

HIJOS DEL MAÍZ

ANTOJERÍA Y TRAGOS

GEORGIA 52. NÁPOLES

55 8917-4109

pide por whatsapp 55 2560 4435

SI TRAES TU TUPPER,
TE HACEMOS 5% DE DESCUENTO



PARA DESAYUNAR

HUEVOS

Omelette con queso gouda	\$75
Escoge tu salsa: verde, roja, poblana, frijol, mole	
Omelette HDM	\$135
Relleno de jitomate cherry, piñón rosa, calabaza, zanahoria	
Omelette relleno de chilaquiles	\$135
Verdes o rojos	
Huevos rancheros	\$75
Estrellados o revueltos; con salsa roja, verde o divorciados	
Huevos sobre nopal	\$62
Tortilla con barbacoa y espejo de mole	\$135

HAZLOS MÁS RICOS

> jamón	\$28
> tocino	\$28
> huitlacoche	\$18
> mix veggie	\$34
> queso gratinado	\$35

CON PAN

Toast de cherry	\$130
Pan crujiente con base de requesón, sofritos de jitomates, calabaza, zanahoria, albahaca, piñones con un huevo sancochado. (puedes pedir tu huevo al gusto)	
Torta de milanesa	\$150
De res o de pollo, quesillo, espinacas y aguacate. Con guarnición de papas o ensalada	
Molletes	\$92
Frijoles con hoja de aguacate, queso gouda, guacamole, jitomate cherry, cebolla morada y piña	
Torta de chilaquiles de cochinita	\$130
Con chilaquiles de cochinita pibil, frijoles y xnipec	
★ Pambazo de chilaquiles	\$82
Salsa de chiles puya y guajillo, papas con chorizo, crema, aguacate y lechuga	
NUESTRO PAMBAZO FUE PREMIADO EN LA GUÍA MODELO 2017, COMO DE LAS MEJORES GARNACHAS DE LA CIUDAD.	
Club sándwich	\$120
Pollo desmenuzado, tocino, mayonesa, jamón, lechuga, jitomate y aguacate. Con guarnición de papas a la francesa o ensalada del día	
🌿 Chapata de berenjenas	\$130
Chapata de semillas con berenjenas y portobello al ajillo con queso gouda con guarnición de papas a la francesa o ensalada del día	
Avocado toast	\$125
Con arúgula, jitomate y guacamole tatemado y huevos al gusto	
Tecolota	\$75
Chapata con chilaquiles verdes o rojos. Acompañados de queso, crema, cebolla y aguacate	

DULCES

Hotcakes 1 pieza 3 piezas	\$50 \$120
Acompañados de helado y compota de temporada	



CHILAQUILES ENCHILADAS

HASTA LAS 4PM

LOS CLÁSICOS

Verdes o rojos	\$85
En salsa de frijol con pollo con hoja de aguacate	\$120
Mole con pollo	\$130
Mole hecho en metate artesanal de oaxaca, con pollo desmenuzado o plátano macho	

LOS DE LA CASA

Poblanos con pollo	\$130
Cochinita	\$150
Birria	\$150
Chicharrón prensado	\$150
Borrachos	\$150
Con salsa de chile pasilla y pulque, acompañados de barbacoa hecha en casa	
Suadero en salsa de morita	\$150
Enchiladas por pza	\$30

HAZLOS MÁS RICOS

CHILAQUILES O ENCHILADAS

> huevo	\$15
> pollo	\$38
> queso gratinado	\$35
> queso panela asado	\$30
> queso panela	\$30
> arrachera	\$105
> bistec	\$40
> tocino	\$28
> mix veggie	\$34
> jamón de pavo	\$28
> chorizo	\$22
> rajas con crema	\$23
> totopos horneados	\$35
> frijoles refritos	\$18
> salsa, queso o crema	\$18
> chicharrón 0 carbs	\$40
> barbacoa	\$50
> suadero	\$68
> chorizo argentino	\$46
> chicharrón carnudo	\$55



EXTRAS:

