



#CHEFINTERVENTION

HOTEL EL GANZO

M E N U

**C E L I A
F L O R I A N
+
A L A M
M E N D E Z**

Tostada de Almeja Reina / Alam Méndez

Jícama, Pepino, Tomates Cherries, Aguacate y Aioli de Chintextle
*Clam Tostada, Jicama, Cucumber, Cherry Tomatoes and Chile Pasilla
Mixe Paste Aioli.*

Garnachas Istmeñas / Celia Florián

Salsa de Tomate, Queso Istmeño, Carne de Res, Col Encurtida
*Fried tortilla with Tomato Sauce, Dry Cheese, Shredded Beef,
Pickled Cabbage.*

Sopa de la Milpa / Celia Florián

Caldo de Frijol Negro, Grano de Elote, Nopales y Chicharrón
White corn soup, Black Bean Broth, Corn Kernel, Cactus and Pork Rind.

Lisa Ahumada / Alam Méndez

Cegueza Negra, Berenjena Tatemada, Plátano Macho, Zanahorias.
*Smoked mullet, Black Cegueza, blackened Eggplant, Plantain and
Carrots.*

Pulpo a la parrilla / Celia Florián

Mole de Chicatanas, Calabaza de Castilla, Hojas del Huerto
Grilled octopus, Chicatanas Ant Mole, Castilla Pumpkin, Green mix.

Granita de poleo y mezcal / Celia Florián

Manzana Verde y Jugo de Lima
Poleo Mint and Mezcal Granita, Green Apple and Lemon.

Xoconoxtle Calcificado / Alam Méndez

Tierra de Mantequilla, Bizcocho de Chocolate, Oaxaqueño, Quesillo
Ahumado y Helado de Piloncillo
*Calcified Pear Cactus, Butter Crumbs, Oaxaca Chocolate Cake, Smoked
Oaxaca Cheese, Molasses Ice Cream.*

