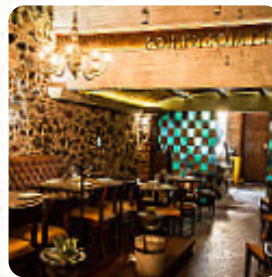
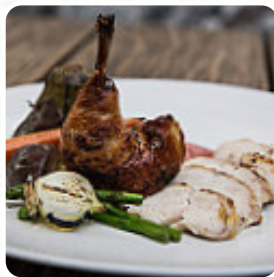




Carta de menús Limosneros

<https://carta.menu>

Allende #3 Col. Centro 06010 Ciudad de México, Cuauhtémoc, Mexico
+525555215576 - <https://www.limosneros.com.mx/>



En esta Página web encontrarás el **completo [menú](#) de Limosneros** de Cuauhtémoc. Actualmente, hay **224** platos y bebidas disponibles. Limosneros es un restaurante que ofrece una interesante combinación de platillos tradicionales mexicanos, alimentos antiguos y regionales. Desde su amplia variedad de platos pequeños y principales hasta su excepcional servicio de mezcal, todo en este lugar es fascinante. Con una hermosa sala de comedor ecléctica, servidores amables y conocedores, pero sin ser intrusivos, Limosneros es una excelente opción para una experiencia gastronómica memorable en la Ciudad de México. ¿Buscas un ambiente tranquilo y comida deliciosa lejos del ajetreo y el bullicio de la plaza Nacional? ¡No busques más que Limosneros!.

Carta de menús Limosneros



Sushi Variado

HIBIKI

\$7.120

Pescado

LUBINA

Pizza

PIZZA TEXAS

Filetes

FILETE DE CHULETÓN

Vegetariano

COLIFLOR

Cócteles

PÍCARO

\$3.884

Extras

POSTRE

Licores

MARTINI

Aperitivos

CROQUETAS

Platos De Cerdo*

COSTILLITAS

Tostada

TOSTADA

Salsas Y Guacamole

SALSA DE MOLCAJETE

\$1.510

Platos De Pescado

MOJARRA FRITA

Costillas De Cerdo

COSTILLAS DE CERDO

Escalope

CHULETA DE TERNERA

Arroces

MAR

Arroz

RISOTTO

Cerveza Artesana

TEMPUS DORADA

Entrantes Y Ensaladas

ANTIPASTO

Snacks

TACO DE LECHÓN

Pollo

ALAS DE POLLO

Sushi Día Avanzados

CANALLA

\$3.236

Carta de menús Limosneros



Parfait

NATIVO \$5.178

Panes, Hojaldres Y Pastelería

PALMERA \$3.128

Platos De Huevo

TORTILLA

Café

CAFÉ EXPRÉS \$2.071

Crea Tu Propia

CARNES

Hot Appetisers

SARDINAS A LA PARRILLA

Pescados y Mariscos (Seafood)

