

Entradas

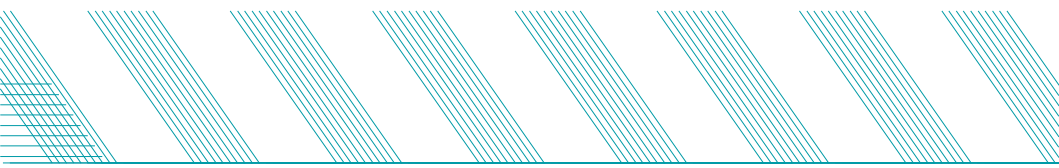
<i>Garnachas</i>	180
Tortillas de maíz fritas, con carne de res, cebolla y salsa de tomate. Acompañadas de col curtida en vinagre.	
<i>Molotes de plátano</i>	160
Con queso y crema.	
<i>Pico de gallo</i>	125
Fresca mezcla de tomate, cebolla y picante con limón, totopos istmeños. Con camarones secos.	
<i>Tlayuda</i>	160
Con asiento vegetal, frijol, tomate, col y quesillo.	
<i>Tlayuda con Tasajo / Costilla / Chorizo</i>	190
<i>Empanadas</i>	160
De maíz con lechuga, queso, crema y espejo de chileajo	
De carne de res / champiñones / quesillo.	
<i>Ceviche</i>	190
Elaborado con pescado fresco, frutas y aderezo.	
<i>Guacamole</i>	160
Con totopos de maíz istmeño.	
Con chapulines / nopales	

Sopas

<i>Sopa de frijol</i>	130
Con tortillas en juliana, aguacate y queso	
<i>Consomé de Pollo organico</i>	150
Preparado con gallina de rancho, verduras, arroz huevo duro, queso y aguacate.	
<i>Molito de camarón</i>	140
Elaborado con camarones secos, garbanzo, achiote, arroz con camarón, limón y picante.	
<i>Molito de maíz tostado</i>	140
Maíz tostado y molido cocinado con costilla de puerco, sazonado con epazote y achiote.	

Ensaladas

<i>Platón de verduras</i>	145
Verduras de temporada, asadas a la plancha	
<i>Ensalada Zandunga</i>	140
Lechuga, albahaca, tomate, quesillo, aderezo y orégano	
<i>Ensalada de temporada</i>	140
Productos de temporada	
<i>Ensalada verde</i>	140
Selección del chef	



Tamales

Tamal de Cambray 140

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

Tamal de mole negro 140

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

Tamal de elote 140

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

De Fiesta

Cochito horneado 260

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

Estofado del Istmo 260

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 260

Especialidad del chef.

Chileajo 210

Mole rojo con tamal blanco, pierna y muslo deshuesado o pechuga de pollo o pescado.

Mole negro con pollo 230

Con tamal blanco, pierna y muslo deshuesado o pechuga de pollo o pescado.

Pollo Zandunga 240

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

Carne horneada 310

Carne de res horneada en salsa de chileancho no picante.

Para Compartir

Botana Zandunga

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

1 persona 230
2 personas 450

Fi *Fines de semana, platillos al horno...*

Postres

<i>Helado artesanal</i>	95	<i>Camote con piña</i>	75
<i>Panqué de elote</i>	95	Con ralladura con limón.	
Con helado		<i>Estorrejitas istmeñas</i>	95
<i>Arroz con leche</i>	75	Elaborado con bollo istmeño, almíbar de canela y fruta y helado	
Con miel de maguey.			
<i>Pastel de Chocolate</i>			
Para compartir	200		

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 (350 ml.)</i>	40
<i>Bot. Santa Maria</i>	20	<i>Perrier (330 ml.)</i>	50
(400 ml.)		<i>Franca (650 ml.)</i>	80
<i>Kombucha</i>	35		
(Temporada 266ml)			

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>capuchino /</i>	45	Con leche o agua.	
<i>Latte</i>		<i>Capuchino Moka</i>	50

Cervezas (355 ml)

<i>Corona</i>	45	<i>Modelo Especial</i>	45
<i>Victoria</i>	45	<i>Negra Modelo</i>	45
<i>XX Lager</i>	45	<i>Bohemia clara/oscura</i>	45
<i>XX Ambar</i>	45	<i>Ultra</i>	45
<i>Tecate light</i>	45	<i>Heineken</i>	45
<i>Pacífico</i>	45	<i>Artesanal de barril</i>	60
		(Vaso de 300 ml)	
<i>Coronita</i>	38		