

múcara

cocina tradicional veracruzana

ensaladas

Elaboradas con ingredientes frescos, de pequeños productores que arriban a los mercados locales. Las lechugas que usamos son orgánicas o de cultivo hidropónico, y las variedades cambian de acuerdo con la temporada. (horario: 13:00 a 18:00)

ensalada de higos

(mezcla de hojas, higos frescos y cristalizados, piñones, queso de cabra y vinagreta de miel de trapiche) 200 g

ensalada de manzana

(mezcla de hojas, manzana criolla, nuez, queso de cabra y vinagreta de guanábana) 200 g

ensalada de durazno criollo

(mezcla de hojas, durazno en almíbar, almendras, queso de cabra y vinagreta de miel de durazno) 200 g

primeros platos

Hicimos una selección de los mejores platos para comenzar a disfrutar de la mesa veracruzana. Las porciones son generosas, así que los pueden compartir en lo que esperan los platos principales. (horario: 13:00 a 18:00)

flores de calabaza rellenas

(de quesillo con epazote, rebozadas y servidas en caldillo de jitomate) 3 piezas

macarrones con ostión

(horneados con ostión, camarón, nata, jitomate, aceite de oliva y queso maduro) 350 g

pasta comapa

(pappardelle fresca servida con chile comapeño, crema, aceite de oliva, ajo y queso maduro) 250 g

pasta con huitlacoche

(pappardelle fresca servida con huitlacoche, epazote, nata, ajo, cebolla, aceite de oliva y queso maduro) 250 g

múcara

cocina tradicional veracruzana

enchiladas

En nuestra cocina, a esa suerte de tortilla untada con salsas inimaginadas se le llamará enchilada y provoca tanto antojo, como felicidad. Aquí, proponemos algunas recetas que nos hemos encontrado y nos han cautivado. (horario: 13:00 a 18:00)

enchiladas de nata

(tortillas rellenas de pollo bañadas en una salsa de nata, jitomate y epazote) 4 piezas

envueltos de plátano

(tortillas rellenas de plátano macho bañadas en mole costeño, con cebolla, queso y crema) 4 piezas

chilaquiles de mole

(totopos bañados en mole de fiesta, con crema, queso, pollo o huevo, cebolla y aguacate) 300 g

postres

Elaborados en casa, con mucho cuidado y esmero. Unas porciones son generosas y se pueden compartir en la mesa. Creemos importante mencionar que algunas recetas son antiguas y casi desaparecidas de los compendios populares. (horario: 10:00 a 18:00)

pastel de espresso

(fudge de espresso y chocolate, con polvorón de almendra y helado de vainilla de Coyutla)

roles con nata

(rellenos diferentes según temporada -pregunte sabores disponibles-, con un glaseado de nata dulce)

tarta de manzana panochera

(manzana caramelizada, vainilla y helado de nata)

affogatto de nata

(helado de nata con espresso y frutos secos caramelizados)

flan de coco

(cremoso coco tropical con caramelo)

copa de helado

(hecho en casa -pregunte por sabores disponibles-, y acompañado de polvorón de almendra) especial \$95.00