ATUN CON SANDIA \$6.149

Bebida Caliente

CHOCOLATE CALIENTE

Specialty Coffee

PÓLVORA VERACRUZ AND CHIAPAS \$906

Sabores

CHOCOLATE MEXICANO \$1.942

Welcome

MÉDULA ÓSEA

Bebidas Y Refrescos

REFRESCOS \$755

Wendlandt

HARRY POLANCO

1Er Curso

ENTRADAS DEL DÍA

Menús Del Chef

BOTANITAS 7 TIEMPOS POSTRE \$26.969

Español

TAMALES

Popular

SQUID RICE

Savouries

STUFFED CHILLI

Comida Mexicano- Estadounidense

EMPANADAS

Coffee, Chocolate & Tea

TEA OR TISANE POT

Spirits Mexicanos

POX \$2.589

Carta de menús Limosneros



Ten

RISOTTO DE CALAMARES

Menu de Almoço 12€ (2
pratos) ou 18€ (3 pratos)
€18

ENTRADA

Gaseosa y Bebida Sin
Alcohol

AGUA FRESCA DEL DÍA

Menú Chuletón €48

TIERRA

Platos Principales

TOMAHAWK

POLLO DE CORRAL

Mariscos

PULPO Y ORZO

CALAMARES

Guarniciones

ARROZ

MOLCAJETE SAUCE \$1.510

Cerdo

COCHINILLO ASADO

PANCETA DE CERDO

Tacos

SUCKLING PIG TACO

STUFFED CHILI

Aperitivo

CEBICHE

TARTAR

De La Parrilla

COSTILLAS

COSTILLAS DE CERDO

Vino

VINO BLANCO

VINO DE CASA

Bebidas Calientes

CAPUCHINO \$1.187

CAFÉ

Cervezas Artesanales

DOBLE MALTA

TROPICAL WHEAT ALE

Bottle

OFFSHOOT RELAX

ROTATING LABEL

Destilados De Agave
Artesanal

SOTOL LOS MAGOS \$3.021

TUXCA INSECTO \$5.286

Café De Especialidad

PÓLVORA VERACRUZ Y CHIAPAS \$906

Carta de menús Limosneros



MEZCLA BUNA \$906

Menú De Temporada

CECINA TARTARE
BRAISED CHEEK DONUTS

Soups & Broths

TWO WAYS BEAN SOUP
CHILPACHOLE SEAFOOD BROTH \$3.452

Salsas

SALSA
GUACAMOLE
SALSA PICANTE

Del Mar

ARROZ CON CALAMAR
PULPO CON CHILEATOLE
LANGOSTINOS DE RÍO A LA BRASA

De La Tierra

MAZORCA DE CUITLACOCHÉ
PATO DE 21 DÍAS
CORTE DE RES CHAROLAIS "RESERVA DEL CORRAL" AÑEJADO EN CASA

Premium Spirits

RUM MOCAMBO 20 YEARS VERACRUZ, MEX 40° \$6.904
RUM PLANTATION 20 ANNIVERSARY DESTILLED IN BARBADOS, AGED IN FRANCE 40° \$6.904

COGNAC DELAMAIN-PREMIER CRU, PALE DRY DELAMAIN CO. GRANDE CHAMPAGNE FRANCE 40° \$9.062

Desempance

JARRA DE CHOCOLATE \$1.942
SERVICIO DE TÉ O TISANA
DÚO DE ESPRESSOS \$2.071

Destilados Premium

RON MOCAMBO 20 AÑOS VERACRUZ, MEX 40° \$6.904
RON PLANTATION 20 ANNIVERSARY DESTILADO EN BARBADOS, AÑEJADO EN FRANCIA 40° \$6.904
COGNAC DELAMAIN-PREMIER CRU, PALE DRY DELAMAIN CO. GRANDE CHAMPAGNE FRANCIA 40° \$9.062

Rivers & Seas

PAN SEALED MOJARRA
CHILEATOLE OCTOPUS
BLACK RECAUDO CRAWFISH

Meats & Game

CUITLACOCHÉ CORNCOB
21 DAY DUCK
RIB EYE OR PICAÑA

Categoría De Restaurante

POSTRE
MEXICANO
VEGETARIANO

Carta de menús Limosneros



Ensaladas

MAR

ENSALADA DE TOMATE

ENSALADA DE REMOLACHA

ENSALADA

Postres

TACO DULCE	\$2.050
CRÈME BRÛLÉE DE MAMEY	\$2.373
VOLCÁN DE CACAO	\$3.128
SWEET TACO	\$2.050

Coctelería

MILPA SOUR	\$3.236
GIN SANTO	\$4.747
ATAULFO	\$3.236
LACANDÓN	\$3.021

Posters

QUESOS Y MIELES MEXICANAS	
HELADOS ARTESANALES MEXICANOS	\$1.834
TORRIJA DE TRES LECHE	\$2.697
BUÑUELO CON LECHE Y COTIJA	\$2.481

