

La Tlayuda



Restaurante con sabor a Oaxaca, chapulines, moles y delicias de la cocina oaxaqueña son ofrecidas en este amplio restaurante que nos evoca a los años de antes donde las tortillas son hechas a mano y las salsas son molidas en piedra. Una muestra de la gastronomía oaxaqueña son las Tlayudas, que es una tortilla grande de maíz aderezada con asiento de manteca, frijoles, lechuga, quesillo, tasajo, cecina y chorizo, lo que en su conjunto produce una combinación de sabores típicos de los valles centrales del estado.

The dishes at El Sabor de Oaxaca include grasshoppers, moles, and other delicacies of the Oaxacan cuisine, that takes you back to the old times when the tortillas were made by hand and the sauces were grinded in stone.

One of the samples in the Oaxacan gastronomy are the Tlayudas, which are a large and thin maize tortilla seasoned with the sediments of fat, beans, lettuce, curd cheese or quesillo, dried beef, cured meat, chorizo or highly-seasoned pork sausage. Together all these elements produce a combination of flavors typical from the central valleys of the State.



Una especialidad de:

Reservaciones: 587 00 60 / 587 23 37