



TERRA COTTA

Entradas

- Queso de Cabra Empanizado** • Cuatro tortitas de queso de cabra, combinado con sabores típicos a elegir, cubiertas con un crujiente empanizado, acompañadas de una salsa de chipotle
Con hierba santa \$ 145
Con flor de calabaza \$ 152
- Camarones Costeños** • Camarones empanizados de coco, acompañado con nuestra catsup de mango \$ 159
- Molotes** • Plátano macho relleno de frijoles refritos y quesillo, servido con mole negro, queso fresco y crema \$ 125
- Queso Fundido** • Queso manchego y quesillo fundidos y servido con tortillas de harina
Con champiñón fresco \$ 129
Con chorizo artesanal \$ 145
\$ 159
- Empanadas** • Queso y granos de elote \$ 42
Queso y huitlacoche \$ 48
Queso con champiñon fresco \$ 45
- Probaditas de Mole** • Tres tostaditas artesanales de ajonjolí, con pollo y mole negro sobre una base de queso crema \$ 89

Sopas

- Consomé Pollo** • Pollo deshebrado, arroz y verduras combinados en un consomé hecho en casa
Chico \$ 55
Grande \$ 79
- Sopa de Tortilla** • Receta tradicional servida con tiras de tortilla frita, aguacate, crema y queso fresco
Chica \$ 48
Grande \$ 69
- Sopa de Frijol** • Crema de frijol negro, servida con tiras de tortilla frita, aguacate, crema y queso fresco
Chica \$ 53
Grande \$ 75
- Sopa de Lentejas** • Lentejas guisadas con jitomate, cebolla y plátano macho
Con chorizo artesanal Chico \$ 44 Grande \$ 62
Chica \$ 34
Grande \$ 49

Ensaladas

- Manzana Verde** • Lechuga, aguacate, manzana verde, queso de cabra, nuez caramelizada y arándanos, servido con aderezo de miel-mostaza
Con pollo agregar \$45 adicional Chico \$ 79
Grande \$ 112
- La Florentina** • Tiras de pollo, tomate deshidratado, aguacate y crotones, combinado con espinacas y lechuga, servido con una vinagreta italiana \$ 119
- Betabel Rostizado** • Combinación de espinaca con lechuga, betabel rostizado, jícama, cebolla, queso de cabra y nuez caramelizada, servida con vinagreta balsámica de naranja
Chica \$ 74
Grande \$ 105
- Mango con Pepitas** • Pollo salteado sobre lechuga, aguacate y mango, espolvoreado con queso cabra y pepitas tostadas, servido con un aderezo ligeramente picosa de mango-pepita \$ 162
- Cobb** • 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
Chica \$ 106
Grande \$ 152



TERRA COTTA

Baguettes 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	\$ 199
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	\$ 152
	<i>Opción con milanesa de res</i>	\$ 179
La Oaxaqueña	• Cecina de puerco enchilada, cebolla caramelizada, quesillo gratinado sobre baguette con frijoles refritos, servido con papas campesinas	<i>Baguette \$ 199</i> <i>1/2 Baguette \$ 139</i>
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	\$ 139

Pastas

Pasta Cuatro Quesos	• Pasta penne bañada en una salsa cremosa de mozzarella, cheddar, parmesano y queso de cabra, servida con pan de ajo	<i>Traditional \$ 139</i> <i>With Shrimp \$ 279</i>
Lasagna	• Capas de pasta rellena con salsa bolognesa, queso ricotta, queso parmesano y queso mozzarella, servida con pan de ajo	\$ 269
Pasta al Chipotle	• Pasta penne combinada con champiñones frescos, bañada en una salsa cremosa de tequila-chipotle y queso parmesano, servida con pan de ajo	<i>Con pollo \$ 175</i> <i>Con camarón \$ 279</i>
Primavera	• Pasta penne combinada con brócoli, zanahoria y calabacita, bañada con salsa cremosa de queso parmesano, servida con pan de ajo	<i>Traditional \$ 109</i> <i>Con pollo \$ 139</i>
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	<i>Traditional \$ 109</i> <i>Con pollo \$ 139</i>
Pasta Boloñesa	• Tradicional espagueti con salsa italiana de carne, queso parmesano y un toque de perejil, servida con pan de ajo	\$ 189
Camarón con Pasta	• Camarones salteados sobre pasta penne combinado en una salsa cremosa con tomate cherry y champiñones frescos, servida con pan de ajo	\$ 279

