

Entradas

Tostaditas de Pulpo	Pulpo saltedo en una cremosa salsa de chipotle, servido sobre tres tostaditas artes de ajonjolí, con una base de guacamole y un toque de pimiento morrón rojo asado	
Camarones Costeños	Camarones empanizados de coco, acompañado con nuestra catsup de mango	\$ 182
Nuggets de Coliflor	Floretes fritos de coliflor capeados, servidos con un aderezo ligeramente picante	\$ 132
Molotes	Plátano macho relleno de frijoles refritos y quesillo, servido con mole negro, queso fresco y crema	\$ 129
Queso Fundido •	Queso manchego y quesillo fundidos y servido con tortillas de harina Con champiñón fresco Con chorizo artesanal	\$ 149 \$ 165 \$ 179
Empanadas •	Queso y granos de elote Queso y huitlacoche Queso con champiñon fresco	\$ 49 \$ 55 \$ 52
Probaditas de Mole	Tres tostaditas artesanales de ajonjolí, con pollo y mole negro sobre una base de queso crema	\$ 135
	Sopas	
Consomé Pollo	Pollo deshebrado, arroz y verduras combinados en un consomé hecho en casa	Chico \$ 69 Grande \$ 99
Sopa de Tortilla	Receta tradicional servida con tiras de tortilla frita, aguacate, crema y queso fresco	Chica \$ 59 Grande \$ 85
Sopa de Frijol •	Crema de frijol negro, servida con tiras de tortilla frita, aguacate, crema y queso fresco	Chica \$ 59 Grande \$ 85
Sopa de Lentejas	Lentejas guisadas con jitomate, cebolla y plátano macho Con chorizo artesanal Chica \$ 52 Grande \$ 75	Chica \$ 39 Grande \$ 58
		1 - 5 1 3
	Ensaladas	
The same of the same of	Cusaladas	11 4 6 11
Manzana Verde	Lechuga, aguacate, manzana verde, queso de cabra, nuez caramelizada y arándanos, servido con aderezo de miel-mostaza Con pollo agregar \$ 65 adicional	Chica \$ 89 Grande \$ 129
La Florentina	Tiras de pollo, tomate deshidratado, aguacate y crotones, combinado con espinacas y lechuga, servido con una vinagreta italiana	\$ 149
Betabel Rostizado	Combinacion de espinaca con lechuga, betabel rostizado, jícama, cebolla, queso de cabra y nuez caramelizada, servida con vinagreta balsámica de naranja	Chica \$ 83 Grande \$ 119
Cobb	Lechuga, jitomate, cebolla y aguacate, servido con trozos de pollo a la parrilla,	Chica \$ 132

jamón de pavo, queso manchego y huevo cocido, acompañada de un cremoso Grande \$ 189

