



MARAGÓ

Aroma & Tradición

FUERTES

Mar y Chipotle

Camarones gratinados con tocino y puré de papa al chipotle. Acompañado con tazón de ensalada

\$375

Mole negro supremo

Suprema de pechuga de pollo con mole negro y esferas de plátano macho rellenas de quesillo. Acompañado con arroz.

\$325

Tlayuda Marago

Tlayuda de la casa con costilla enchilada, encurtido de col morada, aderezo de chile de agua y chepiche

\$295

Verde Ñam

Mole verde con leche de coco, carne de res y verdolagas salteadas con germinado de soya. Acompañado con arroz

\$315

Coloradito y cerdo

Coloradito con cerdo, acompañado con piña asada, verduras. Acompañado con arroz

\$315

Lasagna mestiza

Lasagna de rajas poblanas, pollo y elote con salsa de huitlacoche

\$305

Ay! Rib eye

250 gr de rib eye acompañado de puré de zanahoria, vegetales, reducción de vino tinto y poleo y mantequilla de la casa

\$465

PARA COMENZAR

Latina César

Lechuga orejona con aderezo de jalapeño, aliño de alcaparras, tomates deshidratados y crutones

\$165

Azteca mixe

Sopa azteca con chile pasilla mixe y aderezo de queso doble crema

\$185

De serrano con camarón

Croquetas de papa con camarón y jamón serrano, gel de caldo de camarón y cilantro

\$185

Fusión Costera

Tacos de pescado frito, encurtido de col morada y tartará con wasabi

\$225

Canelloni de la milpa

Canellonis rellenos de guías de calabaza, quelites y requesón bañados en mantequilla de salvia

\$225

Crema T'okeri

Crema de elote y pimiento asado con coliflor asada al curry

\$175

MENÚ NIÑOS

Nuguets de pollo

Acompañado de papas a la francesa o vegetales

\$130

Pasta a la bolognesa

Pasta en salsa de tomate con carne de res y queso manchego

\$165



COCTELERÍA CLÁSICA

Negroni	\$220
Gin & tonic	\$240
Sidecar	\$195
Aperol Spritz	\$185
Paloma	\$180
Margarita	\$180
Mezcalina de temporada	\$180
Piña colada	\$170
Carajillo	\$170
Mimosa	\$135

CERVEZAS

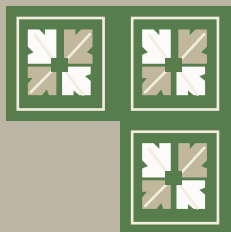
Stella Artois	\$65
Negra modelo	\$60
Modelo especial	\$60
Corona	\$50
Victoria	\$50
Base suero	\$25
Base michelada	\$35

SIN ALCOHOL

Limonada	\$50
Naranjada	\$50
Refrescos	\$45
Agua ciel mineral	\$45
Agua mineral topo chico	\$52
Agua mineral Perrier	\$58
Café americano	\$48
Café espresso	\$50
Capuccino	\$58

MEZCALES

Convite espadín	\$180
Convite madrecoishe	\$210
Convite tobalá	\$250
Convite tepextate	\$250
Convite coyote	\$280
Convite jabalí	\$300
Koch espadín	\$180
Koch ensamble	\$230
Koch madrecoishe	\$220
Koch tobalá	\$250
Koch arroqueño	\$280

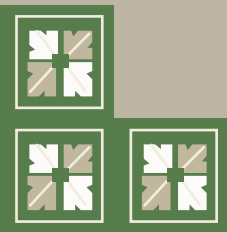


Un menú comfortable con un sabor auténtico.

En este menú queremos que disfrutes los sabores tradicionales de nuestra tierra oaxaqueña con un toque fresco y contemporáneo. Hemos creado cada platillo para deleitarte y nos permitimos aventurarnos a darle un toque propositivo con la fusión de sabores y aromas tomados tanto de nuestra cultura como otras partes del mundo. Nuestra propuesta, dirigida por el *Chef Pinto* pretende que cada bocado reconforte tu estomago y corazón.
¡Buen provecho!

MARAGØ

Sabor & Tradición



MAIN COURSE

Sea and Chipotle

Shrimp au gratin with bacon and chipotle mashed potatoes

Accompanied with salad bowl **\$375**

Black mole supreme

Chicken breast supreme with mole negro

Plantain spheres stuffed with quesillo (cheese) **\$325**

Tlayuda Marago

Tlayuda of the house, rib enchilada, Purple cabbage pickle

Water chile and chepiche dressing **\$295**

Green mole ñam

Mole verde with coconut milk, beef and sautéed greens with bean sprouts.

Accompanied with rice **\$315**

Coloradito and pork

Coloradito with pork. Served with grilled pineapple, vegetables **\$315**

Lasagna Mestiza

Lasagna of poblano peppers, chicken and corn with

huitlacoche sauce **\$305**

Ay Rib eye!

250 g of ribeye served with carrot purée, vegetables, red wine and pennyroyal reduction, and

house-made butter **\$465**

ENTRIES

Caesar Latina

Romaine lettuce with jalapeño dressing, caper dressing, sun-dried tomatoes and croutons

\$165

Aztec mixe

Aztec soup with pasilla chile mixe and heavy cream cheese dressing

\$185

Serrano with shrimp

Potato croquettes with shrimp and serrano ham, shrimp broth gel and cilantro

\$185

Coastal Fusion

Fried fish tacos with purple cabbage, pickle and tartar with wasabi.

