



EL MEJOR DESTINO  
*Gastronómico*  
DE TRADICIÓN CUENQUEÑA



ESCANEA EL CÓDIGO  
DESCUBRE NUESTRAS  
REDES SOCIALES



@AzulCieloOaxaca

[THE BEST GASTRONOMIC DESTINATION OF  
CUENCA DEL PAPALOAPAN, OAXACA TRADITION]

## ENTRADAS / APPETIZERS

<b>Quesos Fundidos</b> *Fondue (Mix de quesos con tortillas de harina) *(Mix of cheese with flour tortillas)	<b>\$195</b>
-Fundido de Chistorra *Chistorra fondue	
-Fundido de Chorizo Argentino *Argentine chorizo fondue	
-Fundido de Chorizo Español *Spanish chorizo fondue	
-Fundido de Champiñones con Tocino *Mushrooms with bacon fondue	
<b>Nuggets de pollo</b> (Orden con papas a la francesa)	<b>175</b>
<b>Dedos de queso</b> *Fried cheese sticks	<b>125</b>
<b>Queso Provolone a la Parrilla</b> *Grilled provolone cheese	<b>185</b>
 <b>Empanada Argentina</b> (Carne /Elote con queso /Jamón con queso)	<b>85</b>
*(Ground beef /Corn with cheese /Ham with cheese)(Tiempo de Prep.: 20 min.)	
<b>Chistorra a la Parrilla</b> (Con piña) *Grilled chistorra with pineapple	<b>220</b>
 <b>Botana Oaxaqueña</b> *Oaxaqueña snack mix (Tiempo de Prep.: 20 a 25 min.)	<b>320</b>
(Quesillo, memelitas, tostadas de salchicha oaxaqueña, chicharrón, tacos dorados, guacamole con chapulines y frijoles refritos) *(Cheese, "Quesillo", memelitas, oaxaqueña sausage tostadas, pork rind, fried tacos, guacamole with "Chapulines" and refried black beans)	
<b>Papas Españolas</b> (Orden)	<b>95</b>
<b>Memelitas de Tuétanos</b>	<b>250</b>
<b>Memelitas de Rib-Eye</b>	<b>290</b>
 <b>Chicharrón de Rib-Eye</b> (con guacamole a la mexicana)	<b>340</b>
(Tiempo de Prep.: 20 a 25 min.)	
 <b>Molcajete Pork Belly</b> (con guacamole a la mexicana)	<b>320</b>
(Tiempo de Prep.: 20 a 25 min.)	
 <b>Tuétanos</b> (3 pzas) *Grilled marrow with garlic dressing	<b>290</b>
(A la brasa con aderezo de ajo) (Tiempo de Prep.: 30 min.)	
<b>Manos de Cangrejo</b> (350 gr) *Boiled crab pincers	<b>450</b>
(Solo por temporada) *(Only for season)	
<b>Tostadas de Jaiba</b> (Orden 3 piezas) *Crab tostadas	<b>220</b>

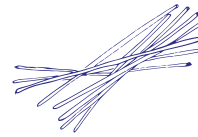
## SOPAS / SOUPS

<b>Consomé de Pollo</b> *Chicken soup with rice and vegetables (Con arroz y verduras)	<b>\$110</b>
<b>Sopa de Fideos</b> *Noodle Soup	<b>130</b>
<b>Sopa Azteca</b>	<b>145</b>
*Spice broth prepared with tomato, added fried tortilla strips and avocado	

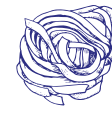
## ENSALADAS / SALADS

<b>César</b>	<b>\$275</b>
(Lechuga orejona, aderezo César, crotones, queso parmesano con pechuga a la plancha) *(Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons, Parmesan cheese with grilled chicken breast)	
<b>Mediterránea</b>	<b>190</b>
(Mix de lechugas, tomates cherry, aceitunas negras, almendras, queso parmesano, aderezo de vinagre balsámico) *(Lettuce mix, cherry tomatoes, black olives, almonds, Parmesan cheese, balsamic vinegar dressing)	
<b>Ensalada del Chef</b>	<b>260</b>
(Mix de lechugas, jamón serrano, pera, láminas de queso parmesano con aderezo de frutos rojos) *(Lettuce mix, serrano ham, pear, parmesan cheese slices with red berry dressing)	
<b>Azul Oaxaca</b>	<b>225</b>
(Mix de lechugas, manzana, arándano, nuez, queso de cabra, supremas de naranja, aderezo de la casa) *(Lettuce mix, apple, blueberry, walnut, goat cheese, orange, house dressing)	
<b>Ensalada Criolla</b>	<b>185</b>
(Mix de lechugas, calabacitas y tomates asados con chapulines) *(Lettuce mix, zucchini and roasted tomatoes with grasshopper *Chapulines*)	