- > Bolillo artesanal de pulque (orden de 3) \$21

HIJOS DEL MAÍZ

ANTOJERÍA Y TRAGOS

LOS 5 FANTÁSTICOS

Pastel azteca \$128

Pollo, rajas con crema, tortilla y queso gouda gratinado

Flautas ahogadas \$97

De pollo, papa o res, con salsa roja, verde, o mole

*Puedes pedir las sin salsa, con lechuga, queso, crema,

jitomate y aguacate

Flautas de barbacoa, orden \$105

por pieza \$36

De nuestra barbacoa hecha en casa

Tlayuda HDM \$135

Frijoles con hoja de aguacate, salsa borracha, carne de res, longaniza, ensalada de nopales, quesillo y guacamole

Tlayuda de cochinita \$140

Con asiento de frijol, lechuga italiana, cochinita pibil, cebolla morada y xnipex

BARBACOA

Taco o flauta pza \$36

500 gr \$339

1 kg \$600

Consomé (220ml) \$50

PARA PICARTE

Guacamole de la casa \$80

Papas a la francesa \$140

Con cochinita, xnipex y queso cheddar

Sopecitos Rita Rita \$115

Orden de 3 con sofritos de jitomates, calabaza, zanahoria, albahaca y piñones

POSTRES

Panqué de elote \$135

Panqué de elote con helado de café acompañado con café de olla


Pastel de chocolate \$135

Bizcocho de chocolate, ganache de chocolate, palanqueta de pepita, cacahuate, ajonjolí y chía

Cre moso de guayaba \$80

Pastel de queso con ate de guayaba

Flan receta de la casa \$80

 Bowl de frutos rojos \$86

Con yogurt, menta y miel de abeja

Pan dulce tradicional \$32

Carlota de matcha \$90

EXTRAS:

> Bolillo artesanal de pulque
(orden de 3) \$21



PARA LA COMIDA





SOPAS

Sopa de tortilla Azteca	\$60
Caldillo de jitomate con un toque de chile, juliana de tortilla, queso, crema, aguacate y chicharrón	
Sopa de frijol	\$45
Caldo de frijol con un toque de chile, hoja de aguacate, queso, crema y juliana de tortilla	
Consomé de pollo con arroz, pollo y verduras	\$40
Arroz del día	\$32

PAQUETÉALOS:

SOPA O ENSALADA Y AGUA DEL DÍA +\$45
aplica en chilaquiles y enchiladas

ENSALADAS

 Ensalada del día	\$42
Lechuga sangria, jitomate cherry, pepino, cebolla morada, zanahoria y aderezo de orégano	
 Ensalada de la casa	\$115
Lechuga sangria, pepino, jitomate, cebolla morada, chile güero, mezcla de pimientos, cilantro, granos de elote deshidratados, con aguacate tatemado y hummus	
 Ensalada del mercadito.....	\$60
Nopales, cebolla, jitomate, cilantro, orégano, aceite de oliva y queso fresco	
 Ensalada roja	\$110
Mezcla de lechugas, berros, espinacas, germen de alfalfa, champiñones, betabel, tocino deshidratado, con aderezo de jocoque con hierbabuena	

EXTRAS:

- > salsa +18
- > queso +18
- > crema +18
- > Bolillo artesanal de pulque
(orden de 3) \$21



ITACATE

LUNES A VIERNES DE 13:00 A 16:00

MENÚ EJECUTIVO \$110

Ensalada

Lechuga, zanahoria, cebolla morada, jitomate cherry y aderezo

ELIGE SOPA

Crema poblana

Consomé

Sopa azteca

Sopa frijol

ELIGE UN PLATO FUERTE

*Incluye guarnición dependiendo el plato

Milanesa de pollo o de res empanizada

Pechuga cordon blue

Pambazo de chilaquiles

Enchiladas verdes o rojas

Enfrijoladas

Enmoladas

Flautas ahogadas (pollo, res o papa)

Club sandwich

Mole oaxaqueño con pollo

2 tostadas (tinga o papa)

PARA TOMAR

Agua del día

EXTRAS:

> Bolillo artesanal de pulque
(orden de 3) \$21

JUGOS HASTA LA 1PM

Naranja natural grande | chico \$52 | \$35

Antigripal grande | chico \$52 | \$45

Naranja, fresa, guayaba, papaya, miel y limón

Mañanero grande | chico \$52 | \$45

Jengibre, zanahoria y limón

Verde grande | chico \$52 | \$45

Espinaca, apio, jengibre, limón, nopal y piña

Rojo grande | chico \$52 | \$45

Naranja, zarzamora, frambuesa y fresa

CAFÉ

Café americano \$35

Express \$32

Express doble \$52

Macchiato \$35

Macchiato doble \$45

Mocha \$55

Flat white \$45

Latte \$48

Matcha \$55

Taro \$55

Chai Latte (vainilla o especias) \$52

Chocolate con leche o con agua \$48

Tablilla de chocolate artesanal de oaxaca \$38

(artesanal oaxaqueño, todo sucede en casa desde el tostado del cacao. Preparado con almendra, cacao, azúcar moscabada y canela)

LECHES:



> almendra +15 | coco +15
> deslactosada | light +10

HIJOS DEL MAÍZ

ANTOJERÍA Y TRAGOS

MIXOLOGÍA

VIRGEN

Aguas con la Lima	\$60
Lima, albahaca, pepino, cítricos y top de tonic	
La onda	\$60
Mango, jengibre, hierbabuena, té verde, cítricos y top de ginger ale	
Aguantalamera	\$60
Hierbabuena, guanábana, cítricos y top de soda	
Agua de piedra (655 ml)	\$65
Agua de piedra (355 ml)	\$40
Limonada Naranjada	\$32

CON ALCOHOL

No te rajés	\$125
Tequila Orendain Blanco, Aperol, jugo de toronja y limón fresco, chabacano, clara de huevo y bitters	
Cazuelita	\$130
Mezcal Mala Noche, naranja, toronja, limón, flor de sauco y top de tonic	
Tecito con piquete	\$115
Ginebra Diega, infusión de manzanilla y jengibre, jugo de limón, miel de abeja y top de tonic	
Jaitai	\$135
Raicilla La Estancia, triple sec, epazote, jugo de piña y limón, jarabe de almendra y cereza	
El callejero	\$135
Pox Casa Naam, licor de maíz, jugo de mandarina y naranja frescos con top de chaparrita de naranja	
Zea May	\$130
Whisky Juan Montana, infusión de vermouth dulce con jamaica, campari y flame de naranja	

PARA TOMAR

Refrescos Orange Crush Dr. Pepper	\$30
Topo chico	\$35
Agua embotellada	\$20
Refrescos Coca-Cola Sprite Sidral	\$30
Agua mineral	\$28
Mimosa	\$60
Suero	\$22
Agua del día	\$25

CERVEZAS

Corona	\$38
Carta Blanca	\$38
Modelo Especial	\$40
Negra Modelo	\$40
Pacífico	\$38
Victoria	\$38
Ultra	\$40
Michelada	\$12
Clamato	\$30
Cubana	\$15
Cerveza HDM Camino a Mictlán	\$70
Estilo: roja mexicana Alcohol: 6.7	

TARROS Obscura o clara

Escarchado con mezcla de chiles de la casa y ajonjolí	
500 ml	\$40
1 litro	\$75

HIJOS DEL MAÍZ

ANTOJERÍA Y TRAGOS

NUESTRO SAZÓN

Salsa verde 1lt	\$60
Salsa roja 1lt	\$60
Salsa poblana 1lt	\$90
Mole oaxaqueño 1lt	\$230
Cochinita 1lt	\$320
Sopa de frijol 1lt	\$80
Sopa azteca 1lt	\$80
Arroz del día 1kg	\$60
Totopos 1/2kg	\$45

EVENTOS

COTIZA TU EVENTO CON NOSOTROS:

Hacemos bautizos, primera comunión, cumpleaños, etc. te llevamos taquizas, menú empacado, barras, lo que se te ocurra



55 2560 4435

