

# Menú

BY  
MAL DE AMOR



[www.maldeamor.com](http://www.maldeamor.com)

**Mal de Amor no es solo un restaurante; es el regreso a casa.**

*Aquí, la vasta tradición oaxaqueña se abraza con influencias del mundo, creando un espacio donde cada platillo cuenta una historia de origen, nostalgia y orgullo. Entre aromas a maíz, productos locales y mezcal, celebramos la tierra que nos vio nacer.*

*Nuestra cocina honra las recetas heredadas y las reinterpreta con ingredientes de temporada, locales y selectos importados, para ofrecer una experiencia que despierta los sentidos y el corazón.*

*Cada bocado es memoria, identidad y esperanza.  
Cada mesa es un encuentro.  
Cada visita, una historia más de Mal de Amor.*

**Mal de Amor is more than a restaurant; it is a return home.**

*Here, the vast Oaxacan tradition embraces international influences, creating a space where every dish tells a story of origin, nostalgia, and pride. Among the aromas of corn, local ingredients, and mezcal, we celebrate the land that shaped us.*

*Our cuisine honors inherited recipes while reinterpreting them with seasonal ingredients both local and carefully selected imports offering an experience that awakens the senses and the heart.*

*Every bite is memory, identity, and hope.  
Every table is a gathering.  
Every visit becomes another Mal de Amor story.*



**MAL DE AMOR**  
RESTAURANTE



## DESAYUNO / BREAKFAST

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Enchiladas verdes estilo suizas.</b> (Tortilla de maíz bañadas en salsa verde, rellenas de pollo con queso gratinado y crema). • Swiss-Style Green Enchiladas - Corn tortillas topped with green sauce, filled with chicken, finished with melted Oaxaca cheese and crema.</li> </ul>	\$130.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Entomatadas.</b> (proteína a elegir, pollo, tasajo, cecina, chorizo o huevo). • Corn tortillas in tomato sauce (Choice of protein: chicken, tasajo - Oaxacan-style thin salted beef, charcoal grilled, Cecina - thin salted &amp; air-dried beef, chorizo, or egg).</li> </ul>	\$120.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Enfrijoladas.</b> (Proteína a elegir, pollo, tasajo, cecina, chorizo o huevo). • Corn tortillas in black bean sauce Choice of protein: chicken, tasajo - Oaxacan-style thin salted beef, charcoal grilled, Cecina - thin salted &amp; air-dried beef, chorizo, or egg.</li> </ul>	\$120.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Chilaquiles rojos, en salsa de chile guajillo y tomate.</b> (Proteína a elegir, pollo, tasajo, cecina, chorizo o huevo) • Tortilla chips in guajillo chili and tomato sauce Choice of protein: chicken, tasajo - Oaxacan-style thin salted beef, charcoal grilled, Cecina - thin salted &amp; air-dried beef, chorizo, or egg).</li> </ul>	\$130.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Huevos con chorizo.</b> (acompañado de arroz y frijoles refritos). • Scrambled Eggs with Chorizo (Served with rice and refried beans).</li> </ul>	\$110.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Huevos divorciados.</b> (Montados sobre tostadas y frijoles refritos). • Two eggs served over tostadas with refried beans, topped with both red and green sauces.</li> </ul>	\$110.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Huevos Oaxaqueños.</b> (Montados sobre tostadas con hoja santa, queso y bañados con mole coloradito) • Served over tostadas with hoja santa, Oaxaca cheese, and topped with red mole.</li> </ul>	\$130.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Omelette mal de amor</b> con espinacas y champiñones. • Omelette mal de amor with spinach and mushrooms.</li> </ul>	\$130.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Costilla frita en salsa</b> de miltomate y chile morita acompañado de frijoles refritos. • Fried Pork Ribs in Tomatillo &amp; Morita Chili Sauce Served with refried beans.</li> </ul>	\$145.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pan Francés</b> (Hecho con pan de la región y frutas de temporada). • French Toast Made with regional artisan bread and seasonal fruit.</li> </ul>	\$85.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tazón de frutas de temporada</b> con yogurt y granola. • Seasonal Fruit Bowl With yogurt and granola</li> </ul>	\$85.00