## PASTAS



SPAGUETTI



FETTUCCINI



FUSILLI

## Salsas

<b>Al Burro</b>	<b>\$190</b>
<b>Boloñesa</b>	<b>210</b>
<b>Ajo y Chile</b> *Garlic and chili	<b>210</b>
<b>Alfredo con Jamón</b> *Ham alfredo pasta	<b>230</b>
<b>Camarones Flameados</b>	<b>280</b>
*Sautéed *Mezcal de la Casa* shrimp	

## NUEVO

## CORTES IMPORTADOS

<b>Picaña **</b>	<b>\$495</b>
<b>Arrachera</b>	<b>465</b>
<b>Rib Eye Roll **</b>	<b>860</b>
<b>Cow Boy Sterling **</b>	<b>780</b>
<b>Export Rib **</b>	<b>780</b>
<b>Costillas Estilo BBQ ***</b>	<b>395</b>



(Incluyen: Ensalada de la casa ó verduras a la parrilla y papas a la francesa)  
\*(Include: House salad and grilled vegetables and French fries)

\*\* (Maduración 7 a 10 días) \*(Maturation 7 to 10 days)

\*\*\* (Cocción lenta) \*(slow cooking)

## ESPECIALIDAD de la Casa

/HOUSE SPECIALTY

<b>Cochinita Oaxaqueña</b> *Char broiled pork order (11 oz) (Orden)	<b>\$380</b>
--	--------------

(Acompañada con plátanos fritos, frijoles, mojo de ajo, cebolla morada y habanero)

\*(Accompanied with fried plantains, refried black beans, garlic mojo, red onion and habanero)



## POLLO /CHICKEN

<b>Milanesa de Pollo</b> *Flat fried chicken with french fries and salad (Con papas y ensalada)	<b>\$220</b>
<b>Pechuga a la Plancha</b> *Grill chicken breast with salad and rice (Con ensalada y arroz)	<b>220</b>



# MARISCOS DE LA CASA

/SEAFOOD



<b>Aguachile</b> *Shrimp in lime and habanero sauce	<b>280</b>
<b>Aguachile de Callo de Hacha</b>	<b>320</b>
<b>Aguachile Negro de Camarón</b> *Shrimp in lime, habanero sauce and black spices	<b>290</b>
<b>Aguachile Chiltepin</b>	<b>320</b>
<b>Atún a la Parrilla</b>	<b>275</b>
<b>Ensalada de Camarón</b> *Shrimp salad	<b>265</b>
<b>Coctel de Camarón</b> *Shrimp cocktail	<b>220</b>
<b>Camarones Enchilpayados</b>	<b>320</b>
<b>Camarones para pelar</b>	<b>320</b>
<b>Camarones Empanizados</b> *Fried shrimp	<b>295</b>
<b>Camarones al Mojo de Ajo</b> *Garlic shrimp	<b>320</b>
<b>Camarones Endiablados</b> *Shrimp in red chili sauce	<b>320</b>
<b>Camarones Zarandeados</b> *Sautéed shrimp	<b>320</b>
<b>Camarones al Mezcal Azul</b> *Sautéed *Mescal de la casa* shrimp	<b>350</b>
<b>Tacos de Camarón</b> *Shrimp tacos (Tiempo de Prep: 20 a 25 min.)	<b>250</b>
<b>Ceviche de Atún</b>	<b>280</b>
<b>Filete de Pescado Empanizado</b> *Fried fish fillet	<b>240</b>
<b>Filete de Pescado Empapelado</b> *Fish fillet in foil (Tiempo de Prep: 20 a 25 min.)	<b>260</b>
<b>Filete de Pescado al Acuyo</b> *Fish fillet in Acuyo leaf	<b>260</b>
<b>Huachinango Zarandeado</b> (Según Tamaño) <b>ST</b>	
<b>Salmón a las Finas Hierbas</b>	<b>360</b>
<b>Salmón en Salsa de Naranja</b>	<b>360</b>
<b>Posta de Róbalo</b> (Zarandeada, Al Ajillo, Al Mojo, Endiablado)	<b>320</b>
<b>Pulpo Zarandeado</b>	<b>340</b>
<b>Pulpo al Mojo</b>	<b>340</b>
<b>Pulpo Encebollado</b> *Fried octopus with onions	<b>340</b>
<b>Pulpo al Ajillo</b> *Garlic Octopus	<b>340</b>
<b>Torre de Mariscos</b> *Seafood tower	<b>350</b>
<b>Caldo de Camarón</b> (Tiempo de Prep: 25 a 30 min.)	<b>280</b>
<b>Caldo de Mariscos</b> (Tiempo de Prep: 25 a 30 min.) (Camarón, pulpo, jaiba y posta de robalo)	<b>420</b>

