

EL LUGAR IDEAL  
PARA SENTIR, OLER  
Y SABOREAR OAXACA



DESAYUNOS  
BREAKFAST



OR  
OAXACA REAL  
• H O T E L •



LA TERRAZA DE TITA  
NUESTRAS REDES SOCIALES

DESAYUNOS  
BREAKFAST

## LO LIGERO Y SALUDABLE LIGHT AND HEALTHY

<b>Fruta Oaxaca Real</b> <i>Oaxaca Real Fruit</i>	<b>\$115.00</b>
<b>Hot cakes con carnes frías</b> <i>Pancakes with lunch meat</i>	<b>\$115.00</b>
<b>Perlas de frutas con yogurt, granola y miel</b> <i>Fruit pearls with yogourt, granola and honey</i>	<b>\$95.00</b>
<b>Pan Francés</b> <i>French bread</i>	<b>\$85.00</b>
<b>Ensalada de frutas</b> <i>Fruit salad</i>	<b>\$85.00</b>
<b>Hot Cakes sencillos</b> <i>Pancakes</i>	<b>\$85.00</b>

## DE LA GRANJA FROM THE FARM

<b>Omelette (elegir hasta 3 ingredientes)</b> <i>Omelet (Chose up to three toppings)</i>	<b>\$125.00</b>
<b>Omelette campesino (huitlacoche, grano de elote, champiñones)</b> <i>Peasant omelette (huitlacoche, corn kernels, mushrooms)</i>	<b>\$125.00</b>
<b>Omelette vegetariano</b> <i>Vegetarian omelette</i>	<b>\$115.00</b>
<b>Huevos rancheros</b> <i>Ranch eggs</i>	<b>\$105.00</b>
<b>Huevos motuleños</b> <i>Motuleños Eggs</i>	<b>\$105.00</b>
<b>Huevos a la oaxaqueña</b> <i>Oaxacan Eggs</i>	<b>\$105.00</b>
<b>Huevos Oaxaca Real</b> <i>Oaxaca Real Eggs</i>	<b>\$105.00</b>
<b>Huevos divorciados</b> <i>Divorced eggs</i>	<b>\$105.00</b>
<b>Huevos con jamón, tocino, salchicha o chorizo</b> <i>Eggs with ham, bacon, sausage or chorizo</i>	<b>\$90.00</b>
<b>Huevos a la mexicana</b> <i>Mexican style eggs</i>	<b>\$90.00</b>
<b>Huevos revueltos o estrellados</b> <i>Scrambled or fried eggs</i>	<b>\$80.00</b>

## LO TRADICIONAL TRADITIONAL

<b>Enmolada de coloradito o mole negro con carne (chorizo, tasajo, cecina o pollo)</b> <i>Coloradito enmoladas or black mole with meat (chorizo, jerky, cecina or chicken)</i>	<b>\$205.00</b>
<b>Chilaquiles de Tita</b> <i>Tita's Chilaquiles</i>	<b>\$195.00</b>
<b>Enmoladas Oaxaca Real (rellenas de quesillo y chapulín)</b> <i>Enmoladas Oaxaca Real (stuffed with cheese and grasshoppers)</i>	<b>\$175.00</b>
<b>Enfrijoladas, entomatadas o chilaquiles con carne (chorizo, tasajo, cecina o pollo)</b> <i>Enfrijoladas, entomatadas or chilaquiles with meat (chorizo, jerky, cecina or chicken)</i>	<b>\$175.00</b>
<b>Memelitas de la casa con carne</b> <i>Memelitas with beef from the house</i>	<b>\$165.00</b>
<b>Costillas en salsa de chile morita</b> <i>Ribs in morita sauce</i>	<b>\$195.00</b>
<b>Enmoladas de coloradito o mole negro (acompañadas de huevo o quesillo)</b> <i>Coloradito or black mole enmoladas (accompanied with egg or cheese)</i>	<b>\$145.00</b>
<b>Chilaquiles oaxaqueños, mole negro, coloradito o guajillo, con quesillo y chapulines</b> <i>Oaxacan chilaquiles/black, red or guajillo mole, with cheese and grasshoppers</i>	<b>\$135.00</b>
<b>Enchiladas suizas</b> <i>Swiss enchiladas</i>	<b>\$145.00</b>
<b>Enfrijoladas, entomatadas o chilaquiles (acompañado de huevo o quesillo)</b> <i>Enfrijoladas, entomatadas or chilaquiles (accompanied with egg or cheese)</i>	<b>\$105.00</b>
<b>Salsa de chicharrón, huevo o queso</b> <i>Egg sauce, cheese or chicharrón</i>	<b>\$105.00</b>
<b>Enmoladas Zapotecas</b> <i>Enmoladas Zapotecas</i>	<b>\$115.00</b>