aderezo de cilantro



TERRA COTTA Bagnettes y Sandwiches

Club Sandwich	• Pollo a la parrilla, jamón de pavo, queso manchego, tocino, aguacate, jitomate y lechuga, servido sobre pan integral, acompañados con papas campesinas				
El Insuperable	Crujiente pechuga de pollo empanizada bañada con un aderezo de chipotle, servido con lechuga y pepinillos sobre un bollo, acompañado con papas campesinas Opción con milanesa de res \$179				
La Oaxaqueña	Cecina de puerco enchilada, cebolla caramelizada, quesillo gratin sobre baguette con frijoles refritos, servido con papas campesina		ette \$ 235 ette \$ 165		
Pavo Con Cheddar	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				
	Pastas				
Pasta Cuatro Quesos	Pasta penne con espinacas salteadas, bañada en una salsa crem mozzarella, cheddar, parmesano y queso de cabra, servida con pa		onal \$ 165 rimp \$ 299		
Lasagna de Tres Quesos	Capas de pasta rellena con salsa bolognesa, queso ricotta, ques parmesano y queso mozzarella, servida con pan de ajo	0	\$ 295		
Pasta al Chipotle	Pasta penne combinada con champiñones frescos, bañada en u cremosa de tequila-chipotle y queso parmesano, servida con pa		pollo \$ 219 parón \$ 299		
Primavera •	Pasta penne combinada con brócoli, zanahoria y calabacita, bañada con salsa cremosa de queso parmesano, servida con pa		onal \$ 129 oollo \$ 155		
Pasta con Chile de Árbol	Pasta penne con salsa de jitomate ligeramente picosa, mezclada con queso mozzarella, cubierta con queso parmesano y perejil, servida con pan de ajo **Tradicional \$ 129 Con pollo \$ 155				
Pasta Boloñesa	Tradicional espagueti con salsa italiana de carne, queso parmesano \$ 199 y un toque de perejil, servida con pan de ajo				
Camarón con Pasta	Camarón con Pasta • Camarones salteados sobre pasta penne combinado en una salsa cremosa con tomate y champiñones frescos, servida con pan de ajo				
Pizzas					
Pepperoni		Chica \$ 119 Gra	ınde \$ 289		
Margherita •			inde \$ 259		
Cuatro Quesos	Queso mozzarella, queso cheddar, queso cabra y queso parmesano	45	inde \$315		
Vegetariana •	Champiñones frescos, cebolla, pimiento morrón, brocoli, jitomate y aceitunas negras	Chica \$ 105 Gra	ınde \$ 275		
Hawaiana •	Piña y jamón de pavo	Chica \$ 135 Gra	ınde \$ 315		
		al-:- # 120	1- 0 200		

Chica \$ 129

Grande \$ 299

Pepperoni, carne molida, pimiento morrón, champiñones frescos, cebolla y aceitunas negras

Suprema •



Posso

Fajitas	 Tiras de pollo servidas con cebolla y pimientos salteados, acompañadas de tortillas de harina, guacamole, crema y pico de gallo 	\$ 175 on Res \$ 269
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 maiz 	\$ 165
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. 	\$ 165
Pechuga Light	 Pechuga de pollo bañada en salsa de chipotle ligeramente picosa y libre de grasa, acompañada con ensalada y verduras salteadas 	\$ 159
Enchiladas Suizas	 Tres tortillas de maíz rellenas con pollo, bañadas con salsa roja, cubiertas con crema y gratinados con queso manchego 	\$ 152
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	\$ 239
	asado encima, servido con arroz	
Medallones al Café	Carnes	\$ 289
	• 220 gramos de medallones de corazon de filete sellados con costra de cafe oaxaqueño y chile ancho, bañados en una salsa cremosa de pimienta negra con	\$ 289 \$ 235
	 220 gramos de medallones de corazon de filete sellados con costra de cafe oaxaqueño y chile ancho, bañados en una salsa cremosa de pimienta negra con brandy, acompañado con espinacas salteadas y papas campesinas 200 gramos de suave filete acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados y una enmolada, acompañada con tortillas de maiz 	1
Tampiqueña	 220 gramos de medallones de corazon de filete sellados con costra de cafe oaxaqueño y chile ancho, bañados en una salsa cremosa de pimienta negra con brandy, acompañado con espinacas salteadas y papas campesinas 200 gramos de suave filete acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados y una enmolada, acompañada con tortillas de maiz 200 gramos de carne marinada, acompañado con guacamole, frijoles refritos, 	\$ 235
Tampiqueña Arrachera Filete con Salsa de Champiñones	 220 gramos de medallones de corazon de filete sellados con costra de cafe oaxaqueño y chile ancho, bañados en una salsa cremosa de pimienta negra con brandy, acompañado con espinacas salteadas y papas campesinas 200 gramos de suave filete acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados y una enmolada, acompañada con tortillas de maiz 200 gramos de carne marinada, acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados, una quesadilla y tortillas de maiz 220 gramos de corazón de filete, bañado con una salsa cremosa de champiñones 	\$ 235 \$ 329
Tampiqueña Arrachera Filete con Salsa de Champiñones	 220 gramos de medallones de corazon de filete sellados con costra de cafe oaxaqueño y chile ancho, bañados en una salsa cremosa de pimienta negra con brandy, acompañado con espinacas salteadas y papas campesinas 200 gramos de suave filete acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados y una enmolada, acompañada con tortillas de maiz 200 gramos de carne marinada, acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados, una quesadilla y tortillas de maiz 220 gramos de corazón de filete, bañado con una salsa cremosa de champiñones con brandy, acompañada con papas campesinas y espinaca salteada 150 gramos de bistec empanizado, servido con aderezo de chipotle, acompañado 	\$ 235 \$ 329 \$ 299
Tampiqueña Arrachera Filete con Salsa de Champiñones Milanesa Hamburguesa	 220 gramos de medallones de corazon de filete sellados con costra de cafe oaxaqueño y chile ancho, bañados en una salsa cremosa de pimienta negra con brandy, acompañado con espinacas salteadas y papas campesinas 200 gramos de suave filete acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados y una enmolada, acompañada con tortillas de maiz 200 gramos de carne marinada, acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados, una quesadilla y tortillas de maiz 220 gramos de corazón de filete, bañado con una salsa cremosa de champiñones con brandy, acompañada con papas campesinas y espinaca salteada 150 gramos de bistec empanizado, servido con aderezo de chipotle, acompañado de ensalada y papas campesinas Hamburguesa de arrachera molida, con queso cheddar, cebolla caramelizada y champiñón fresco salteado, servida con pepinillos, jitomate y lechuga, 	\$ 235 \$ 329 \$ 299 \$ 189



