

Menú

OJITOS NEGROS NACE DEL DESEO POR EXPRESAR LA **PASIÓN Y EL AMOR POR MÉXICO**: SU HISTORIA; SU CULTURA Y LA CALIDEZ DE SU GENTE; SU VASTA Y HERMOSA GEOGRAFÍA; LA FORTALEZA Y RIQUEZA DE SUS TIERRAS; SUS SABORES, OLORES Y COLORES GUARDADOS EN LAS MÚLTIPLES **MEMORIAS CONVERTIDAS EN GASTRONOMÍA TRADICIONAL**.

DESDE NUESTRA INTERPRETACIÓN E INSPIRACIÓN **BUSCAMOS ENALTECER LA RIQUEZA Y VARIEDAD DE NUESTRA GASTRONOMÍA**, QUE NOS BRINDA IDENTIDAD Y OFRECER UN ESCENARIO VIVO A LAS TRADICIONES, TÉCNICAS Y COCINA REGIONAL, PLASMADAS EN UN LIENZO DE SABOR, **BUSCANDO HACERTE SENTIR EN CASA Y VIVIR UNA EXPERIENCIA ÚNICA**.

COCINA QUERETANA CONTEMPORANEA

ENTRADAS

TACOS Y TOSTADAS

ENSALADAS

SOPAS

PASTAS

PLATOS FUERTES

POSTRES

BEBIDAS



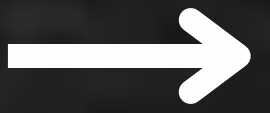
RECOMENDACIONES OJITOS NEGROS



OJITOS NEGROS

Cocina Queretana

CONTEMPORÁNEA



INICIO

NOPAL EN PENCA

\$215

NOPAL ASADO CON UN NOPAL DESHIDRATADO Y UNA CAMA DE CHORIZO DE LA CASA.

ALBONDIGAS DE CAMARÓN CON GARBANZO

\$135

DELICIOSAS ALBONDIGAS DE CAMARÓN EN SU CALDO

CORDERO TAPEADO

\$315

CORDERO DE LENTA COCCION EN MASA DE MAÍZ Y PENCAS

PATO EN MOLE DE BETABEL

\$390

NUESTRO ESTILO DE "GALLINA COLOREADA"

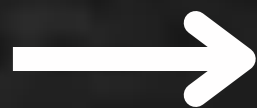
XOCONOSTLES RELLENOS DE REQUESÓN

\$125

XOCONOSTLES CRITALIZADOS RELLENOS DE REQUESÓN, IDEAL PARA ACOMPAÑAR CON UN VINO DULCE



Entradas



INICIO

AGUACHILE DE PORK BELLY

\$205

CHICHARRON DE PORK BELLY CASERO CON NUESTRA DELICIOSA SALSA VERDE CRUDA ACOMPAÑADA DE AGUACATE, JICAMA Y RODAJAS DE CHILE HABANERO.



CROQUETAS DE CHICHARRÓN PENSADO

\$135

SERVIDAS SOBRE UNA SALSA AGRIA FRESCA DE QUELITES CON KEFFIR.

CUARESMEÑO RELLENO DE PESCADILLA

\$165

EN TEMPURA CON MAYONESA DE TEPACHE Y GUACAMOLE DE GUAYABA

CREPA DE HUITLACOCHÉ

\$185

DEJATE SOPRENDER POR LA MEZCLA DE SABORES



TIRADITO DE ATÚN

INICIO

COLIFLOR FRITA EN ADOBO DE XOCONOSTLE

\$105

COLIFLOR FRITA SOBRE UN ADOBO DE XOCONOSTLE Y GRATINADA CON QUESO MENONITA.

CAMARONES ENTERRADOS

\$205

TIRADITO DE ATÚN Y CALLO DE HACHA

\$220

BAÑADOS CON VINAGRETA DE CHIPOTLE Y NARANJA, ACOMPAÑADO DE UN MIX DE FRUTAS DE AGUA CON AGUACATE Y PEPINO.

CEVICHE DE PESCADO CORDILLERA Y PACÍFICO

\$295

PESCADO CON LECHE DE TIGRE, MIX DE FRUTAS Y CAMOTE.

