

ORIGINARIOS

JARDÍN CERVECERO

- BIENVENIDO -

ENSALADAS

Una opción ligera, ideal para compartir y/o acompañar tus alimentos.

Frutos del Bosque: mix de lechugas, perlas de queso de cabra, nuez y frutos del bosque (frambuesa y blue berries), aderezada con vinagreta de la casa. ● ● **\$90**

De la huerta: mix de lechugas, arúgula, manzana, queso parmesano, pechuga de pollo asada, aderezada con vinagreta de la casa. ● ● **\$130**

PARA PICAR

Inicia tu experiencia con el pie derecho, entradas pensadas en compartir.

Choripan: chorizo argentino asado, servido en pan de masa madre, acompañado de chimichurri. ● ● **\$80**

Choripan con queso: chorizo argentino asado, servido en pan de masa madre, acompañado de chimichurri, agregamos mezcla de quesos y lo gratinamos en horno de leña. ● ● **\$90**

Pan de ajo: pan de masa madre, untado con mantequilla de ajo y perejil, calentado al momento en horno de leña. ● ● **\$50**

Pan de ajo con queso: pan de masa madre, untado con mantequilla de ajo y perejil, relleno de mezcla de quesos de la casa y lo gratinado en horno de leña. ● ● ● **\$80**

Nachos Originarios: totopos, salsa de frijoles estilo Originarios, mezcla de quesos de la casa gratinados en horno de leña, acompañados de pico de gallo. Tú escoges la proteína: **\$195**

- Arrachera
- Rib Eye ● ● ●
- Chorizo Argentino
- Pechuga de pollo asada

PIZZAS

Pizza rústica de 30cms aprox, hecha con masa madre, ideal para dos personas, o no.

Margarita: salsa de tomate, mezcla de quesos de la casa, jitomate, mozzarella fresco, albahaca fresca y aceite de oliva. ● ● **\$130**

Margarita Especial: salsa de tomate, mezcla de quesos de la casa, jitomate, mozzarella fresco, jamón serrano, aceite de oliva y albahaca fresca. ● ● **\$150**

Cuatro Quesos: salsa de tomate, mezcla de quesos de la casa, queso parmesano, queso de cabra, queso azul y uva verde. ● ● ● **\$150**

Caprichosa: salsa de tomate, mezcla de quesos de la casa, jamón de pierna, champiñones y aceitunas negras. ● ● ● **\$140**

Vegetariana: salsa de tomate, mezcla de quesos de la casa, champiñones, pimientos, cebolla, aceitunas negras y albahaca fresca. ● ● **\$130**

Tlaltenco Especial: salsa de tomate, mezcla de quesos, queso de cabra, jamón serrano y arúgula fresca. ● ● **\$160**

Una de queso: salsa de tomate, mucha mezcla de quesos de la casa. ● ● ● **\$130**

Pizza Dulce: mantequilla, láminas de pera, nuez, queso azul, miel y romero. ● ● **\$120**

POSTRES

Elaborados por Punto Dulce.



Postre del día: queremos que tu experiencia sea fresca y única, por lo que día con día se producen los postres disponibles para ti, pregunta por las opciones del día. ● ● **\$50**

Toast de frutos del bosque: pan de masa madre, untado con nutella, acompañado de frutos del bosque, ligeramente espolvoreado con azúcar glass. ● ● **\$85**

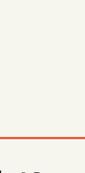
BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua embotellada 600ml **\$20**

Refresco en lata 355 ml **\$30**

KOMBUCHA NICTÉ-HA

La kombucha es una bebida fermentada elaborada a partir de té endulzado y un cultivo simbiótico de bacterias y levaduras llamado SCOBY. Tiene un sabor ligeramente ácido y efervescente.



Frutos rojos **\$45**

CAFÉ

Espresso **\$35** Capuccino **\$49**

Americano **\$40** Latte **\$49**

Macchiato **\$45** Carajillo **\$149**

Flat White **\$45**

*Solo contamos con leche deslactosada

BEBIDAS CON ALCOHOL

VINO *Copa de 150ml.* *Botella de 750ml.*

Blanco **\$60** **\$250**

Rosado **\$60** **\$250**

Tinto **\$70** **\$300**

MEZCAL 2 onzas.

Espadín **\$95**

Cuishe **\$130**

Tepextate **\$130**

Tobalá **\$130**



TEQUILA PLATINUM 2 onzas.

Plata **\$95**

Reposado Cristalino **\$100**

Añejo Cristalino **\$120**



CERVECERÍA TLALTENCO

La chela de Tláhuac. Cerveza artesanal hecha con cebada sembrada en el ejido de Tlaltenco.



Session IPA Alc. 4.3% IBU 20 **Maridaje:** Pizza, ensalada, pollo, pescado. Cerveza tipo Americana de amargor bajo. Deja aromas y sabores florales. Una cerveza ligera y refrescante. Ideal para iniciar. **\$60**

American Wheat Alc. 5.3% IBU 26 **Maridaje:** Pizza, pasta, carnes blancas y rojas, tacos. Cerveza de trigo en una versión Americana, de amargor medio-bajo. En nariz deja recuerdos de frutos tropicales como guayaba, mango y maracuyá. Una cerveza de buen cuerpo con sabores frutales, ligeramente dulce. **\$60**

Pale Ale Alc. 5.8% IBU 39 **Maridaje:** Pizza, carnes rojas, tacos, pasta, hamburguesa. Cerveza de amargor medio-alto y cuerpo medio, con aromas y sabores que recuerdan a los frutos cítricos, una chela refrescante debido a su amargor. **\$60**

Porter Alc. 6% IBU 37 **Maridaje:** Carnes rojas, pan dulce, ideal para postres con chocolate. Cerveza oscura de amargor medio alto y cuerpo medio, con aromas y sabores que recuerdan al café y chocolate. De carácter fuerte, pero a la vez refrescante. **\$70**

*Consulta nuestras cervezas de temporada e invitadas en el pizarrón.

JUEGOS DE MESA

Los juegos de mesa te los prestamos con mucho gusto para que disfrutes de tu estadía en Originarios, sólo te pedimos por favor que cuides de ellos, para que como tú, otras personas puedan pasar un buen momento.

UNO

GATO

CATÁN

RUMMY

SCRABBLE

CONECTA 4

CARTAS ESPAÑOLAS

CARTAS INGLESAS



SOBRE NUESTRO ICONO

Nuestro logo está **inspirado** en el **volcán Tetlalmánche**, mejor conocido como Cerro de Guadalupe o cerro de Tlaltenco.

Las formas alrededor de la "O", son la representación **topográfica del cráter** del **extinto volcán**.



@ORIGINARIOSJARDIN

VOLCÁN TETLALMANCHE,
TLÁHUAC, CDMX.

