



PARA COMENZAR

CHARCUTERÍA MESTIZA.

(2-3 PERSONAS)....\$380 (4-6 PERSONAS)....\$720

Tabla de quesos y charcutería artesanal local, acompañada de ate y frutos de temporada.

PERLAS DE TLAXCO.....\$120

Esferas (6) de quesos artesanales locales, corona de insectos (según disponibilidad) en un espejo de salsa de chile seco agrídulce, decorada con germen de alfalfa y brotes de amaranto. (Opción libre de glúten Gluten).

MOLOTES MUNIXKAN.....\$110

Croquetas (6) de masa de maíz, rellenas de carne (3) y queso (3), con salsa de jitomate y chile ahumado. Ensalada de repollo morado decorada con germen de alfalfa. (Libre de glúten Gluten).

PARA PICAR

CHICHARRÓN TLAHUICOLE.....\$145

Trozos de costilla de cerdo (250g) crujientes y carnosos. Marinados con naranja agria, orégano, selección de pimientas, romero y jengibre. Acompañadas con rodaja de piña tatemada, cebolla morada encurtida, gajo de limón y salsas de la casa (a elegir).

ALITAS TOTOLAX.

(6 PIEZAS)....\$70 (12 PIEZAS)....\$130

Siempre frescas, marinadas con la receta de la casa, doradas a la perfección y acompañadas con zanahoria, apio y salsas exclusivas a escoger.

SALSAS PARA ALITAS (PORCIÓN EXTRA \$35):

- ◆ Cilantro & Whiskey. ◆ Barbecue Whiskey.
- ◆ Frutos rojos con Ginebra. ◆ Miel con Jengibre & Ron.

PAPAS GAJO. (250G).....\$60

Papas de corte ancho fritas al momento y condimentadas con especias de la casa.

TOUR & CATA

VISITA GUIADA DE LA DESTILERÍA\$50

El costo es por persona. Reservar con anticipación.

CATA\$275

Degustación de 5 destilados diferentes (1 onza c/u)

PRECIO ESPECIAL PARA GRUPOS (MÁS DE 5 PERSONAS)

DE LA TIERRA

ENSALADA XOCHITECATL.....\$125

Ensalada en láminas de betabel, arúgula y espinaca. Con un toque de requesón acompañada de una vinagreta de jengibre y miel. Decorada con pepita garapiñada.

CUATRO VOLCANES.....\$135

Mezcla de lechugas, fruta de temporada, arúgula, queso de cabra con ceniza y semillas garapiñadas aliñadas con aderezo de brandy de tuna.

DEL HORNO

MATLALCUEYETL.....\$230

Pizza con salsa a base de tomate criollo y epazote morado con mezcla de quesos locales, setas al habanero e insectos (según disponibilidad) al ajillo.

AZCATLAL.....\$255

Pizza con salsa de huitlacoche con hormiga chicala, mezcla de quesos artesanales locales, mollejas de res en sal de totomoxtle y pesto de la casa.

ADEREZOS Y SALSAS\$45

(PORCIÓN EXTRA 1/4 DE TAZA).

- ◆ Salsa macha de chile seco, amaranto, pepita tostada, cacahuete y chapulín.
- ◆ Salsa borracha de chiles secos, chicatana y ron añejo de la casa.
- ◆ Salsa de brandy de fresa y guajillo.
- ◆ Mayonesa de chicatana y chiltepín.
- ◆ Aderezo Ranch.
- ◆ Aderezo Blue Cheese.

POSTRES

TLAXCALES.....\$105

Maíz fermentado de la elaboración de whiskey Cuatro Volcanes, molido en metate con canela, nibs de cacao, guayaba tatemada y piloncillo. Acompañado de helado de pulque con muegano, coulis de fruta de temporada. Decorado con una tierra de muégano, flores comestibles e insectos. (según disponibilidad).

MAYAHUEL.....\$85

Composición de helado artesanal de lavanda y miel, servido sobre una cama de muégano y acompañado con pan de pulque. Decorado con una teja de naranja, coulis de panela y flores comestibles.

