

## Entradas

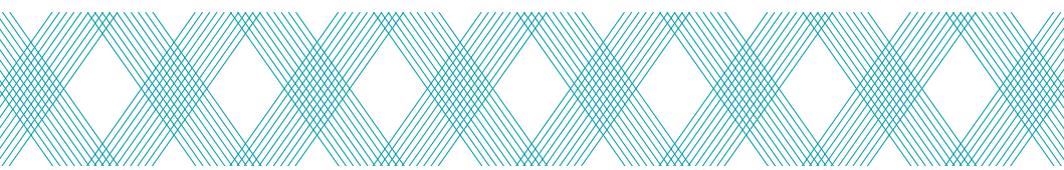
<b><i>Garnachas</i></b>	160
Tortillas de maíz fritas, con carne de res, cebolla y salsa de tomate. Acompañadas de col curtida en vinagre.	
<b><i>Molotes de plátano</i></b>	125
Con queso y crema.	
<b><i>Pico de gallo</i></b>	125
Fresca mezcla de tomate, cebolla y picante con limón, totopos istmeños. Con camarones secos.	
<b><i>Tlayuda</i></b>	140
Con asiento vegetal, frijol, tomate, col y quesillo.	
<b><i>Tlayuda con Tasaajo / Costilla / Chorizo</i></b>	175
<b><i>Empanadas</i></b>	145
De maíz con lechuga, queso, crema y salsa de tomate. De carne de res / champiñones / quesillo.	
<b><i>Ceviche</i></b>	150
Elaborado con pescado fresco, frutas y aderezo.	
<b><i>Guacamole</i></b>	130
Con totopos de maíz istmeño.	
Con chapulines / nopales / nopales	

## Sopas

<b><i>Sopa de frijol</i></b>	95
Con tortillas en juliana, aguacate y queso	
<b><i>Consomé de Pollo</i></b>	95
Preparado con gallina de rancho, verduras, huevo duro, queso y aguacate.	
<b><i>Molito de camarón</i></b>	95
Elaborado con camarones secos, garbanzo, achiote, arroz con camarón, limón y picante.	
<b><i>Molito de maíz tostado</i></b>	95
Maíz tostado y molido cocinado con costilla de puerco, sazonado con epazote y achiote.	

## Ensaladas

<b><i>Platón de verduras</i></b>	130
Verduras de temporada asadas a la plancha, acompañadas con vinagreta del día.	
<b><i>Ensalada Zandunga</i></b>	130
Lechuga, albahaca, tomate, quesillo y aderezo.	
<b><i>Ensalada de temporada</i></b>	130
Productos de temporada	
<b><i>Ensalada verde</i></b>	130
Selección del chef	



## Tamales

***Tamal de Cambray*** 90

Tamal de maíz relleno de picadillo de res y pollo, cocinado en hoja de plátano.

***Tamal de mole negro*** 90

Tamal de maíz relleno de mole negro con pollo, cocinado en hoja de plátano.

***Tamal de elote*** 90

Elaborado con maíz tierno, ligeramente dulce, acompañado con queso fresco y crema.

***Tamal de pescado*** 90

Tamal de maíz relleno con molito rojo de pescado.

## De Fiesta

***Cochito horneado*** 240

Costillas de puerco horneadas en salsa de chileancho con piña, acompañado de puré de papa istmeño.

***Estofado del Istmo*** 240

Platillo típico de bodas istmeñas, con carne de res, frutas y verduras que se cocinan a fuego lento.

***Enchiladas*** 240

Tacos de picadillo de res con mole negro y rojo. (Pregunte por la opción vegetariana)

***Pescado de temporada*** 240

Filete de pescado sellado con arroz cremoso y verduras salteadas.

***Chileajo*** 210

Mole rojo con arroz, pierna y muslo o pechuga de pollo o pescado.

***Mole negro con pollo*** 230

Con arroz, pierna y muslo o pechuga de pollo o pescado.

***Pollo Zandunga*** 235

Horneado, acompañado con puré de papa estilo istmo y dos garnachas.

***Carne horneada*** 230

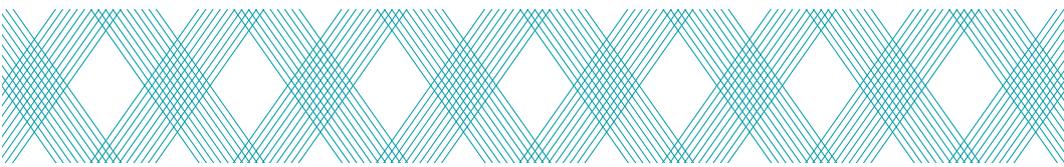
Carne de res horneada en salsa de chileancho no picante.

## Para Compartir

***Botana Zandunga***

Garnachas, molotes, pico de gallo, carne horneada, tamal de cambray, empanadas y totopos.

1 persona 230  
2 personas 450



## Postres

<i>Helado artesanal</i>	80	<i>Camote con piña</i>	75
		Con ralladura con limón.	
<i>Panqué de elote</i>	80	<i>Estorrejias istmeñas</i>	75
<i>Arroz con leche</i>	75	Elaborado con bollo istmeño, almíbar de canela y fruta.	
Con miel de maguey.			

## Bebidas

<i>Aguas de frutas</i>	35	<i>Agua Mineral:</i>	
Agua del día, jamaica, horchata, tamarindo, limonada o naranjada. (Vaso de 360 ml.)		<i>Peñafiel</i> (350 ml.)	30
		<i>Perrier</i> (330 ml.)	50

## Bebidas Calientes

<i>Café de olla</i>	30	<i>Tetera Zandunga</i>	45
<i>Americano</i>	35	Variedad de tés e infusiones.	
<i>Espresso</i>	35	<i>Chocolate Oaxaqueño</i>	40
<i>Cappuchino</i>	40	Con leche o agua.	

## Cervezas (355 ml)

<i>Corona</i>	45	<i>Coronita</i>	38
<i>Corona light</i>	45	<i>Modelo Especial</i>	45
<i>Victoria</i>	45	<i>Negra Modelo</i>	45
<i>XX Lager</i>	45	<i>Bohemia</i>	45
<i>Tecate light</i>	45	<i>Artisanal de barril</i>	60
		(Vaso de 300 ml.)	

## Cocteles con Mezcal

<i>Margarita Zandunga</i>	85	<i>Mezcalada</i>	95
Con miel de agave.		Con limón, miel de maguey, sal de gusano y cerveza.	
<i>Ixtepec</i>	85	<i>Ixtaltepec</i>	95
Con jugo de Piña y jarabe especiado.		Con tamarindo, toque de miel de agave en frapé o en las rocas	
<i>Llorona</i>	85	<i>Cocteles de Temporada</i>	95
Con jengibre, jamaica y piña.			

