



# TERRA COTTA

## Entradas

<b>Tostaditas de Pulpo</b>	• Pulpo saltado en una cremosa salsa de chipotle, servido sobre tres tostaditas artesanales, con una base de guacamole y un toque de pimienta morrón rojo asado	<b>\$ 179</b>
<b>Camarones Costeños</b>	• Camarones empanizados de coco, acompañado con nuestra catsup de mango	<b>\$ 182</b>
<b>Molotes</b>	• Plátano macho relleno de frijoles refritos y quesillo, servido con mole negro, queso fresco y crema	<b>\$ 159</b>
<b>Queso Fundido</b>	• Queso manchego y quesillo fundidos y servido con tortillas de harina <i>Con champiñón fresco</i> <i>Con chorizo artesanal</i>	<b>\$ 159</b> <b>\$ 179</b> <b>\$ 199</b>
<b>Empanadas</b>	• Queso y granos de elote • Queso y huitlacoche • Queso con champiñon fresco	<b>\$ 49</b> <b>\$ 55</b> <b>\$ 52</b>
<b>Probaditas de Mole</b>	• Tres tostaditas, con pollo y mole negro sobre una base de queso suave	<b>\$ 135</b>
<b>Camarones Dinamita</b>	• Camarones crujientes bañados en una salsa cremosa ligeramente picante	<b>\$ 199</b>

## Sopas

<b>Consomé Pollo</b>	• Pollo deshebrado, arroz y verduras combinados en un consomé hecho en casa	<b>Chico \$ 79</b> <b>Grande \$ 109</b>
<b>Sopa de Tortilla</b>	• Receta tradicional servida con tiras de tortilla frita, aguacate, crema y queso fresco	<b>Chica \$ 69</b> <b>Grande \$ 99</b>
<b>Sopa de Frijol</b>	• Crema de frijol negro, servida con tiras de tortilla frita, aguacate, chile chipotle y queso fresco	<b>Chica \$ 69</b> <b>Grande \$ 99</b>
<b>Sopa de Lentejas</b>	• Lentejas guisadas con jitomate, cebolla y plátano macho <i>Con chorizo artesanal</i>	<b>Chica \$ 45</b> <b>Grande \$ 62</b> <b>Chica \$ 55</b> <b>Grande \$ 79</b>

## Ensaladas

<b>Manzana Verde</b>	• Lechuga, aguacate, manzana verde, queso de cabra, nuez caramelizada y arándanos, servido con aderezo de miel-mostaza <i>Con pollo agregar \$69 adicional</i>	<b>Chica \$ 97</b> <b>Grande \$ 139</b>
<b>La Florentina</b>	• Tiras de pollo, tomate deshidratado, aguacate y crotones, combinado con espinacas y lechuga, servido con una vinagreta italiana	<b>\$ 165</b>
<b>Betabel Rostizado</b>	• Combinación de espinaca con lechuga, betabel rostizado, jícama, cebolla, queso de cabra y nuez caramelizada, servida con vinagreta balsámica de naranja <i>Con pollo agregar \$69 adicional</i>	<b>Chica \$ 90</b> <b>Grande \$ 129</b>
<b>Cobb</b>	• Lechuga, jitomate, cebolla y aguacate, servido con trozos de pollo a la parrilla, jamón de pavo, queso manchego y huevo cocido, acompañada de un cremoso aderezo de cilantro	<b>Chica \$ 150</b> <b>Grande \$ 215</b>



# TERRA COTTA

## Baguettes y Sandwiches

- |                         |  |  |
|-------------------------|--|--|
| <b>Club Sandwich</b>    | ● Pollo a la parrilla, jamón de pavo, queso manchego, tocino, aguacate, jitomate y lechuga, servido sobre pan integral, acompañados con papas campesinas   | <b>\$ 279</b>  |
| <b>El Insuperable</b>   | ● Crujiente pechuga de pollo empanizada bañada con un aderezo de chipotle, servido con lechuga y pepinillos sobre un bollo, acompañado con papas campesinas<br><b>Opción con milanesa de res \$189</b> | <b>Pollo \$ 179</b>                                  |
| <b>La Oaxaqueña</b>     | ● Cecina de puerco enchilada, cebolla caramelizada, quesillo gratinado sobre baguette con frijoles refritos, servido con papas campesinas  | <b>Baguette \$ 265</b><br><b>1/2 Baguette \$ 185</b> |
| <b>Pavo Con Cheddar</b> | ● Jamón de pavo, queso cheddar, lechuga, jitomate y aderezo miel-mostaza, servido sobre pan integral recién horneado en casa. Acompañado de una ensalada con manzana verde, arándanos y queso cabra    | <b>\$ 179</b>  |

