



MENÚ DE TEMPORADA (INVIERNO)

PLATOS FUERTES

CHILE RELLENO DE HUITLACOQUE.\$110

Chile poblano, relleno de una mezcla de huitlacoche, tocino, jamón ahumado y almendras tostadas. Servido en una salsa de jitomate criollo, chile ahumado y chapulines.

ENSALADA DE GARBANZOS.\$125

Mezcla de garbanzos, tomate en cubos, cebolla morada, pepino en rodajas, menta, y aderezada con un toque de aceite de oliva, limón, sal y pimienta.

POLLO AL HORNO (2 PIEZAS).\$145

Muslo y pierna de pollo marinada en licor de chiles, mantequilla, jengibre y romero. Horneados en su jugo y rostizados correctamente. Acompañados de una guarnición de papas cambray horneadas con salsa macha de la casa.

DEL HORNO

PIZZA DULCE.\$210

Una mezcla de quesos artesanales locales, fruta de temporada cocinados en una compota. Decorada con nueces, un toque de queso de cabra y miel.

ALGO DULCE

FLAN DE ELOTE & PERICÓN.\$90

Flan casero elaborado a base de granos de elote fresco infusionado con pericón, servido y decorado con frutos de temporada.



VISITA NUESTRO SITIO Y SIGUENOS EN:   [cuatrovolcanes.destileria](https://www.cuatrovolcanes.destileria)  www.cuatrovolcanes.mx

TOUR & CATA

VISITA GUIADA DE LA DESTILERÍA, PREVIA CITA - \$50 POR PERSONA
CATA DE 5 DESTILADOS DIFERENTES (1 ONZA C/U) - \$275 POR PERSONA

(PRECIO ESPECIAL PARA GRUPOS (MÁS DE 5 PERSONAS))



PARA COMENZAR

CHARCUTERÍA CRIOLLA. \$260....(2-3 PERSONAS) \$450....(4-6 PERSONAS)

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

PERLAS DE TLAXCO.....\$120

Esferas de quesos artesanales locales, cubiertas en una capa crocante freída. Acompañadas de un alioli de salsa macha de la casa. (Opción gluten free).

CRUQUETAS DE COLIFLOR Y JAMÓN AHUMADO.....\$130

Croqueta elaborada a base coliflor, jamón ahumado y especiada, cubierta en una capa crocante frita. Acompañadas de un alioli de insectos de temporada. (Opción gluten free).

DEL HORNO

PIZZA FLOR DE CALABAZA.....\$235

Pizza con salsa de huitlacoche, mezcla de quesos artesanales locales, setas, calabacitas y flor de calabaza salteadas en una selección de pimientas.

PARA COMPARTIR

CHICHARRÓN TLAHUICOLE.....\$180

Trozos de costilla de cerdo crujientes y carnosos. Marinados y cocinados con naranja agria, orégano, selección de pimientas, romero y jengibre. Acompañados de un guacamole de la casa, gajos de limón y una salsa de piña tatemada, habanero y cebolla morada encurtida.

ALITAS TOTOLAX. (6 PIEZAS)\$90 (12 PIEZAS)....\$170

Alitas siempre frescas, marinadas con la receta de la casa, doradas a la perfección y acompañadas de ajonjolí tostado, bastones de zanahoria, apio y aderezo.

SALSAS (A ESCOJER)

- ♦ Cilantro, habanero y whiskey.
- ♦ Barbecue con whiskey.
- ♦ Miel, jengibre cacahuete y Ron.
- ♦ Buffalo (Frank's, queso crema y mantequilla).
- ♦ Salsa de temporada.

PAPAS GAJO.....\$85

Papas de corte ancho, fritas al momento, condimentadas con especias de la casa, servidas con trozos de tocino y espolvoreadas con queso añejo.




MOLOTES MUNIXKAN.....\$115

Croquetas de masa de maíz, rellenas de carne molida y quesos artesanales locales, servidos en una salsa de jitomate criollo y chile ahumado, acompañados de col y espolvoreados con queso añejo.

POSTRES

TAMAL TRIPLE CHOCOLATE.....\$85

Tamalito hecho a base de masa de maíz, y un toque de maíz fermentado de la elaboración del whiskey Cuatro Volcanes, mezcla de chocolates en polvo, barra y líquido, especiado con canela en polvo y un tropezón de nuez de castilla. Servido con un helado de temporada.