# GUARNICIONES /SIDE DISH

<b>Papas a la Francesa</b> *French fries	<b>90</b>
<b>Guacamole</b>	<b>95</b>
<b>Papas Gajo</b> *Potato wedges	<b>99</b>

# PIZZAS Artesanales

/ARTISAN PIZZAS

## Especialidades /ESPECIALTIES

	BAMBINA 24 cm	NONNA 34 cm
<b>Honolulu</b> (Jamón, salami, piña y chile jalapeño) *(Ham, salami, pineapple and jalapeño pepper)	<b>\$220</b>	<b>\$300</b>
<b>Caprichosa</b> (Chorizo argentino, chistorra, aceitunas verdes, pimienta y queso de cabra) *(Argentine chorizo, chistorra, green olives, bell pepper and goat cheese)	<b>240</b>	<b>320</b>
<b>Azul</b> (Salami, champiñones, pimienta, aceitunas verdes y queso azul) *(Salami, mushrooms, bell pepper, green olives and blue cheese)	<b>240</b>	<b>320</b>
<b>Ches</b> (Queso mozzarella, manchego, chistorra, chorizo argentino, cebolla morada, salami, pimienta) *(Mozzarella cheese, manchego, sausage, Argentine chorizo, red onion, salami, bell pepper)	<b>260</b>	<b>340</b>
<b>Valentina</b> (Jamón, chorizo argentino, camarones y cebolla) *(Ham, Argentine chorizo, shrimp and onion)	<b>260</b>	<b>340</b>
<b>Vegetariana</b> (Queso mozzarella, champiñones, pimientos, aceituna verde)	<b>230</b>	<b>290</b>
<b>4 Quesos</b>	<b>260</b>	<b>320</b>
<b>Mamona</b> (Chorizo español, salami, jamón serrano, pimienta y cebolla) *(Spanish chorizo, salami, serrano ham, pepper and onion)	<b>260</b>	<b>320</b>
<b>Combinada Cuenca</b> (Jamón, chorizo, tocino, cebolla, champiñones y pimienta) *(Ham, chorizo, bacon, onion, mushrooms and bell pepper)	<b>260</b>	<b>320</b>
<b>Oaxaqueña</b> (Chapulines y quesillo) *(Grasshopper "Chapulines" and Oaxaca cheese)	<b>260</b>	<b>320</b>
<b>La Cubana</b> (Cochinita Oaxaqueña y queso mozzarella) *(Char broiled pork and mozzarella cheese)	<b>260</b>	<b>320</b>

**NUEVO**

**Mamalona** ★★★★★  
(Chorizo español, salami, pimienta, cebolla y nuestro ingrediente estrella: jamón serrano artesanal)  
\*(Spanish chorizo, salami, pepper, onion and our star ingredient: artisan serrano ham)  
Pregunta por nuestros costos \*Ask about our prizes

## Las clásicas /CLASSIC

<b>Peperonni</b>	<b>\$220</b>	<b>\$280</b>
<b>Hawaina</b> (Jamón de pavo y piña) *(Turkey ham with pineapple)	<b>220</b>	<b>280</b>
<b>Carnes Frías</b> (Jamón y salchichas) *(ham and sausages)	<b>220</b>	<b>280</b>



## TACOS

<b>Cochinita</b> *Char broiled pork	<b>\$210</b>
<b>Arrachera</b> *Hanger Steak	<b>220</b>
<b>Picaña</b> *Picanha	<b>240</b>
Orden de 4 pzas	