## Pastas

- |                                 |   |  |
|---------------------------------|---|--|
| <b>Pasta Cuatro Quesos</b>      | ● Pasta penne con espinacas salteadas, bañada en una salsa cremosa de mozzarella, cheddar, parmesano y queso de cabra, servida con pan de ajo         | <b>Tradicional \$ 172</b><br><b>Con camarón \$ 299</b> |
| <b>Lasagna de Tres Quesos</b>   | ● Capas de pasta rellena con salsa bolognesa, queso ricotta, queso parmesano y queso mozzarella, servida con pan de ajo                               | <b>\$ 349</b>  |
| <b>Pasta al Chipotle</b>        | ● Pasta penne combinada con champiñones frescos, bañada en una salsa cremosa de tequila-chipotle y queso parmesano, servida con pan de ajo            | <b>Con pollo \$ 219</b><br><b>Con camarón \$ 299</b>   |
| <b>Primavera</b>                | ● Pasta penne combinada con brócoli, zanahoria y calabacita, bañada con salsa cremosa de queso parmesano, servida con pan de ajo                      | <b>Tradicional \$ 129</b><br><b>Con pollo \$ 189</b>   |
| <b>Pasta con Chile de Árbol</b> | ● Pasta penne con salsa de jitomate ligeramente picosa, mezclada con queso mozzarella, cubierta con queso parmesano y perejil, servida con pan de ajo | <b>Tradicional \$ 139</b><br><b>Con pollo \$ 199</b>   |
| <b>Pasta Boloñesa</b>           | ● Tradicional espagueti con salsa italiana de carne, queso parmesano y un toque de perejil, servida con pan de ajo                                    | <b>\$ 219</b>  |
| <b>Camarón con Pasta</b>        | ● Camarones salteados sobre pasta penne combinado en una salsa cremosa con tomate y champiñones frescos, servida con pan de ajo                       | <b>\$ 299</b>  |

## Pizzas

- |                      |   |                     |                      |
|----------------------|---|---------------------|----------------------|
| <b>Pepperoni</b>     | ● Queso mozzarella y pepperoni  | <b>Chica \$ 129</b> | <b>Grande \$ 329</b> |
| <b>Margherita</b>    | ● Jitomate y albahaca fresca  | <b>Chica \$ 109</b> | <b>Grande \$ 285</b> |
| <b>Cuatro Quesos</b> | ● Queso mozzarella, queso cheddar, queso cabra y queso parmesano                            | <b>Chica \$ 155</b> | <b>Grande \$ 369</b> |
| <b>Vegetariana</b>   | ● Champiñones frescos, cebolla, pimienta morrón, brocoli, jitomate y aceitunas negras       | <b>Chica \$ 119</b> | <b>Grande \$ 315</b> |
| <b>Hawaiana</b>      | ● Piña y jamón de pavo  | <b>Chica \$ 149</b> | <b>Grande \$ 389</b> |
| <b>Suprema</b>       | ● Pepperoni, carne molida, pimienta morrón, champiñones frescos, cebolla y aceitunas negras | <b>Chica \$ 139</b> | <b>Grande \$ 349</b> |

**Agregar ensalada de la casa con aderezo cremoso italiano \$49 adicional**



# TERRA COTTA

## Pollo

- Fajitas** • Tiras de pollo servidas con cebolla y pimientos salteados, acompañadas de tortillas de harina, guacamole, crema y pico de gallo **\$ 189**  
*Con Res \$ 329*
- Pollo a la Parmesana** • Pechuga de pollo empanizada con panko y queso parmesano, gratinado con queso mozzarella y salsa de jitomate, servido con una ensalada de espinaca **\$ 199**
- Pollo con Mole Negro** • Pechuga de pollo bañado con mole negro oaxaqueño, servido con arroz y frijoles, acompañada con tortillas de maíz **\$ 175**
- Piccata de Pollo** • Pechuga de pollo ligeramente empanizada, montada sobre espagueti con espinaca, cubierta con una salsa cítrica de alcaparras **\$ 189**
- Pollo con Mango** • Pechuga de pollo cubierta de salsa chutney de mango, servido con arroz y verduras salteadas. **\$ 172**
- Pechuga Light** • Pechuga de pollo bañada en salsa de chipotle ligeramente picosa y libre de grasa, acompañada con ensalada y verduras salteadas **\$ 162**
- Enchiladas Suizas** • Tres tortillas de maíz rellenas con pollo, bañadas con salsa roja, cubiertas con crema y gratinados con queso manchego **\$ 165**
- Pollo Relleno** • Pechuga rellena con queso de cabra y albahaca, montado sobre espinaca salteada, bañada con una salsa cremosa de champiñón y terminado con pimiento morrón rojo asado encima, servido con arroz **\$ 249**