FILETE DE BROCOLI EN PIPIAN DE PULQUE

\$105

DELICIOSO BROCOLI FRITO Y SALTEADO CON MANTEQUILLA DE LA CASA SOBRE UNA BASE DE PIPIAN DE PULQUE

GORDITAS DE COCHINITA PIBIL

\$190



TRADICIONAL COCHINITA PIBIL CON CHICHARRÓN PRENSADO CORONADAS CON SALSA X'NIPEC.



Tacos y Tostadas →

INICIO



TOSTADA DE PULPO

TACOS DORADOS DE SUADERO

\$160

SERVIDOS EN CALDILLO VERDE CON LECHUGA, CREMA, QUESO Y CEBOLLA ENCURTIDA.

TACOS DE SIRLOIN NEGRO

\$125

SIRLON MACERADO CON NUESTRA SALSA RANCHERA NEGRA ACOMPAÑADOS DE AROS DE CEBOLLA CAPEADOS Y MONTADOS SOBRE TORTILLAS DE LA CASA.

GUAJOLOTE DE JABALI

\$235

NUESTRA VERSION DE UN GUAJOLOTE NO TE LO PIERDAS

TACOS CAMPECHANOS

\$135

TACOS CAMPECHANOS DE CECINA CON CHORIZO DE LA CASA BAÑADOS EN SALSA DE CHILE DE ARBOL MUY PICOSA MONTADOS SOBRE TORTILLAS CASERAS.

INICIO

ENMOLADAS DE BARBACOA DE CONEJO

\$185

DELICIOSAS ENMOLADAS DE BARBACOA DE CONEJO SOBRE UN ESPEJO DE MOLE POBLANO.

SI TE GUSTA LO PICOSITO PÍDELO CON PIPIÁN DE PULQUE

TOSTADA DE SALPICÓN DE RES Y CHAPULINES

\$155

BAÑADA CON VINAGRETA DE NARANJA Y UNA SALSA DE NUEZ MOSTAZA ANTIGUA SEMIDULCE, CORONADO CON CHAPULINES Y RÁBANO ENCURTIDO.



TACO DE PESCADO FRITO

\$110

NUUESTRO TACO BAJA PERSONALIZADO CON MAYONESA DE ANCHOAS DE LA CASA Y SALSA RANCHERA.

TOSTADA DE PULPO ZARANDEADO

\$115

PULPO ZARANDEADO SOBRE TOSTADA ARRIERA CUBIERTA CON FRIJOLAS PUERCOS DE LA CASA Y SALSA DE CHIPOTLE.

TACOS DE BARBACOA

\$125

BARBACOA DE RES CARRETERA MONTADA SOBRE TORTILLAS DE LA CASA Y CORONADOS CON GUACAMOLE DE FRAMBUESA Y SALSA RANCHERA AHUMADA.



TACOS DE PESCADO FRITOS

Ensaladas

INICIO



ENSALADA DE QUESOS REGIONALES \$180

MIX DE LECHUGAS CON 5 TIPOS DE QUESOS REGIONALES CUBIERTOS CON UNA REDUCCIÓN DE VINO TINTO, CACAHUATE GARAPIÑADO, UVA PASA ENVINADA EN CASA Y TROZOS DE ATE DE TEMPORADA.



ENSALADA DE BETABEL Y CAMOTES ROSTIZADOS \$160

CON VINAGRETA DE FRAMBUESA Y MANZANA



ENSALADA DE LA MILPA \$150

MIX DE LECHUGAS CON QUELITES ACOMPAÑADO DE ELOTE TIERNO, CACAHUAZINTLE, FLOR DE CALABAZA, ADEREZO DE HUITLACOCHÉ Y UNA VINAGRETA DE POZOLE CORONADO CON FRITURA DE MAÍZ Y JITOMATE CHERRY.



ENSALADA DE LA SIERRA \$150

QUELITES MIXTOS, ARUGULA, ESPINACA, JITOMATE CHERRY, PEPITA DE CALABAZA, ELOTE EN GRANO, LÁMINAS DE HONGOS, RÁBANOS, GERMINADOS MIXTOS, BETABEL ASADO, CAMOTE ASADO CON ADEREZO DE REQUESÓN.

Sopas

INICIO

CALDO DE RES NORTEÑO

\$110

CALDO DE LARGA COCCION CON ELOTE, GARBANZO Y VERDURAS.



SOPA QUERETANA

\$120

EXQUISITA SOPA DE HABA CON NOPALES ENCURTIDOS Y QUESO FRESCO.

