos nuestros platillos se preparan al momento. Agradecemos su paciencia y comprensión.



ESPECIALIDADES DE LA CASA

Tacos de tasajo oreado (2)

Tortilla de maíz, frijoles, chorizo, cremoso de aguacate, tasajo de res oreado tradicionalmente y esferas de quesillo.

\$180

Memelitas de lengua y pancita (2)

Base de maíz, manteca de cerdo, frijoles, quesillo, lengua de res y pancita de res delicadamente crujiente, preparada al estilo chicharrón.

\$180

Ceviche de mango encurtido y maracuyá

Pesca fresca, curada suavemente en leche de tigre de cítricos y servida fría con gel de mango encurtido, aguacate, pepino, cebolla morada, aceite de cilantro.

\$340

Aguachile verde de camarón

Camarón marinado en jugo de limón y chile de agua, pepino, cebolla, chicharrón de tasajo, crujiente de quesillo y cremoso de aguacate; acompañado de tlayuda frita.

\$390

Aguachile negro de camarón y pulpo

Chicharrón de camarón y pulpo marinado en jugo de limón y aceite de chile negro de la casa, con pepino, cebolla morada, y ceniza de mole chichilo; servido con un totopo istmeño.

\$480

Todos nuestros platillos se preparan al momento. Agradecemos su paciencia y comprensión.



POSTRES

Pastel de elote

Pastel de elote con crema inglesa de requesón, crumble de vainilla y chocolate, y frutos rojos.

\$170

Pan francés

Preparada con brioche de la casa, cajeta de frijol, helado de mezontle, miel de agave, crumble de nibs de cacao y fresas.

\$195

Helados de la casa:

Chocolate

Tradicional oaxaqueño

Vainilla

Vaina natural de vainilla

Mezontle

Corazón de maguey

Hecho en casa, servido con crumble y frutos rojos.

\$120

Todos nuestros platillos se preparan al momento. Agradecemos su paciencia y comprensión.





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 de ferrocarril que hoy, con el 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 desde una mirada contemporánea, con especial énfasis en el Istmo de Tehuantepec. A partir de ingredientes locales y técnicas tradicionales, el menú va de antojitos emblemáticos a platillos más profundos, como moles, mariscos y preparaciones de notable complejidad e identidad.

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



Oaxaca de Juárez, Oaxaca