COCTELERÍA DE AUTOR

OLD FASHIONED CUATRO VOLCANES \$190

No es tradicional, pero sí de la casa: Whiskey de maíz azul, con brandy de fresa, infusionado previamente a baño maría con cera de abeja y bitters de especialidad, reposado y servido desde barrica.

CAMAXTLI\$160

Brandy de fresa con licor de durazno, jarabe de berries, sour mix acompañado con hard seltzer de fresa/sandía.

MALINTZI\$140

Martini a base de ron blanco, licor de manzana, chartreuse amarillo, jugo de piña, sour mix y bitters de hoja santa.

TEPETICPAC\$120

Ginebra de mole, con agua mineral, Coca Cola, jugo de piña, chile jalapeño y un escarchado de chile.

CACAXTLA\$150

Whiskey, mix de maracuyá, aquafaba, jarabe de canela, jarabe natural decorado con hierbabuena.

XICOHTENCATL\$150

Whiskey con jarabe de canela, jugo de limón y cilantro.

POPOCATEPETL\$140

Brandy de tuna, cordial de xoconostle, jarabe de panela, mix de ginger y albahaca como decoración.

SANTUARIO DE LUCIÉRNAGAS.....\$145

Martini a base de ron blanco, licor de melón, brandy de jobo, jugo de piña y bitters de epazote morado decorado con hojas de albahaca.

TLAXCALA LA BELLA.....\$150

Un ginebra tradicional con carambolo macerado, brandy de jobo como floater, decorado con una lengua de pepino y menta.

BLOODY MARY\$130

Ginebra de mole, con jugo de tomate, Clamato, pepino, aceitunas, salsas sazonadoras y decorado con pepino, apio y tocino crujiente.

OCOTELULCO\$140

Copa globo servido con un ginebra de mole, licor de chile ancho, mezcla de 4 pimientas, y agua tónica decorada con el peel de la naranja.

POCHTECA\$150

Martini a base de ron joven, ginebra, jugo de piña y sour mix decorado con una rama de romero.

MATLALCUEYETL.....\$160

Brandy de jobo, mix de berries, jugo de limón, jarabe de canela decorado con albahaca y naranja.

TLAHUICOLE.....\$150

Vinguina con ginebra tradicional, bitters de cempasúchil y decorado con flor comestible.

GIN & TONIC\$135

Vaso globo con ginebra tradicional, agua tónica, con garnitura a escoger ya sea frutos rojos o limón, pepino y romero.

CUATRO SEÑORIOS\$150

Whiskey, jugo de manzana, rebanada de manzana y canela, previamente ahumada con canela, quemada.



COCTELERÍA CLÁSICA

CARAJILLO CLÁSICO, DE PINOLE.....\$100 O CARAJILLO DE AMARANTO

Tradicional carajillo con la mezcla de pinole o amaranto, leche, licor 43 y café espresso.

MOLEGRONI.....\$140

Nuestra ginebra de mole, vermouth rosso, licor de cereza, jugo de limón, bitters de cacao y café, decorado con un peel de naranja y cerezas marrasquino.

CUBA LIBRE.....\$90

Ron añejo, Coca Cola, agua mineral, peel de limón y humo de canela en vaso.

GIN MARTINI\$140

Cóctel tradicional, de nuestra ginebra tradicional, con la salmuera de aceitunas, decorado con aceitunas.

MOJITO\$120

Ron blanco, jugo de limón verde, menta fresca (o fruta de temporada), jarabe simple y hielo a la perfección.

MICHELADA\$50

Tradicional cerveza a escoger, claro u oscura, con salsa maggi inglesa, jugo de limón, Clamato y Tajin.

SIN ALCOHOL

JUGO DE NARANJA.....\$20

JUGO DE MANZANA\$20

JUGO DE PIÑA.....\$20

JUGO ARANDANO TROPICAL\$20

COCA COLA\$28

SPRITE\$28

GINGER ALE\$28

MANZANITA LATA\$28

CAFETERÍA

CAPUCCINO\$50

CAFÉ AMERICANO\$30

AFFOGATO\$60

CAFÉ CUATRO VOLCANES\$85

CAFÉ CARIBEÑO\$70

ESPRESSO TONIC\$70