

MENU

BOTANAS

MOLOTES

Plantain dough stuffed, shaped, and deep-fried until crispy

Deciosos molotes rellenos de papa y chorizo fritos con lechuga, crema y queso fresco.

ENSALADA DE NOPALES

A flavorful salad with cooked nopalitos, chopped tomato, onion, cilantro, avocado, and radishes, served with tortillas.

Una ensalada de sabor con nopalitos cocidos, tomate picado, cebolla, cilantro, aguacate rabanos con tortillas.

\$16 CHAPULINES A LA MEXICANCA

\$10

A flavorful salad with cooked nopalitos, chopped tomato, onion, cilantro, avocado, and radishes, served with tortillas.

Una ensalada de sabor con nopalitos cocidos, tomate picado, cebolla, cilantro, aguacate rabanos con tortillas.

\$10

BEVERAGES

AGUAS FRESCAS

HORCHATA OAXAQUEÑA	\$7
PIÑA	\$6
JAMAICA	\$6
MARACUYA	\$6
AGUA DE CHILAYOTA	\$6

PREGUNTAR POR LA
AGUA FRESCA DEL DIA

BEBIDAS

COCA COLA VIDRIO	\$5
FANTA GRANDE	\$5
JARRITOS	\$3
COCA EN LATA	\$2
AGUA EN BOTELLA	\$2

BEBIDAS CALIENTES DE LA OLLA

CAFE DE OLLA	\$4
CHOCOLATE DE AGUA O DE LECHE	\$5
CHAMPURRADO	\$5
ATOLE BLANCO	\$5

PAN YEMA	PAN	\$2.50
PAN CONCHA		
PAN MOLLETE		

*TEJATE \$10

SABADO Y DOMINGO

Una bebida tradicional llamada la "bebida de los dioses", elaborada de una pasta de maíz tostado, granos de cacao fermentados, semillas de mamey y flores secas del árbol de cacao.





OAXACA PARA EL MUNDO

TLAYUDA CON ASIENTO MIX

\$23

A large, crispy toasted corn tortilla spread with savory asiento and rich black bean paste. Piled high with shredded Oaxacan string cheese, fresh cabbage, tomato, avocado. Topped with tasajo (skirt steak), cecina (spiced pork), and chorizo.

Una tortilla de maíz grande, tostada y crujiente, untada con sabroso *asiento* y una rica pasta de frijoles negros. Lleva una generosa porción de quesillo oaxaqueño deshebrado, repollo fresco, tomate, aguacate y tasajo, cecina y chorizo.

TLAYUDA SENCILLA

\$18

A large, crispy toasted corn tortilla spread with savory asiento and rich black bean paste. Piled high with shredded Oaxacan string cheese Choice of one meat (1): tasajo (skirt steak), Cecina (spiced pork), or chorizo.

Una tortilla de maíz grande, tostada y crujiente, untada con sabroso asiento y una rica pasta de frijoles negros. Cubierta con abundante queso de hebra oaxaqueño deshebrado y una carne a elegir (1): tasajo, cecina o chorizo.

PARILLADA OAXAQUEÑA

FAMILIAR

\$18

All meats Tasajo, Chorizo, Cecina and Shrimp. Paired with quesillo, grilled green onions, nopales, avocado, radish, grilled chiles paired with 4 memelitas, 4 consome and 8 corn tortillas.

Incluye todas las carnes: tasajo, chorizo, cecina y camarón. Se acompaña con quesillo, cebollitas asadas, nopales, aguacate, rábano y chiles asados; incluye además 4 memelitas, 4 consomés y 8 tortillas de maíz.

CHICO

\$23

Choice of (1) meat Tasajo, Chorizo, Cecina, quesillo, grilled green onions, nopales, avocado, radish, grilled chiles paired with 2 memelitas, 2 consome and 4 corn tortillas.

A elegir una carne (tasajo, chorizo o cecina), acompañado de quesillo, cebollitas asadas, nopales, aguacate, rábano y chiles asados; incluye 2 memelitas, 2 consomés y 4 tortillas de maíz.