## JUGOS / JUICES

<b>Jugo tropical (fresa, manzana, naranja)</b> <i>Tropical juice (strawberry, apple, orange)</i>	<b>\$60.00</b>
<b>Jugo energético (naranja, manzana, apio, piña)</b> <i>Energy juice (orange, apple, celery, pineapple, )</i>	<b>\$60.00</b>
<b>Jugo Verde (naranja, nopal, apio, perejil, piña)</b> <i>Green juice (orange, nopal, celery, parsley, pineapple)</i>	<b>\$50.00</b>
<b>Jugo de naranja</b> <i>Orange juice</i>	<b>\$50.00</b>

## BEBIDAS FRÍAS COLD DRINKS

<b>Malteada de vainilla, fresa o chocolate</b> <i>Vanilla, strawberry or chocolate milkshake</i>	<b>\$70.00</b>
<b>Chocomilk o chocolate oaxaqueño</b> <i>Chocolate milk o chocolate oaxaqueño</i>	<b>\$60.00</b>
<b>Licuada de fresa o plátano</b> <i>Strawberry or banana smoothie</i>	<b>\$60.00</b>

## BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

<b>Chocolate de leche o agua acompañado de pan de yema</b> <i>Milk chocolate or water with yolk bread</i>	<b>\$75.00</b>
<b>Chocolate de leche o agua</b> <i>Chocolate milk or water</i>	<b>\$55.00</b>
<b>Café capuchino</b> <i>Cappuccino coffee</i>	<b>\$60.00</b>
<b>Té de poleo</b> <i>Pennyroyal tea</i>	<b>\$45.00</b>
<b>Café gourmet</b> <i>Gourmet coffee</i>	<b>\$45.00</b>
<b>Café espresso</b> <i>Espresso coffee</i>	<b>\$45.00</b>
<b>Café americano</b> <i>American coffee</i>	<b>\$40.00</b>
<b>Té</b> <i>Tea</i>	<b>\$40.00</b>

EL LUGAR IDEAL  
PARA SENTIR, OLER  
Y SABOREAR OAXACA



OR  
OAXACA REAL  
• H O T E L •



COMIDAS  
LUNCH AND DINNER



LA TERRAZA DE TITA  
NUESTRAS REDES SOCIALES

COMIDAS  
LUNCH AND  
DINNER

## SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS

<b>Sopa de guías y tostada con asiento y queso</b> <i>Guid's soup and toast with asiento and cheese</i>	<b>\$125.00</b>
<b>Sopa Azteca</b> <i>Aztec soup</i>	<b>\$115.00</b>
<b>Crema de chapulín</b> <i>Chapulín cream</i>	<b>\$115.00</b>
<b>Sopa María Sabina</b> <i>Maria Sabina soup</i>	<b>\$115.00</b>
<b>Sopa de guías con quesadillas</b> <i>Guid's soup with quesadillas</i>	<b>\$115.00</b>
<b>Crema a la oaxaqueña</b> <i>Oaxacan Cream</i>	<b>\$95.00</b>
<b>Sopa Tarasca</b> <i>Tarascan soup</i>	<b>\$95.00</b>
<b>Consomé de pollo</b> <i>Chicken soup</i>	<b>\$95.00</b>

## PASTAS / PASTA

<b>Pasta al pesto con camarones</b> <i>Pesto pasta with shrimp</i>	<b>\$260.00</b>
<b>Pasta Arrabiata con puntas de res</b> <i>Arrabiata pasta with beef tips</i>	<b>\$195.00</b>
<b>Pasta espagueti a la boloñesa</b> <i>Spaghetti bolognese pasta</i>	<b>\$170.00</b>
<b>Pasta Oaxaca Real (con crema de chapulín)</b> <i>Real Oaxaca Pasta (with grasshoppers cream)</i>	<b>\$135.00</b>
<b>Espagueti Alfredo</b> <i>Spaghetti Alfredo</i>	<b>\$125.00</b>

## ENSALADAS SALADS

<b>Ensalada César con camarones</b> <i>Caesar salad with shrimp</i>	<b>\$215.00</b>
<b>Ensalada de queso de cabra</b> <i>Goat cheese salad</i>	<b>\$165.00</b>
<b>Ensalada César con pechuga de pollo</b> <i>Caesar salad with chicken breast</i>	<b>\$175.00</b>
<b>Ensalada de cítricos, espinacas y lechuga</b> <i>Citrus, spinach and lettuce salad</i>	<b>\$150.00</b>
<b>Ensalada Oaxaqueña</b> <i>Oaxacan salad</i>	<b>\$125.00</b>