Pescados y Mariscos

Nuestro pescado se compra diariamente fresco y es sujeto a disponibilidad

Camarones Oaxaqueños	Camarones salteados en una cremosa salsa con ligero sabor ahumado de mezcal flameado, servido sobre juliana de zanahoria y jicama, acompañado de arroz	\$ 259
Salmón en Salsa de Alcaparra	Salmón horneado, bañado en una salsa de alcaparra, servido sobre espagueti a las finas hierbas	\$ 299
Filete Tatemado	Filete sellado al estilo Louisiana, servido con puré de camote y espinaca salteadas	\$ 269
Camarones al Tamarindo	Camarones y aguacate con una salsa de tamarindo agridulce, espolvoreado con cacahuate y servido sobre arroz blanco	\$ 239
Pescado al Coco •	Filete de pescado empanizado con coco, acompañado con una salsa espesa de mango, servido con puré de camote y espinacas salteadas	\$ 279
Camarones Dinamita	Camarones crujientes bañados en una salsa cremosa ligeramente picosa, montado sobre arroz, julianas de jícama y zanahoria	\$ 279
Filete al Mojo de Ajo •	Filete de pescado cocinado con ajo, servido con arroz y una ensalada picosita de jícama, pepino y zanahoria	\$ 239
Camarones Gratinados	Camarones salteados con piña, pimiento morron, cebolla y champiñon fresco, gratinados con queso manchego, acompanado con arroz	\$ 239
Salmón con Costra de Hierbas	Salmón horneado con una costra de panko con hierbas, servido con puré de camote y espinacas salteadas	\$ 299
Camarones Rellenos	Camarones empanizados rellenos con queso de chile chipotle, acompañados de una ensalada picosita de jícama, pepino y zanahoria	\$ 239
Salmón en Salsa de Jamaica	Salmón horneado servido sobre una cama de espinaca, bañado con una salsa ligeramente picosa de jamaica al chipotle, acompañado con arroz	\$ 279
Camarones ó Pulpo al Ajillo	Camarones ó pulpo salteado con ajo y julianas de chile guajillo, servido con arroz, acompañado de una ensalada picosita de jícama, pepino y zanahoria Camarones Pulpo	\$ 229 \$ 289