MOLE DE OLLA DE CORDERO

\$205

RECETA DEL CENTRO DEL PAÍS CON EL TOQUE DE LA CASA, CARNE DE CORDERO Y VERDURAS.

CONSOMÉ DE HONGOS

\$110

CONSOME DE HONGOS CON VINO BLANCO Y EPAZOTE



CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO

\$120

JITOMATES ROSTIZADOS A LAS BRASAS CON QUESO DE CABRA, ORÉGANO, ALBAHACA FRESCA CORONADA CON TROZOS DE PAN DE AJO Y HIERBAS.



Pastas



INICIO



PASTA EN PESTO DE QUELITES \$155

PASTA CORTA CON SALSA DE JITOMATES ROSTIZADOS, CALABAZA, QUESO DE CABRA Y PESTO DE QUELITES.



ARROZ CREMOSO DE HUITLACOCHÉ \$215

ARROZ SALTEADO EN NUESTRA DELIOSA SALSA DE HUITLACOCHÉ Y VINO BLANCO, CORONADO CON ESTOFADO DE RES EN HONGOS Y ELOTES BABY.



LASAÑA AZTECA \$175

DE MAÍZ CON POLLO, RAJAS POBLANAS, SALSA DE QUESO Y CALDILLO DE FRIJOL.

MACARRONES DE QUESOS QUERETANOS \$115

NUESTRA VERSION DE MACARRONES CON QUESOS REGIONALES QUERETANOS, PARA LOS AMANTES DEL SABOR DEL VERDADERO QUESO.



Fuertes

INICIO



COSTILLAR BBQ DE CHILES SECOS

\$325

BAÑADO EN NUESTRO BBQ DE CHILES SECOS HECHO EN CASA ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPA Y GRANOS DE ELOTE A LAS BRASAS CON MANTEQUILLA.

RIB EYE A LAS BRASAS

\$550

ACOMPAÑADO DE PAPAS ROSTIZADAS Y VERDURAS

PICAÑA EN REDUCCION DE CENIZA DE CHILES

\$465

POLLITO ROSTIZADO EN MANTEQUILLA DE CITRICOS

\$325

MEDIO POLLITO ROCK CORNISH A LAS BRASAS EN MANTEQUILLA DE CÍTRICOS CON PAPAS ROSTIZADAS Y VERDURAS SALTEADAS EN SU MANTEQUILLA.

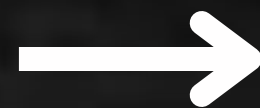
LENGUA DE RES BAJÍO

\$350

EN SALSA ENCACAHUATADA DE CHILE CASCABEL CON ENSALADA DE AYOCOTE Y PESTO DE QUELITES.



COSTILLAR BBQ DE CHILES SECOS



INICIO

COSTILLA DE RES EN BBQ DE CACAHUATE Y SOJA

\$425

OTRA OPCION PARA LOS AMANTES DEL BBQ



FILETE DE RES AL MEZCAL

\$690

450 GRS DE FILETE AL SOUS VIDE CON MEZCAL Y TERMINADO AL GRILL ACOMPAÑADO DE UN PURE DE PAPA CON HABANERO Y BERNESA DE EPAZOTE.

RIB EYE EN DEMIGLACE DE HUITLACOCHÉ

\$650

RIB EYE DE 350 GRS BAÑADO EN UN DEMIGLACE DE HUITLACOCHÉ CON TROZOS DE ESPINACAS Y TOCINO SALTEADOS CON CEBOLLA Y UN TOQUE DE MAYONESA DE QUELITES Y COMO GUARNICION UN MOLOTE DE ESQUITES ASADOS A LA MANTEQUILLA.



PATO EN MOLE DE JAMAICA

\$390

DELICIOSO PATO CONFITADO EN CASA ACOMPAÑADO DE PATHE DE ZANAHORIA Y BAÑADO EN UN MOLE ALMENDRADO DE JAMAICA.

ATÚN DE PENCA

\$325

EN ADOBO DE XOCONOSTLE CON NOPAL ASADO, MAÍZ ASADO (DESHIDRATADO) Y VERDURAS MANTEQUILLA.

FILETE ZARANDEADO A LAS BRASAS

\$375

ZARANDEADO EN NUESTRO ADOBO DE CHILE SECO Y PASADO POR LAS BRASAS SOBRE FRIJOLES PUERCOS.



