

PRECIOS

MENÚ CEREMONIAL

\$2100 MXN
por persona

El menú completo.
Incluye guía
con el chef historiador

MENÚ DE LOS ANCESTROS

\$1700 MXN
por persona

2 Ofrendas,
1 Ceremonia y 2 Oraciones.

(Puede elegir solamente su
plato principal)

MENÚ DE LOS VIAJEROS

\$1500 MXN
por persona

1 Ofrenda, 1 Ceremonia y 2
Oraciones.

(Puede elegir solamente su
plato principal)

Con 72 horas de antelación se
puede hacer menú: Vegetariano,
sin glúten o sin alérgenos como
nueces o sulfitos.

Los precios ya incluyen 16% de
IVA, el servicio no está incluido
y es voluntario.

El consumo de alimentos crudos
o sin avisar alergias clínicas
alimenticias es responsabilidad
del comensal.

Utilizamos insumos orgánicos de
temporada, nuestros
proveedoras y productores son
100% mexicanos, responsables
con el medio ambiente y en lo
posible locales.

Ningún menú incluye bebidas.



CANDELILLA

Cocina histórica de autor por el chef Héctor Gil
presenta su menú №3

IN OCHTLI MICTLAN - TLACUALLI TLAMANALIZTLI

OFRENDAS

CUATECUICUILLI - SXVIII

*Tamal enrollado con pasta de Pashcalli, frijoles, chiltomate y los 4 rumbos
del universo.*

TEXTALMOLLI - SXVIII

*Mole de entierro con frijoles y pasilla, langostino grande, habas y
Tlaxcalpacholli.*

ATAPAKUA XURHAPITI - SXVII

Salsa verde espesa de origen purépecha, pato mexicano, quelites y camote.

CEREMONIAS

MICHMOLLI - SXIX

*Mole manchamantel con Jamaica del SXIX para uso en velorios solamente.
Con pesca del día en Michtlapique y sus verduras.*

MĪCCĀTLACUALLI - SXIX

*Un singular mole de cenizas virreinal que solo se cocina para los muertos sin
que lo prueben los vivos. Con carne Brangus añejada de Sonora y curtido
placero del SXIX*

ORACIONES

ARROZ DE CREMA SXVIII

*Paciencia de 3 horas hacen posible que el arroz DO Morelos se
convierta en una crema, cajeta de guayaba casera, masafinas,
aleluyas de camote, vino de consagrar y helado de dulce de
guayaba.*

PAN DE CARACOL SXVIII

*Una de las 180 figuras de pan de muerto histórico en México,
con forma de Ehécatl-Quetzalcoatl, azúcar de coco y crema de
cacao.*



CANDELILLA
anti-restaurante

PRECIOS

MARIDAJES HISTÓRICOS

CON ALCOHOL
+ \$1000 MXN

1 VERMOUTH,
2 VINOS, 1 COCTEL,
1 CHOCOLATE
1 DIGESTIVO

SIN ALCOHOL
+ \$500 MXN

3 BEBIDAS,
1 CHOCOLATE Ó CAFÉ

AGUA

H'ethe - Tizayuca, Hidalgo.
natural o con gas
1lt - 120mxn

DIGESTIVOS

Hechos en casa
70ml - 90mxn

DESTILADOS MEXICANOS

Productores pequeños
70ml - 180mxn



CANDELILLA

cocina histórica de autor por el chef Héctor Gil

BEBIDAS HISTÓRICAS

Con alcohol 220mxn - Sin alcohol 140mxn (150g)

CORDIAL 1865

Vino espumoso mexicano, conserva de fresas y rosas, ó mandarina.

TISANA FUERTE

*Palo azul, borraja, hierbabuena, hinojo, canela y miel silvestre con
Gin mexicano, ron de piloncillo y mezcal.*

GRANITÉ DE MELÓN

Melón granizado, jarabe de menta y bourbon mexicano.

VERMOUTH DEL SXIX

*Hecho en casa 100%, perfumado con ajeno,
vainilla de papantla, cítricos y hierbas.*

CAFÉ MARAVILLA PORFIRIANO

*Café veracruzano, almíbar de especias y cáscara de naranja con
chiringuito añejado en casa.*

HORCHATA DE CACAHUATE Y JAMAICA

Molida a metate con cacahuete (sin lácteos), jarabe de jamaica.

VINOS MEXICANOS

Botella 1200mxn (750ml) - Copa 230mxn (150ml)

Vino tinto . Château Camou Umbral - Cabernet Sauvignon, Merlot.
Valle de Guadalupe, BC

Vino tinto . Espíritus enológicos "barricas selectas" - Cabernet
Sauvignon, Nebbiolo y Tempranillo. San Vicente BC.

Vino tinto . Encino de piedra - Nebbiolo joven. Tecate BC.

Vino blanco . Espíritus enológicos - Chardonnay con barrica.
San Vicente BC.

Vino blanco . 1881 Piscis - Chardonnay.
San Luis Potosí. SLP

Vino rosado . 1881 Piscis - Grenache.
San Luis Potosí. SLP

BEBIDAS CALIENTES

150g - 140mxn

Chocolate virreinal

Tablilla hecha en metate con cacao orgánico de Tabasco

Café où thé

Café extracción porfiriana o té de lavanda



CANDELILLA
anti-restaurante