Aguas Frescas Vaturales

 Limón, naranja, melón, piña, sandía, jamaica, tamarindo, maracuyá, guanabana, horchata Vaso \$ 42

•	Refresco	\$ 39
•	Limonada o Naranjada	\$ 52
•	Corona, Victoria, Dos XX Lager	\$ 46
•	Bohemia	\$ 49
•	Té helado	\$ 42
•	Copa de Vino	\$ 89
•	Limonada Terracotta	\$ 58
	Con fresa, pepino y hierbabuena	

Behidas



11		P T T	
Mezcal de Paxaca		Cocteles Tropicales	100
Mezcal Joven	400	Margaritas	
EL huesped - Espadin	\$99 \$129	Tequila, licor de naranja, limón Tradicional	
Amarás - Espadin Montelobos - Espadin	\$129 \$133	Maracuyá, Fresa, Sandía	\$105
Bruxo #1 - Espadin	\$145	Tamarindo, Mango	\$125
EL huesped - Tobalá	\$159	Mojitos	3 23
EL huesped - Mexicano	\$159	Ron, menta, limón Tradicional	
Los Amantes - Espadin	\$179	Coco, Fresa, Maracuyá	\$105
Pierde Almas - Espadin Montelobos - Tobalá	\$239 \$289	Limonada Preparada	
Los Siete Misterios - Espadin	\$319	Vodka, agua minerāl, jugo de limón, fresa, pepino y hierbabuena	\$109
Los Danzantes - Tobalá	\$419	рершо у шетваваена	φιοσ
Pierde Almas - Tepeztate	\$464	Sierra Roja	
		Mezcal, tuna, jugo de limón	\$139
Mezcal Reposado		Canaria	
EL huesped - Espadin	\$119	Sangria Vino, agua mineral, limón	\$82
Creyente - Espadin	\$125	viiio, agaa iiiiiciai, iiiioii	ψυΖ
Los Danzantes - Espadin	\$275	Martini de la Costa	
Mezcal Ensambles		Vodka, mango, maracuyá, piña	\$79
Unión - Espadin, Cirial	\$105		
400 Conejos - Espadin, Cuishe	\$139	Clericot	
Bruxo #4 - Espadin, Barril, Cuishe	\$239	Vino tinto, agua mineral, limón, fruta picada	\$129
T .,		Frappé Oaxaqueño	
Seguida		Mezcal, fresa, betabel, limón	\$129
Tequila Blanco		Piña Colada	
Don Julio Patron Silver	\$109 \$139	Ron, piña, crema de coco, leche clavel	\$79
Patron Silver	Ф159		
Tequila Reposado		Curandero	\$139
Cazadores	\$79	Mezcal, maracuyá, jugo de limón	\$159
Sauza Tres Generaciones	\$127	Daquiri de fresa	
Patron	\$139	Ron, fresas, limón	\$79
Herradura	\$152		100
Don Julio	\$159	Mai-Tai	
Tequila Añejo		Ron, limón, amaretto, Cointreau	\$79
Sauza Hornitos Black Barrel	\$129	10.6	1
Patron	\$166	Mezcal Refrescante	¢140
Don Julio 70	\$199	Mezcal, limón, pepino, menta, agua mineral	\$149
Toguila Fretza Añaia		Alebrije	
Tequila Extra Añejo		Mezcal, vino blanco, maracuyá	\$169
San Matias Gran Reserva	\$109		
Jose Cuervo Reserva de la Familia	\$499	Tequila Sunrise de Mango	
11		Tequila, mango, jugo de naranja	\$119
Dodka		Magaslini da Diña	
Absolut Azul	\$59	Mezcalini de Piña Mezcal, piña	\$165
Stolichnaya Etiqueta Roja	\$79	Wezear, pina	Ψ105
Grey Goose	\$165	B	70/6
Whiskey		Cocteles Chásicos	
waiskey			
Jack Daniel's	\$99	Gin & Tonic	
Buchanan's Deluxe 12 years	\$169	Ginebra Beefeater, Agua Tónica	\$129
Johnny Walker Etigueta Negra Johnny Walker Etiqueta Dorada Reserva	\$189 \$339	Vodka Tonic	
	συσ	Vodka Wyborowa, Agua Tónica	\$89
Ron y Brandy		Desarmador	
you y wrandy		Vodka Wyborowa, Jugo de naranja natural	\$99
Brandy Torres 10	\$69	AND DESCRIPTION OF THE PARTY OF	
Brandy Terry Centenario	\$69	Cuba Libre	doc
Appleton Estate Signature Blend	\$69	Ron Barcardi Añejo, Coca Cola	\$99
Abuelo añejo Gran Reserva 12 years	\$175	Paloma	
Matusalem Gran Reserva 23 years	\$218	Tequila Cazadores, refresco de toronja	\$105



