

ENTRADA

Ensalada Escondido

Mix de hojas con pepino, zanahoria, maíz, tomate cherry, aguacate, queso panela y aderezo de temporada
\$180.00 MXN

Guacamole

Aguacate, cebolla, cilantro, mango y chapulines con tostaditas
\$160.00 MXN

Gazpacho

Sopa fría de tomate con vegetales frescos
\$110.00 MXN

Betabeles Rostizados

Betabeles baby con aderezo de aceite de olivo, yogurt, orégano, pitona, almendra, miel y ajo
\$260.00 MXN

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.

Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.

*Huevos y miel proveídos por Casa Wabi

FRÍO

Ceviche Maracuyá y Coco

Filete de pesca del día o camarón, marinados en jugo de limón, pescado, maracuyá y coco. Acompañado de cilantro, maíz y cebolla morada

\$240.00 MXN

Cocktail de Camarón

Camarón o pulpo en jugo coctelero, acompañado de jitomate, aguacate, pepino, cebolla morada y cilantro

\$220.00 MXN

Especial de Aguachile

Filete de pesca del día o camarón marinado en aguachile especial con cubos de sandía, láminas de pepino, cebolla morada y cilantro

\$240.00 MXN

Bowl de Quinoa

Mix de hojas orgánicas con quinoa roja, acompañada de rábano, maíz, aguacate, jitomate cherry y vinagreta de temporada

\$160.00 MXN

Ceviche Negro de Camarón

Camarón 20/30 marinado con jugo de limón, tinta de calamar, jengibre, habanero, cilantro, ajo, cebolla morada y pepino

\$330.00 MXN

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.

Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.

*Huevos y miel proveídos por Casa Wabi

HOTEL ODIDNO323

TACOS

Tacos de Ribeye

Con cebolla caramelizada y guacamole

\$280.00 MXN

Pescadillas

Con ensaladita, queso de rancho y crema

\$185.00 MXN

Tacos de Carnitas de Pulpo

Con salsa pico de gallo y guacamole

\$240.00 MXN

Tacos Capeados

Camarón o pescado con ensalada de col y cremosa de chile morita

\$220.00 MXN

Tacos de Tinga de Zanahoria

Con aguacate

\$90.00 MXN

Tacos de Pescado Zarandeado

Huachinango (filete), adobo de chile costeño,
mix de hojas, frijolitos puercos.

\$260.00 MXN

*Cada orden lleva 2 tacos

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.

Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.

*Huevos y miel proveídos por Casa Wabi

TOSTADAS

Tostada de Marlín

Preparadas con aguacate y queso de rancho
\$180.00 MXN

Pulpo Enamorado

Preparada con salsa pico de gallo y aguacate
\$220.00 MXN

*Cada orden lleva 2 tostadas

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.

Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.

*Huevos y miel proveídos por Casa Wabi

CALIENTES

Pesca del día

Acompañada de ensalada y arroz blanco

\$380.00 MXN

Tlayuda de Tasajo

Acompañada de col blanca, rábano, tepiche y chapulines

\$260.00 MXN

Hamburguesa de Sirloin

Acompañada de ensalada, papas gajo y chiles en vinagre

\$260.00 MXN

Tlayuda Vegetariana

Acompañada de calabacitas, zanahoria y champiñones

\$190.00 MXN

Pulpo a las Brasas

Pulpo, papa, mantequilla, echalot, pimienta roja, perejil,
vinagre de vino, miel, zanahorias, mix de hojas baby

\$650.00 MXN

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.

Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.

*Huevos y miel proveídos por Casa Wabi

HOTEL ODIADO

POSTRES

Plátanos Fritos

\$95.00 MXN

Arroz con Leche de Coco

Arroz, canela, leche, lechera, crema de coco, coco rallado

\$95.00 MXN

Flan de Ajonjolí

Coconut cream, lechera, huevo, ajonjolí, azúcar

\$95.00 MXN

Helado

A base de leche o agua (sabores de temporada)

\$95.00 MXN

Saúl Carranza

Executive Chef

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.

Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.

*Huevos y miel proveídos por Casa Wabi

Horario de Snack Menu 12:00 PM — 08:00 PM

HOTEL ESCONDIDO

CÓCTELES DE LA CASA HOUSE COCKTAILS

Aperol Spritz	\$210.00
Pepino Martini	\$180.00
Mojito Kraken	\$130.00
Carajillo	\$195.00
Negroni	\$200.00
Daiquiri	\$150.00
Caipiriña	\$150.00
Piña Colada	\$200.00
Mojito	\$200.00
Margarita	\$180.00
Sangría	\$150.00
Bloody Mary	\$160.00

CÓCTELES CON MEZCAL HOUSE COCKTAILS WITH MEZCAL

Tamarindo Escondido	\$180.00
Sangre Oaxaqueña	\$180.00
Paloma Mezcal	\$150.00
Salmoncito	\$180.00
Cítricos	\$180.00
Mango Mezcal	\$180.00
Chocomezcal	\$180.00
Maracuya/Passion Fruit	\$180.00
Kiwi Mezcal	\$180.00
Jalapeño Mezcal	\$150.00

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express).