## BEBIDAS ( SOLO EN DESAYUNO ) BEVERAGES ( BREAKFAST ONLY )

<b>CHOCOLATE DE LECHE</b> Milk Hot Chocolate	\$50.00	<b>CAFÉ DE OLLA</b> (Traditional Spiced Coffee)	\$30.00
<b>CHOCOLATE DE AGUA</b> Traditional Water-Based Hot Chocolate	\$45.00		





## ENTRADAS / APPETIZERS

- **Guacamole con pico de gallo.** \$90.00  
· Guacamole with pico de gallo.
- **Chapulines al ajillo.** \$90.00  
· Garlic Grasshoppers.
- **Tacos dorados bañados de frijol, queso y crema (orden de 3 tacos).** \$90.00  
· Crispy Tacos topped with beans, cheese & sour cream (order of 3)
- **Croquetas de papa con pulpo, mozzarella, jalapeño y salsa cruda de tomate verde y aguacate.** \$130.00  
· Potato croquettes with octopus, mozzarella, jalapeño, and fresh green tomato and avocado salsa.
- **Gorditas de chicharrón prensado con lechuga, queso y crema.** \$120.00  
· Fried Corn Cakes (Gorditas) filled with pressed pork crackling, lettuce, cheese & sour cream.
- **Ceviche de pescado con piña, coco, chile habanero y cilantro.** \$120.00  
· Fish Ceviche with pineapple, coconut, habanero & cilantro
- **Tostada de atún con aguacate, aliño de cítricos, soya y vinagre de arroz.** \$150.00  
· Tuna Tostada with avocado (citrus, soy & rice vinegar dressing).
- **Tacos de camarón estilo gobernador.** \$160.00  
· Governor-Style Shrimp Tacos ( 3 ).
- **Tacos de lechón horneado con curtido.** \$160.00  
· Oven-Roasted Suckling Pig Tacos with pickled cabbage ( 3 )

## PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

- **Mole negro con costilla frita, arroz y plátanos.** \$210.00  
· Black Mole with fried pork ribs, rice & plantains.
- **Enchiladas oaxaqueñas (reellenas de quesillo y bañadas en mole coloradito).** \$190.00  
· Oaxacan Enchiladas (stuffed with Oaxaca cheese and topped with coloradito mole).
- **Fajitas de pollo con pimientos y frijoles bayos.** \$180.00  
· Chicken Fajitas with bell peppers & pinto beans.

## PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

- **Pulpo al mojo de ajo con papas cambray salteadas con hongos, ajo y orégano.** \$280.00  
· Garlic Octopus with sautéed baby potatoes, mushrooms, garlic & oregan.
- **Arrachera a la parrilla con verduras flameadas con mezcal y papas gajo.** \$260.00  
· Grilled Skirt Steak with mezcal-flambéed vegetables & wedge potatoes.
- **Pasta cremosa con camarones y vegetales.** \$220.00  
· Creamy pasta with shrimp and vegetables.
- **Costilla de res horneada con guacamole, nopales encebollados y pico de gallo (BBQ o natural).** \$270.00  
· Oven-Baked Beef Ribs with guacamole, sautéed nopales & pico de gallo.
- **Pechuga empanizada rellena de jamón y queso con ensalada de tomates y arroz.** \$210.00  
· Breaded Chicken Breast stuffed with ham & cheese, served with tomato salad & rice.
- **Pescado empapelado con hoja santa, relleno de camarones, vegetales y mix de quesos.** \$250.00  
· Fish baked in hoja santa, stuffed with shrimp, vegetables, and a blend of cheeses.
- **Arroz con mariscos y azafrán (pulpo, camarón y calamar).** \$270.00  
· Seafood and saffron rice (octopus, shrimp, and squid).
- **Burritos de pollo o arrachera con mole y queso gratinado.** \$180.00  
· Chicken or Skirt Steak Burritos with mole & melted cheese.
- **Hamburguesa clásica con piña asada y queso manchego.** \$150.00  
· Classic Burger with grilled pineapple & Manchego cheese.

## CALDOS / SOUPS

- **Menudo de res rojo (500 ml).** \$180.00  
· Red Beef Menudo.
- **Caldo de res con vegetales y elote (500 ml).** \$180.00  
· Beef & Vegetable Soup with corn.
- **Consomé de pollo con arroz y verdura (500 ml).** \$160.00  
· Chicken Consommé with rice & vegetables.