## BEBIDAS /BEVERAGES

<b>Agua de Jamaica</b> *Cold Hibiscus drink	<b>\$55</b>	<b>\$185</b>
<b>Agua de Chía</b> *Chia drink	<b>55</b>	<b>185</b>
<b>Agua de Naranja</b> *Orange drink	<b>55</b>	<b>185</b>
<b>Agua de Limón</b> *Lime drink	<b>55</b>	<b>185</b>
<b>Agua de Horchata</b> *Horchata drink	<b>60</b>	<b>210</b>
<b>Naranjada</b> *Orangeade	<b>55</b>	<b>195</b>
<b>Limonada</b> *Lemonade	<b>55</b>	<b>195</b>
<hr/>		
<b>Refrescos</b> *Sodas	<b>\$45</b>	
<b>Agua Mineral</b> *Mineral water	<b>45</b>	
<b>Perrier</b> *Perrier (mineral water)	<b>75</b>	

## CERVEZAS /BEERS

<b>Corona Cuartito</b>	<b>\$45</b>	<b>Pacifico Clara</b>	<b>\$55</b>
<b>Victoria Cuartito</b>	<b>45</b>	<b>Pacifico Suave</b>	<b>55</b>
<b>Corona Media</b>	<b>55</b>	<b>Tecate Light</b>	<b>55</b>
<b>Victoria Media</b>	<b>55</b>	<b>XX Lager</b>	<b>55</b>
<b>Michelob Ultra</b>	<b>65</b>	<b>XX Ámbar</b>	<b>55</b>
<b>Modelo Especial</b>	<b>70</b>	<b>Heineken</b>	<b>55</b>
<b>Negra Modelo</b>	<b>70</b>	<b>Bohemia</b>	<b>65</b>

Para acompañar tu cerveza  
/to complete your beer

<b>Suero</b>	<b>\$45</b>
<b>Base de Michelada</b> (Salsa de la Casa a base de Clamato) *(Sauce and Clamato)	<b>60</b>
<b>Clamato</b> (Preparado) *Tomato cocktail sauce	<b>60</b>
<b>Cigarros Marlboro</b> Rojos, Blancos *Cigarettes *Red, White	<b>150</b>

## HAMBURGUESA /BURGER

<b>Deliciosa Carne Angus</b> *Delicious Angus beef (6 oz)	<b>\$250</b>
(Tocino, mix de queso, cebolla, tomate, mayonesa y mostaza) *(Bacon, cheese mix, onion, tomato, mayo and mustard)	



## POSTRES /DESSERTS

<b>Helado</b> *Ice cream	<b>\$90</b>
<b>Flan Napolitano</b> *Flan	<b>90</b>
<b>Plátanos Fritos</b> *Fried plaitain	<b>95</b>
<b>Plátanos Asados</b> *Roasted plaitain	<b>95</b>
<b>Pastel de Chocolate</b> *Chocolate cake	<b>140</b>
<b>Banana Split</b>	<b>165</b>
<b>Tarta de Temporada</b> *Cheese cake	<b>160</b>
<b>Crepas</b> *Crepes	<b>160</b>
a) Cajeta/nuez y plátano, servido con helado de vainilla. *Cajeta/walnut and banana, served with vanilla ice cream.	
b) Frutos rojos con queso crema servido con helado de vainilla. *Red fruits with cream cheese served with vanilla ice cream.	
c) Nutella con helado de vainilla. *Nutella with vanilla ice cream.	

**NUEVO**

<b>Plátano Cuenca</b> *Cuenca style fried plaitain (Acompañados con una bola de helado y bañados en crema de Disaronno) *(Accompanied with a scoop of ice cream and dipped in Disaronno cream)	<b>120</b>
--	------------

## BARISMO /COFFEE AND MORE

<b>Té</b> *Tea Hierbabuena, Cedrón, Poleo, Manzanilla o Limón *Peppermint, Cedron, Pennyroyal, Chamomile or Lemon	<b>\$60</b>
<b>Café</b> (Americano) *Coffee black	<b>60</b>
<b>Capuchino Clásico</b> *Cappuccino	<b>75</b>
<b>Espresso</b>	<b>60</b>
<b>Latte</b>	<b>75</b>
<b>Espresso Cortado</b>	<b>65</b>
<b>Espresso Doble</b> *Double shot espresso	<b>75</b>
<b>Capuchino</b> *Cappuccino flavored Amaretto, Kahlúa o Baileys	<b>105</b>