## Carnes

- Medallones al Café** • 220 gramos de medallones de corazón de filete sellados con costra de café oaxaqueño y chile ancho, bañados en una salsa cremosa de pimienta negra con brandy, acompañado con espinacas salteadas y papas campesinas **\$ 335**
- Tampiqueña** • 200 gramos de suave filete acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados y una enmolada, acompañada con tortillas de maíz **\$ 269**
- Arrachera** • 200 gramos de carne marinada, acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados, una quesadilla y tortillas de maíz **\$ 349**
- Filete con Salsa de Champiñones** • 220 gramos de corazón de filete, bañado con una salsa cremosa de champiñones con brandy, acompañada con papas campesinas y espinaca salteada **\$ 359**
- Milanesa** • 150 gramos de bistec empanizado, servido con aderezo de chipotle, acompañado de ensalada y papas campesinas **\$ 219**
- Hamburguesa de Arrachera** • Hamburguesa de arrachera molida, con queso cheddar, cebolla caramelizada y champiñón fresco salteado, servida con pepinillos, jitomate y lechuga, acompañada con papas campesinas **\$ 242**
- Tasajo Gratinado** • 150 gramos de tasajo encebollado gratinado con queso manchego, acompañado con frijoles refritos, guacamole, chiles toreados y tortillas de maíz **\$ 239**
- Terra - Mar** • 220 gramos de corazón de filete acompañado con camarón, montado sobre una cremosa salsa de chipotle y servido con arroz y verduras saltadas **\$ 399**



# TERRA COTTA

## Pescados y Mariscos

*Nuestro pescado se compra diariamente fresco y es sujeto a disponibilidad*

<b>Camarones Oaxaqueños</b>	● Camarones salteados en una cremosa salsa con ligero sabor ahumado de mezcal flameado, servido sobre juliana de zanahoria y jicama, acompañado de arroz	<b>\$ 259</b>
<b>Salmón en Salsa de Alcaparra</b>	● Salmón horneado, bañado en una salsa de alcaparra, servido sobre espagueti a las finas hierbas	<b>\$ 319</b>
<b>Pescado en Salsa Cítrica</b>	● Filete bañado en una salsa de mantequilla al vino blanco con toques cítricos, servido con espinaca salteada y arroz	<b>Dorado \$ 319</b> <b>Salmón \$ 329</b>
<b>Camarones al Tamarindo</b>	● Camarones y aguacate con una salsa de tamarindo agridulce, espolvoreado con cacahuate y servido sobre arroz blanco	<b>\$ 249</b>
<b>Pescado al Coco</b>	● Filete de pescado empanizado con coco, acompañado con una salsa espesa de mango, servido con puré de camote y espinacas salteadas	<b>\$ 319</b>
<b>Scampi de Camarón</b>	● Camarón salteado en una salsa de mantequilla con vino blanco y ajo, servido sobre espagueti y acompañado con pan de ajo	<b>\$ 279</b>
<b>Filete al Mojo de Ajo</b>	● Filete de pescado cocinado con ajo, servido con arroz y una ensalada picosita de jicama, pepino y zanahoria	<b>\$ 249</b>
<b>Camarones Gratinados</b>	● Camarones salteados con piña, pimiento morron, cebolla y champiñon fresco, gratinados con queso manchego, acompañado con arroz	<b>\$ 245</b>
<b>Salmón con Costra de Hierbas</b>	● Salmón horneado con una costra de panko con hierbas, servido con puré de camote y espinacas salteadas	<b>\$ 319</b>
<b>Camarones Rellenos</b>	● Camarones empanizados rellenos con queso de chile chipotle, acompañados de una ensalada picosita de jicama, pepino y zanahoria	<b>\$ 249</b>
<b>Salmón en Salsa de Jamaica</b>	● Salmón horneado servido sobre una cama de espinaca, bañado con una salsa ligeramente picosa de jamaica al chipotle, acompañado con arroz	<b>\$ 279</b>
<b>Camarones ó Pulpo al Ajillo</b>	● Camarones ó pulpo salteado con ajo y julianas de chile guajillo, servido con arroz, acompañado de una ensalada picosita de jicama, pepino y zanahoria	<b>Camarones \$ 229</b> <b>Pulpo \$ 319</b>