Postan

Postres		Café Orgánico
Pastel de Chocolate	\$72	Café & Chocolate Orgánico de Oaxaca
Pastel de chocolate de cuatro capas decorado con betún de chocolate belga		Espresso
betuil de chocolate belga		Americano Espresso Americano de Filtro con Refill
Pastel de Zanahoria	\$85	Cappuccino
La receta tradicional con zanahoria, nuez y pasas		Latte
decorado con betún de queso crema		Choco-Cappuccino - Café con chocolate oaxaca
Pastel de Moka	\$79	Chocolate Oaxaqueño
Cuatro capas de pastel de chocolate decorado con	Φ/9	Café con Licor
betún de queso crema, espresso y nuez		Café con Baileys
		Café Carailla Can Ligar 43
Pay de Queso Estilo Nueva York con un ligero toque de limón,	\$79	Café Carajillo - Con Licor 43 Café Español - Baileys y ron
servido con una salsa de frutos rojos		Café Terra-Cotta - Cointreau, Kahlúa y brandy
		Café Almendra - Amaretto y crème de cacao
Pastel de Coco	<i>\$75</i>	Cafe Irlandés - Whiskey y Baileys
Tres capas de pastel blanco decorado con un betún de queso crema con coco		of B
de quebo crema con coco		Ve. (Vragnico
Pay de Manzana	\$67	Té Orgánico
Rebanadas de manzana horneado con canela y		Tés de Hoja Suelta Manzanilla-Menta
azúcar morena		Earl Grey
Pay de Limón	\$75	Verde Sencha
Con dos capas de relleno cremoso de limón	4,5	Frutos Rojos
		Rooibos Caramelo Pasión de Naranja
Panqués	\$52	Jengibre Limón
Plátano con nuez, naranja con arándano y nuez		Chai
Flan Napolitano	\$55	Tá I atta
Receta a base de huevo, queso crema y leche		Té Latte Earl Grey
		Rooibos
Brownie	\$49	Verde Sencha
Tradicional pastelito de chocolate	Φ49	Chai
		Or.
		Digestivos
Pan Francés Terra Cotta		Amaretto
¡Siempre imitado, jamas igualado! Orden	\$ 149	Frangelico
Rebanadas de Pan trenza capeadas y rellenas 1/2 Orden de queso crema Tu selección de sabor	\$ 99	Licor 43
naranja ó coco		Baileys
		Kahlúa
		Sambuca Negro Sambuca Blanco
		Grand Marnier
101-1-		

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	\$ 789
•	Pastel de Zanahoria	\$ 995
•	Pastel de Moka	\$ 939
•	Pastel de Coco	\$ 799
•	Pay de Queso	\$ 875
•	Pay de Manzana	\$ 529
•	Pay de Limón	\$ 749

\$42 \$42 \$45 \$46 \$49 \$52 \$59

\$99 \$69 \$121 \$65 \$99 \$59 \$159

\$42

\$49

\$65 \$87 \$119 \$92 \$55 \$92 \$79 \$155