## COCTELES /COCKTAILS



<b>Mojito</b>	<b>\$145</b>	
<small>(Hierva buena, jugo de limón, jarabe natural de caña, ron Bacardi bco. y agua mineral)</small>		
<b>Cielo Azul</b>	<b>145</b>	
<small>(Vodka Raspberry, jugo de limon, jarabe natural de caña, mineral y curacao azul)</small>		
<b>Piña Colada</b>	<b>145</b>	
<small>(Crema de coco, jugo de piña 100% natural, midori, baileys o amaretto, crema batida on top, cereza y canela)</small>		
<b>Jamaica Gin</b> *Hibiscus gin	<b>145</b>	
<small>(Ginebra, nectar de jamaica, jarabe natural de caña, agua tónica)</small>		
<b>Mudslide</b>	<b>160</b>	
<small>(Baileys, licor de café kaluha, Frangelico, leche evaporada, jarabe de chocolate)</small>		
<b>Clericot</b>	<b>180</b>	<b>\$320</b>
<small>(Pera, durazno, manzana picados, vino tinto, jarabe natural de caña, mineral)</small>		
<b>Sangria</b>	<b>160</b>	<b>310</b>
<small>(Vodka, jugo de limón, jarabe natural de caña, mineral, vino tinto)</small>		

### Sin Alcohol /NON ALCOHOLIC

<b>Piñada</b>	<b>\$110</b>
<b>Conga</b>	<b>120</b>

## MIXOLOGÍA /MIXOLOGY



<b>De la Casa</b>	<b>\$175</b>
<small>(Mezcal de La Casa, néctar de agave, jugo de naranja y piña, licor de durazno, albahaca)</small>	
<small>*(Mezcal de La Casa, agave nectar, juice of orange and pineapple, peach liqueur, basil)</small>	
<b>1000 tochtli</b>	<b>175</b>
<small>(Mezcal de La Casa, menta, fresa, frambuesa, limón)</small>	
<small>*(Mezcal de La Casa, mint, strawberry, raspberry, lime)</small>	
<b>Mezcal Gin</b>	<b>175</b>
<small>(Mezcal de La Casa, ginebra, pepino, jugo de naranja)</small>	
<small>*(Mezcal de La Casa, gin, cucumber, orange juice)</small>	
<b>One Prince</b>	<b>175</b>
<small>(Mezcal de La Casa, zarzamora, jugo de arándano, canela y terrón de azúcar)</small>	
<small>*(Mezcal de La Casa, blackberry, cranberry juice, cinnamon and sugar)</small>	
<b>Azul Oaxaca</b>	<b>175</b>
<small>(Whiskey oaxaqueño, jugo de limón, jarabe de Damiana, Agua mineral y Curacao Azul)</small>	
<small>*(Whiskey Oaxaqueño, lime juice, Damiana, mineral water and Curacao Azul)</small>	
<b>Orgullo Azul Oaxaca</b>	<b>175</b>
<small>(Menta, hierbabuena y Twist de limón con Mezcal de la Casa)</small>	
<small>*(Mint, spearmint and twist of lime with Mezcal de La Casa)</small>	

## MEZCAL DE LA CASA



*Ladxidua'*  
MEZCAL DE MI CORAZÓN

*Degustación* /TASTING

### Mezcales Ancestrales Premium

**\$1200**

(Espadín, Tepextate, Tosalá, Barril y Ensamble 7 Agaves)

## MEZCAL PREMIUM



NEUVO

<b>Espadín Sacerdote</b>	<b>250</b>	<b>2,500</b>
<b>Chuparrosa</b>	<b>280</b>	<b>2,800</b>
<b>Coyote</b>	<b>280</b>	<b>2,800</b>
<b>Tepextate Capón</b>	<b>280</b>	<b>2,800</b>