## LO OAXAQUEÑO / THE OAXACAN

<b>Botana Oaxaqueña</b> <i>Oaxacan snack</i>	<b>\$475.00</b>
<b>Mole negro con rib eye de cerdo</b> <i>Black mole with pork rib eye</i>	<b>\$345.00</b>
<b>Tlayuda combinada</b> <i>Combined Tlayuda</i>	<b>\$280.00</b>
<b>Tlayuda Oaxaca Real</b> <i>Oaxaca Real Tlayuda</i>	<b>\$290.00</b>
<b>Pollo Real</b> <i>Real chicken</i>	<b>\$255.00</b>
<b>Tamales Oaxaqueños</b> <i>Oaxacan tamales</i>	<b>\$235.00</b>
<b>Cecina Oaxaqueña</b> <i>Oaxacan jerky</i>	<b>\$165.00</b>
<b>Mole amarillo con carne de res</b> <i>Yellow mole with beef</i>	<b>\$195.00</b>
<b>Tradicional mole negro o coloradito con pollo</b> <i>Traditional black or red mole with chicken</i>	<b>\$185.00</b>
<b>Tlayuda sencilla</b> <i>Simple tlayuda</i>	<b>\$165.00</b>
<b>Mole verde con espinazo</b> <i>Green mole with backbone</i>	<b>\$160.00</b>
<b>Tasajo Oaxaqueño</b> <i>Oaxacan cured meat</i>	<b>\$195.00</b>
<b>Mole sabor a mi tierra</b> <i>Mole the taste of my land</i>	<b>\$220.00</b>

## DEL MAR / FROM SEA

<b>Salmón con hummos de betabel</b> <i>Salmon with beet hummus</i>	<b>\$330.00</b>
<b>Camarones salteados al ajillo</b> <i>Sauteed shrimp with garlic</i>	<b>\$295.00</b>
<b>Filete de pescado empanizado</b> <i>Breaded fish fillet</i>	<b>\$295.00</b>
<b>Filete de pescado en hoja santa</b> <i>Fish fillet in holy leaf</i>	<b>\$295.00</b>
<b>Filete de pescado a la plancha</b> <i>Grilled fish fillet</i>	<b>\$275.00</b>
<b>Tacos de camarón en tempura</b> <i>Shrimp tempura tacos</i>	<b>\$185.00</b>
<b>Costalitos mar y tierra</b> <i>Sacks of sea and land</i>	<b>\$295.00</b>
<b>Palomitas de Camarón</b> <i>Popcorn shrimp</i>	<b>\$270.00</b>

## CARNES / MEATS

<b>Arrachera Oaxaca Real</b> <i>Arrachera Oaxaca Real</i>	<b>\$455.00</b>
<b>Costilla a la BBQ</b> <i>BBQ ribs</i>	<b>\$195.00</b>
<b>Pechuga de pollo a la plancha</b> <i>Grilled chicken breast</i>	<b>\$185.00</b>
<b>Milanesa de pollo empanizado</b> <i>Breaded chicken milanese</i>	<b>\$205.00</b>
<b>Milanesa de res empanizado</b> <i>Breaded beef milanese</i>	<b>\$225.00</b>
<b>Filete mingón en salsa de vino tinto</b> <i>Filet mingón in red wine sauce</i>	<b>\$305.00</b>

## SNACKS / SNACKS

<b>Club sándwich</b> <i>Club sandwich</i>	<b>\$165.00</b>
<b>Pepito de milanesa de res con pan amarillo y papas cambray</b> <i>Beef Milanese Pepito with Yellow bread and Cambray Potatoes</i>	<b>\$185.00</b>
<b>Orden de nachos con chorizo</b> <i>Order of nachos with chorizo</i>	<b>\$150.00</b>
<b>Molletes con chorizo</b> <i>Muffins with chorizo</i>	<b>\$130.00</b>
<b>Sándwich acompañado de papas o ensalada</b> <i>Sandwich accompanied by potatoes or salad</i>	<b>\$95.00</b>
<b>Orden de guacamole</b> <i>Guacamole order</i>	<b>\$70.00</b>
<b>Orden de papas a la francesa</b> <i>French fries order</i>	<b>\$75.00</b>
<b>Orden de guacamole con chapulines</b> <i>Orden of guacamole with chapulines</i>	<b>\$95.00</b>

## POSTRES / DESSERTS

<b>Crepas suzette</b> <i>Crepes suzette</i>	<b>\$135.00</b>
<b>Plátanos flameados</b> <i>Bananas flambe</i>	<b>\$135.00</b>
<b>Strudel de manzana</b> <i>Apple strudel</i>	<b>\$120.00</b>
<b>Pastel de chocolate oaxaqueño con tejate</b> <i>Oaxacan chocolate cake with tejate</i>	<b>\$105.00</b>
<b>Pastel de elote</b> <i>Corn Cake</i>	<b>\$95.00</b>
<b>Flan de la casa</b> <i>House flan</i>	<b>\$85.00</b>
<b>Pastel de tres leches</b> <i>Three milk cake</i>	<b>\$85.00</b>
<b>Helados</b> <i>Ice cream</i>	<b>\$75.00</b>
<b>Copito de nieve</b> <i>Snowflake</i>	<b>\$115.00</b>
<b>Tesoros de Oaxaca</b> <i>Treasures of Oaxaca</i>	<b>\$95.00</b>