FILETE AL MEZCAL

INICIO

JABALI EN SALSA DE PASILLA MULATO Y CIRUELA

\$365



PULPO ROSTIZADO A LAS BRASAS

\$405

MACERADO EN MANTEQUILLA DE CHILES Y HIERBAS MONTADO SOBRE PURÉ DE BERENJENAS Y VERDURAS ALMENDRADAS.



CHAMORRO A LA CERVEZA

\$395

COCIDO A BAJA TEMPERATURA DURANTE 48 HRS EN SU JUGO Y CERVEZA, PERFUMADO CON NARANJA Y ACOMPAÑADO DE HUMMUS DE GARBANZO RANCHERO Y GUACAMOLE ACOMPAÑADO DE TORTILLAS CASERAS.

PESCA EN PIPIAN VERDE

\$275

FILETE DE PESCADO CUBIERTO CON CHINTEXTLE DE LA CASA, BAÑADO EN PIPIAN VERDE DE ALGA Y ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADA RABANO, CEBOLLA MORADA Y PONZU.



Pastres



INICIO



ÓPERA

\$155

CON CAFÉ Y CHOCOLATE OAXAQUEÑO.



CANOLIS

\$155

RELLENOS DE QUESO AZUL Y FERMENTO DE FRUTOS ROJOS Y CÍTRICOS



EXPERIENCIA DE CHOCOLATE

\$155

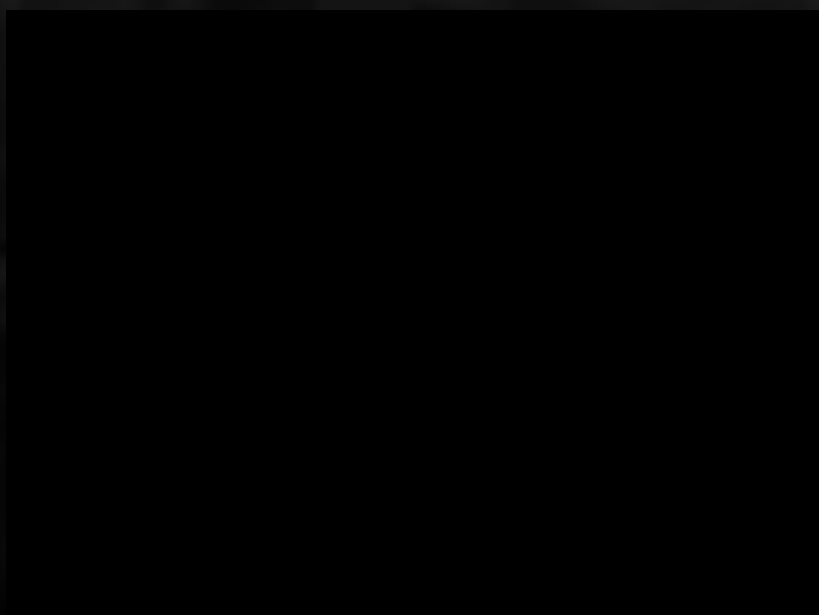
MEZCLA DE TEXTURAS Y DIFERENTES SABORES DE LOS CHOCOLATES MEZCLADOS CON OTROS TIPOS DE ESPECIAS O METODOS DE ELABORACIÓN.



TARTELETA DE ATE

\$115

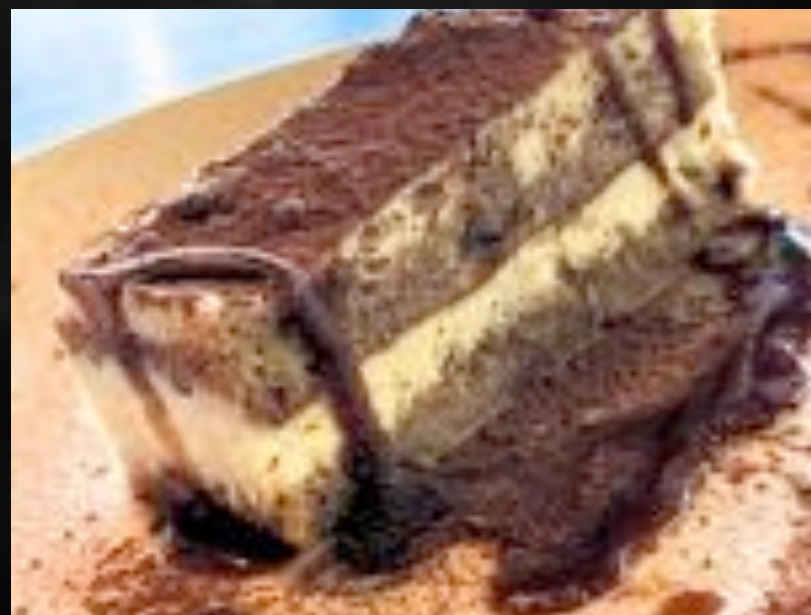
TARTELETA RELLENA DE MANZANA CON ATE DE LA CASA Y BAÑADA EN CAJETA DE GUAYABA HECHA EN CASA.