VINOS / WINE

TINTO / RED



ENSAMBLE ARENAL

Paralelo / Cabernet Sauvignon / Ensenada, México

\$1100.00

SCIELO

Ssyrah, Cabernet Sauvignon y Merlot/ Valle de Parras, Coahuila

\$990.00

CASA MADERO 3V

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo/ Valle de parras Coahuila

\$190.00 \$890.00

PRUNO

Villacreces / Tempranillo+Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero, España

\$850.00

ALTO DE PIOZ

Tempranillo / Cabernet Sauvignon / España

\$220.00 \$990.00

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express).

BLANCOS / WHITE



SILVANA

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Viognier y Moscatel/ Valle de Guadalupe, México

\$990.00

CASA MADERO 2V

Casa Madero / Chenin blanc + Chardonnay / Coahuila, México

\$150.00 \$650.00

PASCAL ATTITUDE

100% Sauvignon Blanc / Vallée De La Loire , Francia.

\$1190.00

BOUZA DU REI

Albariño, España

\$220.00 \$990.00

ROSADO / ROSÉ



MARTIN BERDUGO ROSADO

Martin Berdugo / Tempranillo / Ribera del Duero, España

\$690.00

RU

Bodegas del Viento / Syrah+Cabernet Sauvignon+Merlot / Coahuila, México

\$700.00

LARROSA

Izadi / Garnacha / Rioja Alavesa, España

\$200.00 \$890.00

WHISPERING ANGEL

Château desclans/Grenache , Vermentino y Cinsalult/Francia

\$1,600.00

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express).

VINOS / WINE

CHAMPAGNE/ESPUMOSO

 150 ml  750 ml

TAITTINGER BRUT RSVA

Taittinger / Chardonnay+Pinot Meunier+Pinot Noir / Champagne, Francia

\$3,800.00

TAITTINGER ROSÉ

Taittinger / Pinot Meunier+Pinot Noir / Reims, Francia

\$4,800.00

ESPUMA DE PIEDRA BB

Casa de Piedra / Sauvignon Blanc / Valle de Guadalupe, México

\$360.00 \$1,650.00

MOET CHANDON BRUT

\$3,250.00

MOET ICE

\$3,900.00

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express).

CERVEZA / BEER

CERVEZA ARTESANAL BIERCITO



ESCONDIDA

Blond ale

\$90.00

CERVEZA NACIONAL



VICTORIA

\$85.00

CORONA

\$85.00

MODELO ESPECIAL

\$85.00

TECATEL LIGHT

\$85.00

XX AMBAR

\$85.00

XX LAGER

\$85.00

INDIO

\$85.00

HEINEKEN

\$85.00

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express).

MEZCAL

MEZCAL	AGAVE / REGIÓN	COPA	BOTELLA
VAGO (Emigdio Jarquin)	Espadín, Miahuatlán	\$120	\$1,550
VAGO (Joel Barriga)	Espadín, Tapanala, Oaxaca	\$120	\$1,550
VAGO (Olla de Barro)	Espadín, Sola de Vega	\$185	\$2,400
VAGO (Ensamble)	Espadín, Sola de Vega	\$190	\$2,500
CÓMPLICE	Tobalá, Matatlan, Oaxaca	\$370	\$3,900
CÓMPLICE	Jabali, Sta. Ma Albarradas	\$710	\$7,100
CÓMPLICE	Tepextate, Sta. Ma Albarradas	\$470	\$4,700
CÓMPLICE	Espadín, Ocoatepec, Oaxaca	\$250	\$2,600
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS	Espadín, Valles Centrales	\$290	\$3,480
BUEN SUCESO	Espadín, Oaxaca	\$220	\$2,700
LEJENDARIO DOMINGO	Espadín, San Luis Del Río	\$190	\$2,250
NEFELIBATA	Tepextate, Yautepec, Oaxaca	\$650	\$7,750
NEFELIBATA	Espadín, Yautepec, Oaxaca	\$260	\$3,100
CASA WABI	Tobalá, Sola De Vega	\$460	\$5,750
CORAZÓN DE HOJALATA	Espadín, Miahuatlan	\$210	\$8,500
SANTA PEDRERA	Espadín, Ejutla, Oaxaca	\$210	\$2,600
KOCH ESPADÍN	Espadín, S. Baltazar Guelavila	\$100	\$1,200
KOCH ENSAMBLE	Cirial, Tobalá, Tobasiche, Lumbre	\$270	\$3,400
KOCH TEPEZTATE	Tepeztate, S. Baltazar Guelavila	\$330	\$4,100
KOCH PASMO	Tobalá, Jayacatlan, Oaxaca	\$310	\$3,900

Precios en pesos mexicanos
Prices in mexican pesos

Todos nuestros precios incluyen 16% IVA
16% tax included in price