Pizzas

Pepperoni	• Queso mozzarella y pepperoni	<i>Chica \$ 119</i>	<i>Grande \$ 289</i>
Margherita	• Tomate cherry y albahaca fresca	<i>Chica \$ 99</i>	<i>Grande \$ 255</i>
Cuatro Quesos	• Queso mozzarella, queso cheddar, queso cabra y queso parmesano	<i>Chica \$ 125</i>	<i>Grande \$ 299</i>
Vegetariana	• Champiñones frescos, cebolla, pimiento morrón, brocoli, tomate cherry y aceitunas negras	<i>Chica \$ 105</i>	<i>Grande \$ 265</i>
Hawaiana	• Piña y jamón de pavo	<i>Chica \$ 125</i>	<i>Grande \$ 299</i>
Suprema	• Pepperoni, carne molida, pimiento morrón, champiñones frescos, cebolla y aceitunas negras	<i>Chica \$ 125</i>	<i>Grande \$ 299</i>

Agregar ensalada de la casa con aderezo cremoso italiano \$42 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 **\$ 145**
- 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 **\$ 159**
- Pollo con Mole Negro** • Pechuga de pollo bañado con mole negro oaxaqueño, servido con arroz y frijoles, acompañada con tortillas de maíz **\$ 139**
- Tacos Dorados** • Tres tacos dorados de pollo cubierto con frijoles refritos, crema y queso fresco **\$ 119**
- Pollo con Mango** • Pechuga de pollo cubierta de salsa chutney de mango, servido con arroz y verduras salteadas. **\$ 139**
- Pechuga Light** • Pechuga de pollo bañada en salsa de chipotle ligeramente picosa y libre de grasa, acompañada con ensalada y verduras salteadas **\$ 135**
- Enchiladas Suizas** • Tres tortillas de maíz rellenas con pollo, bañadas con salsa roja, cubiertas con crema y gratinados con queso manchego **\$ 139**
- Pollo en Rajas Poblanas** • Tiras de pollo en una salsa cremosa de rajas poblanas, granos de elote y queso gratinado, servido con arroz y tortillas **\$ 165**

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 **\$ 289**
- Tampiqueña** • 200 gramos de suave filete acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados y una enmolada, acompañada con tortillas de maíz **\$ 229**
- Arrachera** • 200 gramos de carne marinada, acompañado con guacamole, frijoles refritos, chiles toreados, una quesadilla y tortillas de maíz **\$ 319**
- 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 **\$ 299**
- Milanesa** • 150 gramos de bistec empanizado, servido con aderezo de chipotle, acompañado de ensalada y papas campesinas **\$ 179**
- 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 **\$ 225**
- Tasajo Gratinado** • 150 gramos de tasajo encebollado gratinado con queso manchego, acompañado con frijoles refritos, guacamole, salsa picosa de chapulines y tortillas de maíz **\$ 189**
- Terra - Mar** • 220 gramos de corazón de filete acompañado con camarón, montado sobre una cremosa salsa de chipotle y servido con arroz y verduras salteadas **\$ 379**



