



Tatemada, en piedra, molida a mano

Menús de 3 tiempos

Cocina certificada por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

El Despertar de la Tierra — Entrada

Apertura de cocina de humo con vegetales de temporada y técnicas ancestrales de metate.

El Corazón del Tlecuil — Plato Fuerte

Receta insignia de Chantico: cocción tatemada o mole de chiles y cacao, resguardada por más de un siglo por nuestras maestras cocineras.

El Dulce Cierre — Postre

Repostería artesanal con confitería tradicional y granos nativos de la zona cerril.


Acompañamientos

Agua fresca natural · Café de Olla de la casa · Tortillas de maíz azul nixtamalizado hechas a mano · Salsas tatemadas en molcajete con ingredientes de chinampa.

¿Qué hace diferente a Chantico?

Ingredientes con distintivo CONABIO Saberes y Sabores Amigables con la Biodiversidad
— Maestras Ángeles Romero y Rosario Sandoval, delegadas del CCGM
— Consumo directo a chinamperos y productores de la zona cerril

*Haz tus reservaciones
y cotizaciones al:*

 55 3499 04 20





Tatemada en piedra. Molida a mano. Tuya. Menús de 3 tiempos

Cocineras certificada por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

"Amanecer Ligero" Saludable Chinampero

Plato Fuerte: Huevos Light  (claras con vegetales de la chinampa).

Antojito del Comal: Tlacoyo de haba o frijol con nopales frescos.

Bebida: Té de zacate limón o infusión herbal.

Postre: Tartaleta de amaranto

\$ 20 USD + Taxes

Por persona

"El Tlecuil" Clásico Chantico

Plato Fuerte: Huevos Chantico 

Acompañamiento: Cocolos tradicionales de la casa.

Bebida Caliente: Café de olla o Chocolate de agua/leche.

Bebida Fría: Jugo de naranja natural.

\$ 22 USD + Taxes

Por persona

"Manjares de Maíz Azul" Energía de la Milpa

Entrada: Tazón de fruta de temporada con miel y amaranto

Plato Fuerte: Enchiladas de Chilastle con pollo 

Acompañamiento: Tamal de Quelite o tamalate

Bebida: Atole de amaranto o pinole.

\$ 25 USD + Taxes

Por persona

"Soberanía Alimentaria"

Entrada: Sopa de la Milpa (calabaza, elote y flor de calabaza criolla).

Plato Fuerte: Mole Chantico con pierna y muslo de pollo 

(receta familiar de 100 años).


Bebida: Garrafa de agua fresca de temporada

Postre: Flan de elote artesanal. Cierre: Café de olla tradicional.

31 USD + Taxes

Por persona

"Fusión del Lago" Patrimonio Gastronómico

Entrada: Tlapique de Hongos bañados en una exquisita salsa borracha 
(técnica de tatemado en hoja de maíz)

Plato Fuerte: Michmulli de pescado o Pipian verde con pierna y muslo de pollo.

Bebida: Garrafa de agua fresca de temporada

35 USD + Taxes

Por persona

"Festín Chantico" (Para 2 personas)

Entrada: Sopa Chantico o Caldo de Haba con nopales. 

Plato Fuerte: Molcajete Chantico  (pollo, arrachera, queso panela, nopal criollo asado y chorizo artesana con salsa tatemada).


Bebida: Jarra de agua fresca o 2 Curados de pulque (chico) o 2 Cervezas nacional.

Postre: Budín de cocol.

38 USD + Taxes

Por persona

**Haz tus reservaciones
y cotizaciones al:**

 **55 3499 04 20**





Fire roasted. Stone ground. Hand crafted

3 course menus

Prepared in a kitchen certified by the Conservatory of Mexican Gastronomic Culture.

The Awakening of the Earth — Starter

Opening the smoke kitchen with seasonal vegetables and ancestral metate grinding techniques.

The Heart of the Tlecuil — Main Course

Chantico's signature dish: fire roasted preparations or a chile and cacao mole.

A recipe safeguarded for over a century by our master cooks.

The Sweet Finale

Artisanal pastries made with traditional confectionery and native grains from the surrounding hills.


Accompaniments

Natural fresh water | House café de olla | Hand made blue maize nixtamal tortillas | Fire roasted salsas, stone ground in molcajete with ingredients from the chinampa

What Makes Chantico Different?

- SECTUR Federal Community Tourism certified
- Moderniza Distinction
- CONABIO "Friendly with Biodiversity" Distinction
- CCGM certified traditional cooks
- Direct sourcing from local chinampa and highland producers

Reservations & quotes:

 55 3499 04 20






Fire roasted. Stone ground. Hand crafted

3 course menus


Menus crafted in a kitchen certified by the Conservatory of Mexican Gastronomic Culture.

Light Dawn — Healthy Chinampero Breakfast

Main dish: Light eggs  (egg whites with fresh chinampa vegetables)
From the comal: Tlacoyo of fava bean or black bean with fresh nopales
Drink: Lemon grass tea or herbal infusion
Dessert: Amaranth tartlet


\$ 20 USD + Taxes
Per person

The Tlecuil — Classic Chantico

Main dish: Chantico style eggs 
Served with traditional house made cocoles
Drinks: Café de olla or hot chocolate (water or milk)
Fresh squeezed orange juice


\$ 22 USD + Taxes
Per person

Blue Corn Delicacies — Energy of the Milpa

Starter: Seasonal fruit bowl with honey and amaranth
Main Course: Chilastle Enchiladas with chicken 
Side: Quelite or tamalate tamale
Drink: Amaranth atole or pinole.



\$ 25 USD + Taxes
Per person

Food Sovereignty Menu

Starter: Sopa de la milpa with squash, corn, and squash blossom
Main dish: Chantico mole with chicken leg and thigh 
(a 100 year old family recipe)
Drink: Pitcher of seasonal fresh water
Dessert: Handmade corn flan and traditional café de olla


31 USD + Taxes
Per person

Lake Fusion — Gastronomic Heritage

Starter: Mushroom tlapique (stone seared in corn husk)
Main dish: Fish Michmolli  or green pipian with chicken leg and thigh 
Drink: Pitcher of seasonal fresh water
Dessert: Cheese, amaranth, and chia tartlet
Traditional café de olla


35 USD + Taxes
Per person

Chantico Feast — (For 2 guests)

Starter: Chantico soup or broad bean broth with fresh cactus paddle.
Main Course: Molcajete Chantico  — chicken, skirt steak, panela cheese, grilled creole cactus and artisan chorizo, served in a volcanic stone mortar with fire-roasted salsa.
Drink: Pitcher of fresh fruit water or 2 small curados de pulque (flavoured pulque) or 2 Mexican beers.
Dessert: Cocol bread pudding.

38 USD + Taxes
Per person

Reservations and quotes

 **55 3499 04 20**