## DEL COMAL / FROM THE GRIDDLE

- **Memelitas con asiento, frijol y queso fresco.** \$80.00  
· Memelitas with pork lard base, beans & fresh cheese.
- **Quesadilla de champiñones y epazote.** \$60.00  
· Mushroom & Epazote Quesadilla.
- **Tlayuda de tasajo o costilla.** \$150.00  
· Tlayuda with Tasajo (thin grilled beef) or Pork Rib.
- **Tlayuda de chorizo o cecina.** \$130.00
- **Molcajete Mal de Amor (Tasajo, cecina enchilada, chorizo, chicharrón, quesillo, nopalito asado, chile de agua y guacamole) (2 personas).** \$300.00  
· (Tasajo, marinated cecina, chorizo, pork crackling, Oaxaca cheese, grilled nopal, chile de agua & guacamole).
- **Canasta de humo (Tasajo, cecina enchilada, chorizo, chicharrón, quesillo, queso, nopalito asado, cebollitas, chile de agua y guacamole) (5 personas).** \$600.00  
· Smoke Basket" (Tasajo, marinated cecina, chorizo, pork crackling, Oaxaca cheese, grilled nopal, spring onions, chile de agua & guacamole)

## VEGANO / VEGAN

- **Tlayuda con escabeche vegetales y hongos con frijol, aguacate.** \$120.00  
· Tlayuda with pickled vegetables & mushrooms, beans & avocado.

## ENSALADAS / SALADS

- **Ensalada Mal de Amor** \$130.00  
(Hojas verdes, germinado, aguacate y frutas de temporada).  
· Mal de Amor Salad (Mixed greens, sprouts, avocado & seasonal fruit).
- **Ensalada tibia de brócoli con piña asada y almendras.** \$120.00  
· Warm Broccoli Salad with grilled pineapple & almonds

## POSTRE DEL DÍA / DESSERT OF THE DAY

## CÓCTES CLÁSICOS / CLASSIC COCKTAILS

- **Negroni: Gin, Campari, Vermouth Rosso.** \$130.00  
· Negroni: Gin, Campari, sweet vermouth.
- **Mojito Clásico: Hierba buena, limón, ron blanco, azúcar.** \$130.00  
· Classic Mojito: Mint, lime, white rum, sugar.
- **Mojito Frutos Rojos.** \$130.00  
· Red Berries Mojito
- **Gin & Tonic: Gin, agua tónica, frutos rojos, cítricos o salmoncitos.** \$130.00  
· Gin, tonic water, red berries, citrus, or gummy candies
- **Carajillo 43: Licor 43, Espresso.** \$130.00
- **Whisky Sour: Bourbon, limón, clara de huevo.** \$130.00  
· Bourbon, lemon, egg white
- **Aperol Spritz: Vino espumoso, Aperol, Agua mineral.** \$130.00  
· Sparkling wine, Aperol, mineral water.
- **Mimosa: Jugo de naranja, Prosecco.** \$130.00  
· Orange juice, Prosecco.
- **Clericot: Vino tinto, mix de frutas, refresco de manzana.** \$130.00  
· Red wine, mixed fruit, apple soda.
- **Naked and Famous: Aperol, limón, Mezcal, Chartreuse Amarillo.** \$130.00  
· Aperol, lime, mezcal, Yellow Chartreuse

## CÓCTELES DE AUTOR / SIGNATURE COCKTAILS

- **Nayanda: Licor de Sandía, Vodka, Cítricos, Sirope de poleo.** \$130.00  
· Watermelon liqueur, vodka, citrus, pennyroyal syrup
- **Dulce Amanecer: Pulpa de mango y maracuya, jugo de limón, sirope de romero y mezcal.** \$130.00  
· Mango pulp and passion fruit, lemon juice, rosemary syrup and mezcal.
- **Romeo y Julieta: Piña, Gin, infusión de poleo, magic Blue.** \$130.00  
· Pineapple, gin, pennyroyal infusion, Magic Blue.