## Aguas Frescas Naturales

- Limón, naranja, melón, piña, sandía, jamaica, tamarindo, maracuyá, guanabana, horchata

**Vaso \$ 45**

## Bebidas

- Refresco **\$ 42**
- Limonada o Naranjada **\$ 55**
- Corona, Victoria, Dos XX Lager **\$ 49**
- Bohemia **\$ 52**
- Té helado **\$ 49**
- Copa de Vino **\$ 89**
- Limonada Terracotta **\$ 59**  
Con fresa, pepino y hierbabuena



# TERRA COTTA

## Mezcal de Oaxaca

### Mezcal Joven

Amarás - Espadin	\$119
EL huesped - Espadin	\$124
Montelobos - Espadin	\$129
Bruxo #1 - Espadin	\$139
EL huesped - Tosalá	\$199
EL huesped - Mexicano	\$199
Los Amantes - Espadin	\$220
Pierde Almas - Espadin	\$222
Montelobos - Tosalá	\$249
Los Danzantes - Tosalá	\$255
Los Siete Misterios - Espadin	\$319
Pierde Almas - Tepeztate	\$319

### Mezcal Reposado

Creyente - Espadin	\$135
EL huesped - Espadin	\$159
Los Danzantes - Espadin	\$265

### Mezcal Ensamblados

Unión - Espadin, Cirial	\$135
400 Conejos - Espadin, Cuishe	\$135
Bruxo #4 - Espadin, Barril, Cuishe	\$189

## Tequila

### Tequila Blanco

Don Julio	\$99
Patron Silver	\$105

### Tequila Reposado

Cazadores	\$75
Patron	\$115
Herradura	\$115
Don Julio	\$129
Sauza Tres Generaciones	\$145

### Tequila Añejo

Patron	\$135
Sauza Hornitos Black Barrel	\$142
Don Julio 70	\$149

### Tequila Extra Añejo

San Matias Gran Reserva	\$109
Jose Cuervo Reserva de la Familia	\$499

## Vodka

Absolut Azul	\$59
Stolichnaya Etiqueta Roja	\$69
Grey Goose	\$135

## Whisky

Jack Daniel's	\$99
Johnny Walker Etiqueta Negra	\$159
Buchanan's Deluxe 12 years	\$169
Johnny Walker Etiqueta Dorada Reserva	\$269

## Ron y Brandy

Brandy Torres 10	\$69
Appleton Estate Signature Blend	\$69
Brandy Terry Centenario	\$99
Abuelo añejo Gran Reserva 12 years	\$175
Matusalem Gran Reserva 23 years	\$179

## Cocteles Tropicales

### Margaritas

Tequila, licor de naranja, limón	<i>Tradicional</i> \$99
	<i>Maracuyá, Fresa, Sandía</i> \$109
	<i>Tamarindo, Mango</i> \$129

### Mojitos

Ron, menta, limón	<i>Tradicional</i> \$95
	<i>Coco, Fresa, Maracuyá</i> \$105

### Limonada Preparada

Vodka, agua mineral, jugo de limón, fresa, pepino y hierbabuena	\$109
---	-------