MOLE DE MAYORDOMO

A traditional mole from Oaxaca served over a chicken thigh and white rice

Un mole tradicional de Oaxaca servido sobre un muslo de pollo y arroz blanco.

NEGRO	\$20
COLORADITO	\$20
ESTOFADO	\$20
AMARILLO	\$20





DEL PUERTO A TU MESA

7 MARES

\$20

A seafood soup featuring a tomato and chili-based broth with a variety of seafood like shrimp, fish, clams, and mussels, often including vegetables like potatoes, carrots, and corn

Una sopa de mariscos con un caldo a base de tomate y chile, que incluye una variedad de mariscos como camarones, pescado, almejas y mejillones, y a menudo incorpora verduras como papas, zanahorias y maíz.

MOJARRA FRITA

\$20

A whole crispy fish served with rice, green salad, beans, and tortillas.

Un pescado entero crujiente servido con arroz, ensalada verde, frijoles y tortillas.

CAMARONES A LA DIABLA

\$20

Juicy shrimp coated in a vibrant, thick, and spicy red sauce made with dried chiles (such as guajillo and de árbol), tomatoes, and garlic. Served with rice, fresh green salad, beans and tortillas.

Camarones jugosos bañados en una salsa roja brillante, espesa y picante, elaborada con chiles secos (como guajillo y de árbol), jitomates y ajo.

CAMARONES AL MOJO DE AJO \$20

A tender shrimp sautéed in a rich, flavorful garlic-butter sauce served with rice and beans.

Tiernos camarones salteados en una salsa rica y sabrosa de mantequilla al ajo, servidos con arroz y frijoles.

CAMARONES RANCHEROS

\$20

Tender shredded chicken folded inside soft corn tortillas, generously smothered in our house-made artisanal mole poblano. Topped with crumbled queso fresco, sliced white onions, and a sprinkle of toasted sesame seeds.



EMPANADAS

Handmade tortilla folded with your choice of filling.

Tortilla hecha a mano doblada con el relleno a tu gusto.

FLOR DE CALABAZA	\$16
HUITLACOCHÉ	\$16
AMARILLO	\$16
MOLE	\$16
QUESILLO	\$14

CALDOS

Enjoy a delicious, hearty soup with tortillas and rice.

Disfruta de una sopa deliciosa con tortillas y arroz.

RES// BEEF	\$18
POLLO//CHICKEN	\$17
BARBACOA//LAMB	\$22
MENUDO CON PATA	\$22





TRADICIÓN



ENMOLADAS DE POLLO

\$20

Tender shredded chicken folded inside soft corn tortillas, generously smothered in our house-made artisanal mole Topped with crumbled queso fresco and white onions.

Pollo desmenuzado y tierno envuelto en suaves tortillas de maíz, generosamente bañado con nuestro mole artesanal hecho en casa y coronado con queso fresco desmoronado y cebolla blanca.

MEMELITAS

\$17

Three thick, hand-pressed corn masa cakes toasted on the comal smothered with black bean puree. Topped with crumbled queso fresco and your choice of tasajo (skirt steak), cecina (spiced pork), or chorizo.

Tres tortillas gruesas de maíz hechas a mano, tostadas en el comal y cubiertas con puré de frijol negro. Se sirven con queso fresco desmoronado y a elegir entre tasajo (carne de res), cecina (cerdo sazonado) o chorizo.

ENFRIJOLADAS

\$17

Tender shredded chicken or melted cheese folded inside soft corn tortillas generously smothered in a savory pinto bean pure, finished with a swirl of sour cream, cotija cheese.

Pollo desmenuzado tierno o queso fundido envueltos en suaves tortillas de maíz, generosamente cubiertas con un sabroso puré de frijoles pintos y rematadas con un toque de crema agria y queso cotija.

HIGADITO

\$17

Shredded pork bounded together with souffle-like eggs and traditional Oaxacan condiments and hand made corn tortillas.

Cerdo deshebrado unido con huevos de textura ligera y esponjosa, condimentos tradicionales oaxaqueños y tortillas de maíz hechas a mano.