<b>Espadín Grana Cochinilla</b>	<b>\$140</b>	<b>\$1,400</b>
<small>(Artesanal, San Luis del Río)</small>		
<b>Espadín Ancestral</b>	<b>150</b>	<b>1,500</b>
<small>(Ancestral, San Baltazar Chichicápam)</small>		
<b>Tosalá</b>	<b>160</b>	<b>1,600</b>
<small>(Artesanal, San Baltazar Chichicápam)</small>		
<b>Tepextate</b>	<b>230</b>	<b>2,300</b>
<small>(Artesanal, San Baltazar Chichicápam)</small>		
<b>Cuish</b>	<b>160</b>	<b>1,600</b>
<small>(Artesanal, San Baltazar Chichicápam)</small>		
<b>Ensamble Silvestre</b>	<b>180</b>	<b>1,900</b>
<small>(Artesanal, San Baltazar Chichicápam)</small>		
<b>Jabalí</b>	<b>195</b>	<b>2,000</b>
<small>(Artesanal, San Baltazar Chichicápam)</small>		
<b>Espadín Sacerdote</b>	<b>220</b>	<b>2,200</b>
<small>(Ancestral, Santa María Zoquitlán)</small>		
<b>Mexicano</b>	<b>220</b>	<b>2,200</b>
<small>(Ancestral, Santa María Zoquitlán)</small>		
<b>Tepextate</b>	<b>220</b>	<b>2,200</b>
<small>(Ancestral, Santa María Zoquitlán)</small>		
<b>Ensamble 7 Agaves</b>	<b>280</b>	<b>2,900</b>
<small>(Ancestral, Santa Catarina Minas)</small>		





## MEZCALINAS



Limón c/ Pepino *Lime with Cucumber	\$120
Jamaica c/ Canela *Hibiscus with Cinnamon	120
Limón c/ Chía *Lime with Chia	120
Chelera	140
"Tuxtepec" c/ Piña, Hierbabuena y Maracuya	155
*Tuxtepec" style with pineapple, mint and passion fruit	
Frutos Rojos *Berries	155
Chapulines c/ Tamarindo y Maracuya	155
*Grasshopper "Chapulines" with Tamarind and Passion Fruit	
Eléctrica	155

(Elaborados con mezcal de la casa y frutos 100% naturales)

\*(Made with Mezcal de la Casa and 100% natural fruits)

## Whisky



Johnnie Walker Red Label	\$130	\$1,300
Old Parr	210	2,100
Buchanan's Deluxe 12	210	2,100
Johnnie Walker Black Label	220	2,200

## Tequila



Don Julio Reposado	\$145	\$1,500
Don Julio 70	215	2,250

## DESTILADOS

/DISTILLATES

### Ron



Bacardi 750 ml	\$120	\$1,200
Matusalen Platino	120	1,200
Flor de Caña 7 años	140	1,400
Matusalen Clásico	130	1,300
Zacapa 23	250	2,500
Chilapa		
Blanco	110	950
Añejo	140	1,160

### Brandy



Torres 10	\$120	\$1,200
Torres 15	150	1,500

### Gin



Bombay	180	1,800
Hendricks	220	2,200

### Vodka



Absolut	\$120	\$1,100
Stolichnaya	110	1,200
Grey Goose	180	1,900

## DIGESTIVOS /DIGESTIVES

Licor 43	\$150	Anís seco	\$150
Sambuca vacari	160	Frangelico	160
Anís dulce	150	Carajillo	180
Strega	210	Chartreuse	
		Verde	280
		Amarillo	280



## VINOS *Tintos*



**NUEVO**

### MERLOT

-----

#### LA CETTO 2017

850

UVA /GRAPE: NEBBIOLO  
REGION: ITALIA

#### PRUNO RIV. DEL DUERO

1,200

UVA /GRAPE: 90% TEMPRANILLO – 10% CABERNET SAUVIGNON  
REGION: ESPAÑA

#### DE MARTINO ESTATE

750

UVA /GRAPE: CARMERE  
REGION: CHILE

#### SANTO TOMÁS

1,050

UVA /GRAPE: TEMPRANILLO  
REGION: BAJA CALIFORNIA MEXICO

#### CALIXA

1,100

UVA /GRAPE: CABERNET SAUVIGNON - SYRAH  
REGION: VALLE DE GUADALUPE MEXICO

#### CASA MADERO 3v

1,400

UVA /GRAPE: C. SAUVIGNON – MERLOT – TEMPRANILLO  
REGION: COAHUILA MEXICO

## VINOS *Blancos*

### CASA MADERO 2V

1,100

### GALLARDIA ROSADO

-----





Contamos con servicio de  
**BANQUETES**  
*y Catering*

¡Hacemos la Cochinita Oaxaqueña donde estés!

CONTÁCTANOS AL  
 **951 495 7815**



Google Maps

**Azul Cielo Oaxaca**

*Camino de Analco #1113, Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca.*

¡ EL COSTO DE LOS ALIMENTOS NO INCLUEYEN IVA  
PARA FACTURACIÓN LOS COSTOS SON MÁS IVA !