Cerveza Por Botella

LOBA ALTEÑA LOBA SPORT	\$2.265
PRINCIPIA CRAFT PILSNER	
IPA ARTESANAL	
CERVEZA DE ESTACIÓN	

Taco Tasting

CUITLACOCHÉ TACO

- PULLED RABBIT TACO
- 28 DAY DRY AGED SKIRT STEAK
- BERRIES MOCHA

Platos Mexicanos



- TACOS
- TAQUITOS
- TACOS

- CHILE RELLENO
- COCHINITA PIBIL

Degustación Taquera

- TACO DE CUITLACOCHÉ
- DE CARNITAS DE CONEJO
- CHILE RELLENO
- ARRACHERA WAGYU
- DE MOKA Y FRUTOS ROJOS

Sopas



- SOPA
- SOPA DE TORTILLA
- SOPA DE TORTILLA

- POZOLE
- CREMA DE FRIJOL DIVORCIADA
- CHILPACHOLE DE MAÍCES \$3.452

Whisky

- SINGLE BARREL MAÍZ AMARILLO \$4.207
- SINGLE BARREL MAÍZ NEGRO \$4.207
- TERRACLE CHEST \$4.854
- VANILLA SUMMER CASK 1997 \$15.858
- TOMATIN 18 OLOROSO CASK \$8.846

Carta de menús Limosneros



EQUIPO NVAZOS OLOROSO SINGLE CASK	\$17.260
GLENGRANT 18 RARE EDITION	\$16.181
CAOL LLA 2000	\$14.779

Bebidas



- CERVEZA
- BEBIDAS
- AGUA HETHE NATURAL O MINERAL

SODA DE TERCIOPELO	\$906
CERVEZAS COMERCIALES	\$1.079
VINO POR BOTELLA Y POR COPA	
NATURAL FLAVORED WATER	
HETHE WATER STILL OR SPARKLING	
COMMERCIAL BEERS	\$1.079
WINE BY GLASS OR BY BOTTLE	

Postre



- PASTEL DE LIMON
- MEXICAN CHEESE HONEYS
- HELADO CASERO \$1.834
- MILK TORRIJA PUDDING \$2.697
- MAMMEE CRÈME BRÛLÉE \$2.373
- MILK COTIJA CHEESE BUÑUELO \$2.481
- MOLTEN COCOA FONDANT \$3.128
- CREMA BRULÉE
- DONAS
- ROSQUILLA

Este Tipo De Platos Se Sirven

APERITIVO



- SOPA
- CHULETAS DE CERDO
- PEZ

- CARNE
- PAN
- FILETE DE ATÚN
- ENSALADA
- POSTRES
- HELADO
- CORDERO
- MEJILLONES
- PASTAS
- TOSTADAS
- POLLO

Ingredientes Utilizados



- MARISCOS
- CARNE DE CERDO
- PATO

- SANDÍA
- ATÚN
- CHOCOLATE
- CEBOLLA
- CEBOLLA
- CHILE
- CARNE DE RES
- SALMÓN
- GAMBAS
- QUESO
- PAPAS
- PARGO
- CAMARONES
- TOMATE

Carta de menús Limosneros



Entrantes



VERACRUZANA HEIRLOOM TOMATOES	\$3.991	TOMATITOS A LA VERACRUZANA	\$3.991
SANDÍA DE ATÚN	\$6.149	ENSALADA DE VAINA	\$3.991
RIVER CASSEROLES	\$3.128	CAZUELAS DE RÍO	
PULLED DUCK TOSTADAS		TARTAR DE CECINA CAMPECHANO	
OAXACA CROQUETTES		ESCAMOLES	\$5.070
FLAUTAS		COCOPACHES	\$4.747
SALSA FANÁTICA	\$1.618	TOSTADITAS DE SALPICÓN DE PATO	
PATÉ DE SARDINA		CROQUETAS OAXAQUEÑAS	
JAMÓN DE ATÚN CURADO EN SAL	\$6.257	DONITAS DE CACHETE	
		POLLITO	
		SOLOMILLO DE VENADO	

Limosneros

Allende #3 Col. Centro 06010
Ciudad de México, Cuauhtémoc,
Mexico

Horario de apertura:
Miércoles 01:30 -22:00
Jueves 01:30 -22:00
Viernes 01:30 -22:00
Sábado 01:30 -22:00
Domingo 01:30 -17:30
Lunes 01:30 -22:00
Martes 01:30 -22:00

Hecho con [Carta](#)