TERRA COTTA

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	\$ 249
Filete Rockefeller	● Filete cubierto con una salsa cremosa de champiñones frescos, espinaca, tocino y queso parmesano, servido con arroz	\$ 275
Enchiladas de Camarón	● Tres tortillas de maíz rellenas de camarón salteado con champiñones frescos, bañadas con una salsa cremosa de chipotle, con queso fresco, cebolla, aguacate y cilantro	\$ 259
Camarones al Tamarindo	● Camarones y aguacate con una salsa de tamarindo agridulce, espolvoreado con cacahuete y servido sobre arroz blanco	\$ 215
Pescado al Coco	● Filete empanizado con coco, acompañado con una salsa espesa de mango y servido con arroz blanco	\$ 209
Salmón con Costra de Hierbas	● Salmón chileno horneado con una costra de panko con hierbas, servido con puré de camote y espinacas salteadas	\$ 299
Filete al Mojo de Ajo	● Filete de pescado cocinado con ajo, servido con arroz y una ensalada picosita de jicama, pepino y zanahoria	\$ 199
Camarones Gratinados	● Camarones salteados con piña, pimienta morron, cebolla y champiñón fresco, gratinados con queso manchego, acompañado con arroz	\$ 219
Filete en Salsa Poblana	● Filete de pescado horneado en una salsa cremosa de chile poblano, gratinado con queso manchego, acompañado de arroz	\$ 225
Camarones Rellenos	● Camarones empanizados rellenos con queso de chile chipotle, acompañados de una ensalada picosita de jicama, pepino y zanahoria	\$ 229
Filete Empapelado al Chipotle	● Filete de pescado empapelado, marinado en una salsa de chipotle, cubierto con champiñones y queso manchego, servido con arroz y espinacas	\$ 229
Camarones al Ajillo	● Camarones salteados con ajo y julianas de chile guajillo, servidos con arroz, acompañados de una ensalada picosita de jicama, pepino y zanahoria	\$ 209

Aguas Frescas Naturales

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

Vaso \$ 35

Bebidas

- Refresco  **\$ 35**
- Limonada o Naranjada **\$ 42**
- Corona, Victoria, Dos XX Lager **\$ 39**
- Bohemia **\$ 42**
- Té helado **\$ 37**
- Limonada Terracotta **\$ 49**
Con fresa, pepino y hierbabuena



TERRA COTTA

Mezcal de Oaxaca

Mezcal Joven

Bruxo #1 - Espadin	\$117
Amarás - Espadin	\$112
Montelobos - Espadin	\$152
Los Amantes - Espadin	\$167
Sacrificio - Espadin	\$159
EL huesped - Espadin	\$115
EL huesped - Tobalá	\$213
EL huesped - Mexicano	\$213
Pierde Almas - Espadin	\$248
Los Siete Misterios - Espadin	\$267
Montelobos - Tobalá	\$284
Marca Negra - Tepeztate	\$449
Los Danzantes - Tobalá	\$408

Mezcal Reposado

Sacrificio - Espadin	\$168
Los Danzantes - Espadin	\$177
EL huesped - Espadin	\$159

Mezcal Ensamblés

Unión - Espadin, Cirial	\$144
Marca Negra - Espadin, Bicuíshe, Madrecuíshe	\$197
Bruxo #4 - Espadin, Barril, Cuishe	\$234

Tequila

Tequila Blanco

Don Julio	\$92
Patron Silver	\$133
Casamigos	\$163

Tequila Reposado

Cazadores	\$53
Herradura	\$134
Don Julio	\$111
Sauza Tres Generaciones	\$98
Patron	\$115

Tequila Añejo

Sauza Hornitos Black Barrel	\$99
Patron	\$101

Tequila Extra Añejo

San Matias Gran Reserva	\$99
Jose Cuervo Reserva de la Familia	\$523

Vodka

Absolut Azul	\$59
Stolichnaya Etiqueta Roja	\$59
Grey Goose	\$126

Whisky

Jack Daniel's	\$89
Buchanan's Deluxe 12 years	\$124
Johnny Walker Etiqueta Negra	\$173
Johnny Walker Etiqueta Dorada Reserva	\$306

Ron y Brandy

Brandy Torres 10	\$69
Brandy Terry Centenario	\$69
Appleton Estate Añejo	\$69
Abuelo añejo Gran Reserva 12 years	\$139
Matusalem Gran Reserva 23 years	\$218

Cocteles Tropicales

Margaritas

Tequila, licor de naranja, limón	<i>Tradicional</i> \$89
	<i>Fresa, Sandía</i> \$95
	<i>Tamarindo, Mango, Maracuyá</i> \$115