\$225

Canelloni at milpa

Canellonis stuffed with pumpkin guides, quelites and ricotta cheese in sage butter

\$245

T'okeri Cream

Cream of corn and roasted bell pepper soup with curry roasted cauliflower

\$175

KIDS

Chicken nuggets

\$130

Served with french fries or vegetables

Pasta bolognese style

\$165

Pasta in tomato sauce with beef and manchego cheese



CLASSIC COCKTAILS

Negroni	\$220
Gin & tonic	\$240
Sidecar	\$195
Aperol Spritz	\$185
Paloma	\$180
Margarita	\$180
Mezcalina de temporada	\$180
Piña colada	\$170
Carajillo	\$170
Mimosa	\$135

BEERS

Stella Artois	\$65
Negra modelo	\$60
Modelo especial	\$60
Corona	\$50
Victoria	\$50
Base suero	\$25
Base michelada	\$35

ALCOHOL FREE

Limonada	\$50
Naranjada	\$50
Refrescos	\$45
Agua ciel mineral	\$45
Agua mineral topo chico	\$52
Agua mineral Perrier	\$58
Café americano	\$48
Café espresso	\$50
Capuccino	\$58

MEZCALES

Convite espadín	\$180
Convite madrecoishe	\$210
Convite tobalá	\$250
Convite tepextate	\$250
Convite coyote	\$280
Convite jabalí	\$300
Koch espadín	\$180
Koch ensamble	\$230
Koch madrecoishe	\$220
Koch tobalá	\$250
Koch arroqueño	\$280



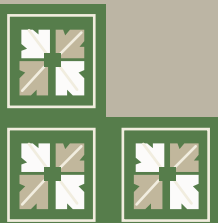
A comforting menu with an authentic flavor.

In this menu, we want you to enjoy the traditional flavors of our Oaxacan land with a fresh and contemporary touch. We have created each dish to delight you, allowing ourselves to venture into a bold fusion of flavors and aromas inspired both by our culture and other parts of the world. Our proposal, led by *Chef Pinto*, aims to ensure that every bite comforts your stomach and heart.

Enjoy your meal!

MARAGØ

Sabor & Tradición





MARAGÓ

Aroma & Tradición



De temporada

Tostada caribeña

Tostada de pescado sofrito con pimientos, plátano macho, sobre una salsa fría de chile ancho negro y jengibre, encurtido de chile güero (1 pza)

\$125

Camarón Encostrado

Tacos de camarón al ajillo , costra de quesillo, aderezo de aguacate con yogurt y alcaparras, y guacachile (3 pza)

\$335

Aguachile Marago

Pesca del día, salsa negra con café, cilantro criollo, albahaca, puré de durazno y pimientos, cebolla morada, elote frito

\$355



LENT MENU

Bocado Ahumado

Stir-fried fish tostada with peppers, plantain, on a cold black chile ancho and ginger sauce, chile güero pickle (1 pc)

\$125

Camarón Encostrado

Garlic shrimp tacos, Oaxaca cheese crust, avocado dressing with yogurt and capers, and guacachile (3 pc)

\$335

Aguachile Marago

catch of the day, black sauce with coffee, creole cilantro, basil, peach and bell pepper puree, red onion, fried corn

\$355

DESSERT

Spicy toast

Semi-sweet chocolate toast with enchilado muff, herb mousse with coarse pepper and fresh fruit

\$115

Thousand Layers of Coffee

Thousand sheets of coffee mousseline, chocolate ganache and caramel with rosemary

\$145



POSTRES

Tostadita picosita

Tostadita de chocolate semiamargo, y manguito enchilado, mousse de hierbabuena con pimienta gorda y fruta fresca

\$115

Mil Capas de Café

Mil hojas de mousseline de café, ganache de chocolate, avellana caramelizada y caramelo con romero **\$145**





SIGNATURE COCKTAILS

by Erick Reyes

The mystery

Mezcal, vermouth rosso, Jamaican cordial with cardamom and strawberry **\$240**

Immortal

Gin, aperol, spiced grapefruit juice, rue syrup **\$240**

La marmota

Mezcal, green chartreuse, passion fruit. Infused with cinnamon, citrus, frosted with chapulin salt **\$230**

Aloha Oaxaca

Mezcal, guava, blackberry syrup, oregath, citrus **\$220**

Our **Cold brew**

by Erick Reyes

Cold brew	\$70
Cold brew limonada	\$75
Cold brew tonic	\$80
Cold brew coconut	\$85
Cold brew passion fruit	\$85
Cold brew orange	\$85
Cold brew grapefruit	\$85
Cold brew Berries	\$85
Cold brew tropical (pineapple)	\$85
Cold brew jamaica	\$85



COCTELERÍA DE AUTOR

by Erick Reyes

El misterio

Mezcal, vermouth rosso, cordial de Jamaica con cardamomo y fresa. **\$240**

Inmortal

Gin, aperol, jugo de toronja especiado, syrope de ruda **\$240**

La marmota

Mezcal, chartreuse verde, maracuyá. Infusionado con canela, cítricos, escarchado con sal de chapulín **\$230**

Aloha Oaxaca

Mezcal, guayaba, syrope de blackberry, oregath, citricos. **\$220**

Nuestros **Cold brew**

by Erick Reyes

Cold brew	\$70
Cold brew limonada	\$75
Cold brew tonic	\$80
Cold brew coco	\$85
Cold brew maracuya	\$85
Cold brew naranja	\$85
Cold brew toronja	\$85
Cold brew frutos rojos	\$85
Cold brew tropical (piña)	\$85
Cold brew jamaica	\$85