### Sierra Roja

Mezcal, jamaica, jugo de limón	\$139
--------------------------------	-------

### Sangria

Vino, agua mineral, limón	\$82
---------------------------	------

### Martini de la Costa

Vodka, mango, maracuyá, piña	\$79
------------------------------	------

### Clericot

Vino tinto, agua mineral, limón, fruta picada	\$129
---	-------

### Frappé Oaxaqueño

Mezcal, fresa, betabel, limón	\$135
-------------------------------	-------

### Piña Colada

Ron, piña, crema de coco, leche clavel	\$79
--	------

### Curandero

Mezcal, maracuyá, jugo de limón	\$149
---------------------------------	-------

### Daquiri de fresa

Ron, fresas, limón	\$85
--------------------	------

### Mai-Tai

Ron, limón, amaretto, Cointreau	\$79
---------------------------------	------

### Mezcal Refrescante

Mezcal, limón, pepino, menta, agua mineral	\$155
--	-------

### Alebrije

Mezcal, vino blanco, maracuyá	\$169
-------------------------------	-------

### Tequila Sunrise de Mango

Tequila, mango, jugo de naranja	\$119
---------------------------------	-------

### Mezcalini de Piña

Mezcal, piña	\$165
--------------	-------

## Cocteles Clásicos

### Gin & Tonic

Ginebra Beefeater, Agua Tónica	\$159
--------------------------------	-------

### Vodka Tonic

Vodka Wyborowa, Agua Tónica	\$99
-----------------------------	------

### Desarmador

Vodka Wyborowa, Jugo de naranja natural	\$95
---	------

### Cuba Libre

Ron Barcardi Añejo, Coca Cola	\$109
-------------------------------	-------

### Paloma

Tequila Cazadores, refresco de toronja	\$115
--	-------



# TERRA COTTA

## Postres

### Pastel de Chocolate

Pastel de chocolate de cuatro capas decorado con betún de chocolate belga

\$85

### Pastel de Zanahoria

La receta tradicional con zanahoria, nuez y pasas decorado con betún de queso crema

\$95

### Pastel Tres Leches con Mousse de Maracuyá

Bizcocho ligero bañado en una mezcla de leche dulce, cubierto con un mousse de maracuyá

\$75

### Pay de Queso

Estilo Nueva York con un ligero toque de limón, servido con una salsa de Jamaica

\$85

### Pastel de Coco

Tres capas de pastel blanco decorado con un betún de queso crema con coco

\$85

### Pay de Manzana

Rebanadas de manzana horneado con canela y azúcar morena

\$75

### Pay de Limón

Con dos capas de relleno cremoso de limón

\$79

### Panqués

Plátano con nuez, naranja con arándano y nuez

\$55

### Flan Napolitano

Receta a base de huevo, queso crema y leche

\$59

### Brownie

Tradicional pastelito de chocolate

\$52

### Pan Francés Terra Cotta

¡Siempre imitado, jamás igualado!  
Rebanadas de pan brioche capeadas y rellenas de queso crema. Tu selección de sabor naranja ó coco

Orden \$ 155

1/2 Orden \$ 108

## Café Orgánico

### Café & Chocolate Orgánico de Oaxaca

Espresso	\$45
Americano Espresso	\$45
Americano de Filtro con Refill	\$52
Cappuccino	\$59
Latte	\$62
Choco-Cappuccino - <i>Café con chocolate oaxaca</i>	\$62
Chocolate Oaxaqueño	\$65

### Café con Licor

Café con Baileys	\$125
Café con Kahlúa	\$85
Café Carajillo - <i>Con Licor 43</i>	\$125
Café Español - <i>Baileys y ron</i>	\$85
Café Terra-Cotta - <i>Cointreau, Kahlúa y brandy</i>	\$125
Café Almendra - <i>Amaretto y crème de cacao</i>	\$75
Café Irlandés - <i>Whiskey y Baileys</i>	\$179

## Té Orgánico

### Tés de Hoja Suelta

\$45

Manzanilla-Menta
Earl Grey
Verde Sencha
Frutos Rojos
Rooibos Caramelo
Pasión de Naranja
Jengibre Limón
Chai

### Té Latte

\$62

Earl Grey
Rooibos
Verde Sencha
Chai

## Digestivos

Amaretto	\$79
Frangelico	\$99
Licor 43	\$129
Baileys	\$112
Kahlúa	\$65
Sambuca Negro	\$112
Sambuca Blanco	\$89
Grand Marnier	\$175

## Nuestro concepto

Desde que empezamos Terra Cotta en 1999, nuestro lema siempre ha sido utilizar ingredientes frescos, naturales y de la más alta calidad para crear nuestros platillos, así como ofrecerle diariamente nuestros panes y repostería orgullosamente hecha en casa.

**Ofrecemos pasteles para sus momentos más importantes, como bautizos, bodas, 15 años, cumpleaños y aniversarios**

**Como nuestros pasteles los hacemos especialmente para cada ocasión, requerimos 24 horas de anticipación para su pedido**

## Pasteles Enteros

• Pastel de Chocolate	\$ 999
• Pastel de Zanahoria	\$ 1140
• Pastel de Tres Leches	\$ 750
• Pastel de Coco	\$ 999
• Pay de Queso	\$ 999
• Pay de Manzana	\$ 600
• Pay de Limón	\$ 948