VISITA NUESTRO SITIO Y SIGUENOS EN:   [cuatrovolcanes.destileria](https://www.cuatrovolcanes.destileria)  www.cuatrovolcanes.mx

TOUR & CATA

VISITA GUIADA DE LA DESTILERÍA, PREVIA CITA - \$50 POR PERSONA
CATA DE 5 DESTILADOS DIFERENTES (1 ONZA C/U) - \$275 POR PERSONA

(PRECIO ESPECIAL PARA GRUPOS (MÁS DE 5 PERSONAS))

TRAGOS DE LA CASA

OUR OLD FASHIONED\$180

Whiskey de maíz azul, brandy de lychee, absenta, infusionado previamente a baño maría con cera de abeja y bitters de especialidad, reposado y servido desde barrica.

CUATRO SEÑORIOS\$150

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

HIKARI SOUR\$150

Whiskey fat-washed de ajonjolí, alga marina, mandarina, limón eureka, jarabe simple y clara.

CACAXTLA\$150

Ginebra tradicional, mix de maracuyá, aquafaba, jarabe de canela, jarabe natural decorado con hierba buena.

OCOTELULCO\$140

Ginebra de mole, licor de chile ancho, mezcla de 4 pimentas, agua tónica, y piel de naranja.

MOLEGRONI\$140

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.

NEGRONI ROSSE\$150

Ginebra de cardamomo, lillet, licor de cacao, peychaud's bitters, piel de limón eureka.

YAPALLI\$140

Gin de cardamomo, agua tónica, frambuesa, pepino, hierbabuena, limón.

XICOHTENCATL\$150

Ron añejo, jarabe de canela, jugo de limón y cilantro.

BANANA RUM OLD FASHIONED....\$140

Ron añejo macerado con plátano, jarabe simple, bitters cítricos y piel de naranja.

TRAGOS CLÁSICOS

VESPER\$150

Ginebra tradicional, vodka, lillet, cáscara de limón eureka.

MARTINI\$140

Martini shakeado, vodka, salmuera, decorado con aceitunas.

BLOODY MARY.....\$140

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

GIN & TONIC / GIN & TONIC RED....\$135

Ginebra tradicional, agua tónica, con garnitura a escoger: frutos rojos o limón, pepino y romero.

DARK 'N' STORMY.....\$135

Ron especiado, jugo de limón, jarabe de jengibre.

BOULEVARDIER\$140

Whiskey, vermouth rosso, campari, piel de naranja.

KENTUCKY MULE\$135

Whiskey, jugo de limón, jarabe de jengibre, rodaja de limón.

CARAJILLO (NORMAL, PINOLE, AMARANTO).....\$100

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

CUBA LIBRE\$100

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

MOJITO\$75

Ron blanco, hierbabuena, azúcar, jugo de limón y agua mineral.

PALOMAZZA\$75

Ron blanco, jugo de toronja, soda de toronja, sal de tortilla tatemada.

MICHELADA ½ LITRO\$55

Cerveza a escoger clara u oscura, con salsa maggi, inglesa, jugo de limón, clamato y tajín.

Agrega un shot de ginebra por \$30 y de vodka por\$20

SIN ALCOHOL

JUGO DE NARANJA.....\$20

JUGO DE MANZANA\$20

JUGO DE PIÑA.....\$20

JUGO ARANDANO TROPICAL\$20

COCA COLA (LATA)\$28

SPRITE (LATA)\$28

GINGER ALE (LATA)\$28

MANZANITA (LATA)\$28




CAFETERÍA

ESPRESSO\$25

CAPUCCINO\$45

CAFÉ AMERICANO\$30

AFFOGATO\$60

VISITA NUESTRO SITIO Y SIGUENOS EN:   [cuatrovolcanes.destileria](https://www.cuatrovolcanes.destileria)  www.cuatrovolcanes.mx

TOUR & CATA

VISITA GUIADA DE LA DESTILERÍA, PREVIA CITA - \$50 POR PERSONA
CATA DE 5 DESTILADOS DIFERENTES (1 ONZA C/U) - \$275 POR PERSONA

(PRECIO ESPECIAL PARA GRUPOS (MÁS DE 5 PERSONAS))