Mojitos

Ron, menta, limón	<i>Tradicional</i> \$89
	<i>Coco, Fresa, Maracuyá</i> \$105

Limonada Preparada

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

Sierra Roja

Mezcal, tuna, jugo de limón	\$132
-----------------------------	-------

Sangria

Vino, agua mineral, limón	\$79
---------------------------	------

Martini de la Costa

Vodka, mango, maracuyá, piña	\$75
------------------------------	------

Clericot

Vino tinto, agua mineral, limón, fruta picada	\$119
---	-------

Frappé Oaxaqueño

Mezcal, fresa, betabel, limón	\$127
-------------------------------	-------

Piña Colada

Ron, piña, crema de coco, leche clavel	\$72
--	------

Curandero

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

Daquiri de fresa

Ron, fresas, limón	\$72
--------------------	------

Mai-Tai

Ron, limón, amaretto, Cointreau	\$72
---------------------------------	------

Mezcal Refreshante

Mezcal, limón, pepino, menta, agua mineral	\$145
--	-------

Alebrije

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

Tequila Sunrise de Mango

Tequila, mango, jugo de naranja	\$105
---------------------------------	-------

Mezcalini de Piña

Mezcal, piña	\$149
--------------	-------

Cocteles Clásicos

Gin & Tonic

Ginebra Beefeater, Agua Tónica	\$125
--------------------------------	-------

Vodka Tonic

Vodka Wyborowa, Agua Tónica	\$72
-----------------------------	------

Desarmador

Vodka Wyborowa, Jugo de naranja natural	\$79
---	------

Cuba Libre

Ron Barcardi Añejo, Coca Cola	\$89
-------------------------------	------

Paloma

Tequila Cazadores, refresco de toronja	\$99
--	------



TERRA COTTA

Postres

Pastel de Chocolate

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

Pastel de Zanahoria

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

Pastel de Moka

Cuatro capas de pastel de chocolate decorado con betún de queso crema, espresso y nuez

Pay de Queso

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

Pastel de Coco

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

Pay de Manzana

Rebanadas de manzana horneado con canela y azúcar morena

Pay de Limón

Con dos capas de relleno cremoso de limón

Panqués

Plátano con nuez, naranja con arándano y nuez, piña-coco

Flan Napolitano

Receta a base de huevo, queso crema y leche

Sundae de Brownie

Un pastelito de chocolate servido con helado de vainilla, crema chantilly y nuez

Pan Francés Terra Cotta

¡Siempre imitado, jamas igualado!
Rebanadas de Pan trenza capeadas y rellenas de queso crema Tu selección de sabor naranja ó coco

Orden \$ 135
1/2 Orden \$ 94

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

Café Orgánico

\$67	Café & Chocolate Orgánico de Oaxaca	
	Espresso	\$40
	Americano Espresso	\$42
	Americano de Filtro con Refill	\$39
\$79	Cappuccino	\$45
	Latte	\$48
	Choco-Cappuccino - <i>Café con chocolate oaxaca</i>	\$47
	Chocolate Oaxaqueño	\$49
\$75	Café con Licor	
	Café con Baileys	\$94
	Café con Kahlúa	\$55
\$72	Café Carajillo - <i>Con Licor 43</i>	\$121
	Café Español - <i>Baileys y ron</i>	\$59
	Café Terra-Cotta - <i>Cointreau, Kahlúa y brandy</i>	\$89
	Café Almendra - <i>Amaretto y crème de cacao</i>	\$59
\$65	Café Irlandés - <i>Whiskey y Baileys</i>	\$139

Té Orgánico

\$65	Tés de Hoja Suelta	\$37
	Manzanilla-Menta	
	Earl Grey	
	Verde Sencha	
	Frutos Rojos	
	Rooibos Caramelo	
	Pasión de Naranja	
	Jengibre Limón	
	Chai	
\$72	Té Latte	\$48
	Earl Grey	
	Rooibos	
	Verde Sencha	
	Chai	

Digestivos

	Amaretto	\$59
	Frangelico	\$72
	Licor 43	\$119
	Baileys	\$89
	Kahlúa	\$45
	Sambuca Negro	\$79
	Sambuca Blanco	\$65
	Grand Marnier	\$139

Pasteles Enteros

•	Pastel de Chocolate	\$ 759
•	Pastel de Zanahoria	\$ 969
•	Pastel de Moka	\$ 899
•	Pastel de Coco	\$ 749
•	Pay de Queso	\$ 829
•	Pay de Manzana	\$ 549
•	Pay de Limón	\$ 749