

Receta de Tlayudas Aquí es Oaxaca/ Casa Nela

- 1 taza de pasta de frijol negro
- 1/4 tazas de asiento
- 1 taza de repollo, o lechuga
- 250 gramos de queso
- 2 jitomates
- 1 aguacate
- 1 rábano
- 2 tlayudas

Preparación

Calienta la tlayuda en un comal o el sartén.

Unta el asiento y posteriormente unta la pasta de frijol negro (calentados en un sartén).

Espolvorea el repollo rallado en toda la tlayuda y luego desmenuza el queso y agrégalo a la tlayuda.

Corta el jitomate en rodajas, el aguacate y el rábano y agrégalo a la tlayuda.

Sirve caliente.



DESAYUNOS

Huevos al gusto Españoles, revueltos, rancheros, duracidos, a la mexicana, con chorizo	\$50.00
Huevos de la Casa Fundidos sobre tortilla frita urrada con frijol y salsa de crema negra	\$60.00
Omélette Con queso	\$90.00
Omélette Casa Nela Huevos de queso y calabacitas, bañado con miel negro	\$75.00
Salsa de bistre Huevos revueltos bañados en salsa de jitomate, acompañado con frijoles refritos	\$50.00
Salsa de queso Queso fresco asado bañado en salsa de jitomate, acompañado con frijoles refritos	\$50.00
Salsa de chorizo Chorizo bañado en salsa de jitomate, acompañado con frijoles refritos	\$60.00
Salsa de chichamón Chichamón bañado en salsa de jitomate, acompañado con frijoles refritos	\$60.00
Tamal oaxaqueño En hoja de plátano, de mole negro con pollo	\$25.00
Papas con chorizo	\$60.00
Chilaquiles Frijoles o verdes, queso fresco, cebolla y crema	
Pollo	\$60.00
Huevo	\$60.00
Carne	\$80.00
Enchiladas Frijoles o verdes, con pollo o queso, espolvoreadas con queso fresco y crema	\$55.00
Enchiladas Oaxaqueñas De mole negro, rojo o colorado, con pollo frito al origano, espolvoreadas con queso fresco y crema	\$65.00
Entomatadas Tortillas bañadas en salsa de jitomate, dobladas y espolvoreadas con queso fresco. Servidas con pollo o resaca o enchilada o chorizo	\$55.00
Enfrioladas Tortillas bañadas en salsa de jitomate, dobladas y espolvoreadas con queso fresco. Servidas con pollo o resaca o enchilada o chorizo	\$55.00

TLAYUDAS

Tortilla de maíz de gran tamaño bien cocida	
Tlayuda sencilla Con queso fresco	\$55.00
Tlayuda con queso	\$65.00
Tlayuda con carne Con salsa o enchilada o chorizo y queso fresco	\$85.00
Tlayuda con carne y queso Con queso o enchilada o chorizo y queso	\$95.00
Tlayuda del Patrón Con queso, enchilada, chorizo y queso	\$115.00
Todas las tlayudas llevan manzana de asento, salsa de jitomate, queso de jalisco, coque, jitomate y aguacate.	
Enmolada Tlayuda bañada de mole, espolvoreada con queso fresco	\$40.00
Enmolada con pollo	\$65.00

ENTRADAS

Molletes de chorizo con papa 3 piezas servidas con salsa de jitomate y espolvoreadas con queso	\$50.00
Guacamole con totopos Espolvoreado con queso	\$58.00
Chapulines fritos	\$58.00
Sopa de frijol Con un toque de salsa, servida con tortilla frita, queso y aguacate	\$38.00
Consomé de pollo Con garbanzo y arroz	\$38.00
Arroz con chepiles Chepil. Especial de queso oaxaqueño	\$22.00
Arroz con mole	\$28.00
Tacos de cecina (enchilada o bañado) Con cebolla, cilantro y limón (3 piezas) Con queso	\$55.00 \$65.00

TÍPICOS

Mole negro Con pollo o carne de pollo. Acompañado de arroz y frijoles	\$110.00
Mole con espárrago de puerco Mole a base de molhos preparados con molhos, con verduras	\$90.00
Amarillo de res Mole a base de chile amarillo sazonado con piloncillo	\$105.00
Chile pasillo relleno Paleta de pollo, bañado con salsa roja, acompañado de frijoles y arroz	\$105.00
Chile de agua salado Paleta de pollo, bañado con salsa roja, acompañado de frijoles y arroz	\$105.00
Estofado de pollo	\$95.00
Tasaño o cocina enchilada Con arroz, frijoles y guacamole	\$105.00
Plato Doña Nela Carne enchilada, queso y chorizo sobre resaca asada, acompañado de arroz, frijoles, aguacate y queso asado	\$140.00

EXTRAS

Frijoles	\$15.00
Queso	\$15.00
Chepiles	\$15.00
Aguacate	\$25.00
Pieza de pollo (Muslo o pierna)	\$25.00
Carne	\$35.00

Empanada de amarillo	\$35.00
Empanada de verde	\$35.00
Momelitas por pizza	\$20.00
Quesadilla	\$30.00
Torta De enchilada o chorizo o tasaño con queso, con frijol, limón, aguacate, jitomate y cebolla	\$45.00

CASA NELA
Comida Oaxaqueña

BEBIDAS

Chocolato con agua	\$32.00
Chocolato con leche	\$32.00
Café de olla	\$22.00
Pizza de Pan de yema	\$10.00
Refrescos Coca-cola, coca light, mandarina, naranja, lima-limón, toronja	\$22.00
Agua de Horchata Bebida a base de arroz, almendra, melón y canela	Viso \$22.00 Jarra \$60.00
Agua de Chilacayota Bebida a base de queso de jalisco, limón y canela	Viso \$30.00 Jarra \$55.00
Tejate Bebida fría típica a base de hueso de maney, miel y queso	Viso \$27.00 Jarra \$75.00

POSTRES

Dulces típicos	\$15.00
Nieve de leche quemada	\$25.00
Torneja de pan de yema Servida con helado de chocolate	\$40.00



Aquí es Oaxaca
Agua de Chilaquero
Tzuc
Escobada de Arroz
Nenes Oaxaqueños
Juche Quemada
y Tuna
Tostadas
Tamales

Platos de agua
Escobada, escobada, escobada
y escobada, con chile de color
Chile de Agua de Oaxaca
Nenes de agua de chilaquero, escobada, escobada y
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Tamales
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Chilaquero y Escobada
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Escobada y Escobada
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Tostadas
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Escobada
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Escobada de Arroz con queso
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Tamales de Oaxaca
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Más cosas
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Escobada con escobada de agua
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Escobada de Arroz
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Escobada y Escobada
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Escobada con escobada
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Plato de Arroz
Escobada de Arroz, queso, chile de color
Escobada con escobada
Escobada de Arroz, queso, chile de color

TAMALES DE OAXACA

CABALLAS
10