ENTOMATADAS

\$17

Corn tortillas smothered in a vibrant tomato salsa, finished with queso fresco, parsley, onions and your choice of tasajo (skirt steak), cecina (spiced pork), or chorizo.

Tortillas de maíz bañadas en una vibrante salsa de tomate, terminadas con queso fresco, perejil, cebolla y a elegir entre tasajo, cecina o chorizo.

COSTILLAS EN SALSA FRITA

\$17

Tender pork ribs, fried to a crisp and tossed in a vibrant salsa (Choice: Verde or Red) Served with rice, beans and corn tortillas.

Tiernas costillas de cerdo, fritas hasta quedar crujientes y bañadas en una salsa vibrante (a elegir: verde o roja). Se sirven con arroz, frijoles y tortillas de maíz.

CHILES RELLENOS

\$21

A choice of a Poblano Pepper or Chile de Agua Pepper stuffed with cheese or chicken and served with white rice and beans.

A elegir entre chile poblano o chile de agua relleno de queso o pollo, servido con arroz blanco y frijoles.





BARBACOA EN PLATO \$22

A traditional Barbacoa served with rice, beans and corn tortillas.

TACOS DE BARBACOA \$18

Two delicious tacos with hand made corn tortilla. Topped with cilantro, onions. Served with Consume.

QUESADILLA FRITAS \$15

Three hand made corn tortillas with *****

**TACO DE LA ABUELA \$16
MA" TIN**

A delicious handmade corn tortilla filled with black bean puree, Oaxacan cheese (quesillo), creamy salsa, cabbage, and your choice of meat (Tasajo, Chorizo or Cecina)

**CHORIZO EN SALSA \$17
FRITA**

Chorizo tossed in a vibrant salsa (Choice: Verde or Red) Served with rice, beans and corn tortillas.

Chorizo salteado en una salsa vibrante (a elegir: verde o roja). Se sirve con arroz, frijoles y tortillas de maíz.

CARNE ASADA \$20

A flank steak grilled over an open flame for a bold, smoky flavor. Served with authentic Mexican rice and beans.

EXTRAS

CHILES DE AGUA	\$ 6
ARROZ BLANCO	\$ 4
FRIJOLES	\$ 4
TORTILLAS HECHAS A MANO (1)	\$ 3
AGUACATE	\$ 3
CHIPS CON MOLE	\$ 7
TASAJO	\$ 5
CECINA	\$ 5
CHORIZO	\$ 5
CHILLE RELLENO	\$ 5
QUESILLO	\$ 5
NOPALES	\$ 3
HUEVO REVUELTOS	\$ 5
CORN TORTILLAS (4)	\$ 1



BREAKFAST

HUEVOS AL GUSTO

\$16

Any style eggs served with rice and beans.

CON JAMON

ALA MEXICANA

CON CHORIZO

CON NOPALITOS

RANCHEROS

EN SALSA (VERDE O ROJA)

CHILAQUILES

\$16

Crispy, house-made corn tortilla chips lightly simmered in your choice of vibrant salsa verde, salsa roja or mole.

Topped with crumbled queso fresco, a drizzle of Mexican crema, sliced red onions, and fresh cilantro.

Add any style egg \$3

Add chorizo, asada \$4

TAMALES OAXAQUEÑOS

\$16

Crispy, house-made corn tortilla chips lightly simmered in your choice of vibrant salsa verde, salsa roja or mole.

Topped with crumbled queso fresco, a drizzle of Mexican crema, sliced red onions, and fresh cilantro.

POLLO

MOLE EN HOJA DE PLATANO

RAJAS

DULCE





XHTIOSS LABIUU

"GRACIAS" EN ZAPOTEC

Born in the soul of Oaxaca, handmade by generations, and carried with love to your table in Los Angeles. Every bite is a story from our home to yours.

Nacido en el alma de Oaxaca, elaborado a mano por generaciones y llevado con amor a tu mesa en Los Ángeles. Cada bocado es una historia que va de nuestro hogar al tuyo.