PAVLOVA DE FRESAS BALSAMICAS

\$135

CUBIERTA CON CREMA DE RON Y FRUTOS ROJOS A LA PIMIENTA



TIRAMISU

\$155

CON CAFÉ DE OLLA Y CREMA DE REQUESON CON NATA

Pastres

INICIO



VOLOVAN DE MAZAPAN

\$115

VOLOVAN RELLENO DE UN CREME BRULEE DE MAZAPAN Y CUBIERTO CON UNA SALSA BORRACHA CASERA.



LIMON MOJITO

\$155

NO TE LO PUEDES PERDER



HOJALDRADO DE PERA

\$155

CON ROMERO Y HELADO DE RICOTTA.



PASTEL CREMOSO DE QUESO

\$155

CON SALSA DE FRUTAS DE TEMPORADA



FLAN DE ELOTE

\$155

CON CARAMELO DE BRANDY

Bebidas

INICIO

TOPO CHICO	\$45
PERRIER	\$80
AGUA MINERAL	\$45
LIMONADA	\$45
NARANJADA	\$45
REFRESCO	\$45
AGUA STA. MARÍA	\$45
JUGO	\$55
CLAMATO PREPARADO	\$60
COPA DE TINTO DE VERANO	\$150
JARRA DE TINTO DE VERANO	\$650

AMERICANO	\$45
ESPRESSO	\$45
ESPRESSO DOBLE	\$55
CAPUCHINO/LATTE	\$60
CHOCOLATE BLANCO	\$55
CHOCOLATE MX	\$55
LAVANDA COFFEE TONIÇ	\$70
MOKA	\$70

Cafés

Cervezas

INICIO

- CORONA / VICTORIA \$ 45
- MODELO ESPECIAL / NEGRA MODELO..... \$ 50
- STELLA ARTOIS \$ 60

CHELADA +\$5 CLAMATO +\$10



Cervezas Artesanales

INICIO

CERVEZA

TIPO

COLIMITA PARAMO	PALE ALE	\$ 95
COLIMITA PIEDRA LISA.....	SESSION IPA	\$ 95
COLIMITA RIO LUMBRE		\$ 95
COLIMITA TICUS	PORTER	\$ 95
PRINCIPIA AMERICAN WHEAT	AMERICAN WHEAT.....	\$ 105
PRINCIPIA ASIMETRIA	STOUT CREMA DE CACAHUATE	\$ 105
PRINCIPIA EXTRASOLAR.....	HAZY IPA	\$ 105
PRINCIPIA SESSION IPA	SESSION IPA	\$ 105
RARAMURI LAGRIMAS NEGRAS	STOUT CHOCOLATE/CAFÉ	\$ 105
ZORRA RYE SESSION IPA.....	SESSION IPA	\$ 105



Mixología

INICIO



BESO DE CATRINA

WHISKY CON UN TOQUE DE KIWÍ FRESA Y JARABE DE HIERBABUENA

\$165

EL REY

MEZCAL CON TEPACHE DE LA CASA CON UN TOQUE DE LICOR DE CHILES Y TOP DE CERVEZA OSCURA

\$150

CATRINA SPRITZ

GINEBRA, JUGO DE LIMÓN EUREKA Y PIÑA, CARBÓN ACTIVADO Y TOP DE PROSECCO.

\$165

LA LLORONA

GINEBRA, STREGA, LICOR DE DAMIANA, OLEO DE MANZANA Y QUINA.

\$165

MEZCALITA DURAZNO / FRUTOS ROJOS / GUAYABA / PEPINO KIWÍ

\$130

OJITOS NEGROS

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE TORONJA Y LIMÓN, CARBÓN ACTIVADO Y CREMA DE COCO.