## CÓCTELES DE AUTOR / SIGNATURE COCKTAILS.

- **Lázaro: Puré de guayaba, sirope de poleo, mezcal, cerveza clara.** \$150.00  
· Guava purée, pennyroyal syrup, mezcal, light beer.
- **Amanda: Pulpa de fresa, sirope de hierba buena, Gin.** \$130.00  
· Strawberry pulp, mint syrup, gin.
- **Silverio: Chapulines al mojo de ajo, toronja, mezcal.** \$130.00  
· Garlic-seasoned grasshoppers, grapefruit, mezcal.
- **Tahona: Mermelada de chile serrano, tequila, piña.** \$130.00  
· Serrano chili jam, tequila, pineapple.
- **El Nahual: Puré de manzana infundado con albahaca, ron blanco, licor de melón.** \$150.00  
· Basil-infused apple purée, white rum, melon liqueur.
- **Violeta: Zarzamora con mora azul, tequila blanco, crema de violeta.** \$130.00  
· Blackberry and blue berry, blanco tequila, crème de violette.
- **Espíritu Matateco: Tejate, licor de café, licor de maíz.** \$130.00  
· Tejate, coffee liqueur, corn liqueur.

## CERVEZA / BEER

- Victoria \$ 35.00
- Corona \$ 35.00
- Heineken \$ 45.00
- Amstel Ultra \$ 45.00
- Michelob Ultra \$ 45.00
- Bohemia Oscura \$ 45.00
- Bohemia Clara \$ 45.00
- Pacífico \$ 45.00
- Modelo especial \$ 45.00
- Negra modelo \$ 45.00

## BASE DE CERVEZA / BEER BASE

- Michelada
- Suero
- Cubana
- Clamato

\$ 30.00

## BEBIDAS SIN ALCOHOL NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

### FRAPPÉS

- Frappé Pay de Limón: Galletas marías, vainilla / Key Lime Pie Frappé: Maria cookies, vanilla.
- Frappé Óreo
- Frappuccino

\$80.00

### SMOOTHIES

- Fresa / Strawberry
- Mango
- Frutos Rojos / Mixed Berries

\$80.00

### CAFÉ / COFFEE

- Americano
- Capuccino
- Latte
- Espresso

\$35.00  
\$50.00  
\$50.00  
\$35.00

### REFRESCOS / SODAS

- Coca-Cola regular
- Coca-Cola light
- Coca-Cola sin azúcar
- Fanta
- Mundet
- Fresca
- Sprite

\$ 35.00

### JUMEX 413 ML / JUICE

- Durazno
- Mango
- Manzana

\$ 30.00

### ARIZONA

- Fresa-kiwi
- Ponche de frutas
- Mango
- Limón y fresa
- Sandía

\$ 35.00

### AGUA / WATER BOTTLE

- Bonafont 750 ml.
- Bonafont 1 l.
- Agua mineral Topo chico 600 ml.

\$ 25.00  
\$ 30.00  
\$ 35.00

### AGUA SABOR DEL DÍA / REFRESHING DRINKS WITH SEASONAL FRUIT

- Copa globo
- Jarra

\$ 30.00  
\$100.00



# MAL DE AMOR

RESTAURANTE

## MEZCAL POR COPEO

· Espadín 45°	\$ 60.00
· Espadín 41°	\$ 60.00
· Espadín 43°	\$ 60.00
· Espadín Ilegal	\$ 75.00
· Madurado en vidrio 1 año	\$ 65.00
· Añejo 1 año	\$100.00
· Añejo 3 años	\$180.00
· Abocado con gusano	\$ 80.00
· Destilado con pechuga	\$ 100.00
· Cuishe	\$ 90.00
· Madrecuishe	\$ 90.00
· Mexicano	\$ 90.00
· Sierrudo	\$ 100.00
· Tepeztate	\$ 90.00
· Tosalá	\$ 90.00
· Sierra negra	\$120.00
· Mexicano/Tepeztate	\$ 120.00
· Cuishe / Tosalá	\$ 120.00
· Cuishe / Tepeztate	\$ 120.00
· Jabalí / cuishe	\$ 150.00



Consulta nuestras experiencias.



Cocktail Bar

Visita nuestro nuevo tasting room  
y agenda una cita para una  
cata especializada