\$165

ST. GERMAIN COLLINS

ST. GERMAIN ACOMPAÑADO DE JUGO DE PIÑA, LIMÓN EUREKA Y WHISKY

\$165

PASIÓN PALOMA

LA PALOMA A TRAVÉS DE NUESTROS OJITOS.

\$165

MAESTRO CAFETALERO

EL DIGESTIVO DE LA CASA CON MEZCAL Y PIXTLE.

\$165

BELY

TEQUILA, VERMOUTH EXTRA DRY Y JARABE DE ROMERO.

\$165

MAR AZUL

GINEBRA, JUGO DE CÍTRICOS, CURAÇAO CREMA DE COCO Y TOP DE QUINA.

\$165

OFRENDA (POR TEMPORADA)

\$130

Mixología

INICIO

EL ALMA

MEZCAL CON JUGO DE MANDARINA ROMERO Y SAL DE JAMAICA

\$150

REY SOL

ST. GERMAIN, TEQUILA Y UN TOP DE QUINA.

\$165

AJOLOTE

MEZCAL CON UN TOQUE DE PIÑA Y DURAZNO JUGO DE LIMON EUREKA Y ESCARCHADO CON SAL DEL HIMALAYA

\$150

MULIX

MEZCAL CON MARACUYA, NARANJA Y SAL NEGRA

\$150

XOLOITZCUINCLE

MEZCAL CON PULPA DE PITHAYA DE LA CASA Y CARBON ACTIVADO.

\$165

QUETZAL

MEZCAL CON OLEO DE MANZANA VERDE, PEPINO Y SAL DE JAMAICA.

\$165

OPUNTIA

MEZCAL, OLEO DE LIMOCELLO DE LA CASA, TEPACHE DE XOCONOSTLE, VERMOUTH BIANCO Y AMARGO DE CHOCOLATE.

\$



Vinos

INICIO

Copeo

LÁGRIMAS

VERDEJO

\$150

NICOLE

NEBBIOLO SANGRADO

\$150

TRES RAÍCES ENSAMBLE

CBS Y SYRAH

\$180

LABERINTO

BLEND (CBS, MERLOT, TEMPRANILLO)

\$180

MAGONI ORIGEN 43

AGLINICO/ SANGIOVESE/ MONTEPULCIANO / CBS

\$180

Blanco

INEDITO

VERDEJO/ ALBARIÑO/ GEWÜRZTRAMINER/ VIOGNER

\$850

LÁGRIMAS

VERDEJO

\$850

LÁGRIMAS

CHARDONNAY

\$800

Rosado

NICOLE

NEBBIOLO SANGRADO

\$750

MAGONI ROSE

PINOT NOIR/ PINOT MEUNIER/ GRENACHE/ CBS

\$750



Tinto

INICIO

LA CASONA

CABERNET/ MERLOT

\$1,320

MEGACERO

MERLOT/ SHIRAZ/ CABERNET SAUVIGNON

\$1,650

TRES RAÍCES ENSAMBLE

MERLOT

\$1,320

TRES RAÍCES ENSAMBLE

CBS Y SYRAH

\$800

TRES RAÍCES ENSAMBLE

PINOT NOIR

\$1,050

INÉDITO ROBLE

CARIGNAN/ MERLOT/ PRIMITIVO/ GRENACHE/ CABERNET SAUVIGNON

\$1,050

POZO DE LUNA ENSAMBLE

CABERNET SAUVIGNON/ SYRAH/ MERLOT

\$850

LABERINTO

BLEND (CBS, MERLOT, TEMPRANILLO)

\$800

CAVA QUINTANILLA

SYRAH

\$960

CAVA QUINTANILLA

BLEND (CBS Y MALBEC)

\$1,100

MAGONI ORIGEN 43

AGLINICO/ SANGIOVESE/ MONTEPULCIANO/ CBS

\$850

SURCO 2.7

CABERNET SANGIOVESE

\$850

ROGANTO

NEBBIOLO

\$1,050

LAS ARCINAS

MERLOT

\$950

LAS ARCINAS RESERVA

CABERNET SAUVIGNON/ CABERNET FRANC

\$1,480



OJITOS NEGROS

AVENIDA ANTEA #1090.
BUSINESS PARK TORRE 2,
PLANTA BAJA. JURICA.

446 146 0680

