

ALIMENTOS

ME NU

PASTAS

Alfredo.....	\$140.00
Bolognesa.....	\$180.00

ENSALADAS

Cesar:.....	\$90.00
- Extra pollo:.....	\$40.00

Lechuga sangria, crotones, parmesano y aderezo.

Antequera:.....	\$100.00
-----------------	----------

Lechuga sangria, arugula, manzana verde, queso de cabra, arandano, amaranto y aceite de perejil.

Del chef:.....	\$140.00
----------------	----------

Lechuga sangria, jamon serrano, queso crema, tomate cherry, fresa, nuez, arandano, aderezo de mostaza, manzana y salsa de fresa.

Falafel:.....	\$95.00
---------------	---------

croquetas a base de garbanzo sazonado con especias, lechuga sangria tomate cherry, arugula, arandano y amaranto.

PARA PICAR

Salchitacos:.....	\$50.00
-------------------	---------

Salchicha envuelta con tortilla de harina a fritura profunda.

Alitas:.....	\$120.00
--------------	----------

6 Piezas con salsa a elegir:

Chapulín, mango habanero, bbq, búfalo, valentina habanero.

Papas a la franceses.....	\$50.00
---------------------------	---------

Papa gajo.....	\$50.00
----------------	---------

Brusquetas serranas.....	\$90.00
--------------------------	---------

Nachos:.....	\$50.00
--------------	---------

Nachos especial:.....	\$100.00
-----------------------	----------

DE LA CASA

Guacamole.....	\$100.00
----------------	----------

Memelitas.....	\$80.00
----------------	---------

Plato Sandunga.....	\$120.00
---------------------	----------

2 pzas de garnachas, 2 pzas de molotes de platano y

2 totopos de minilla

Garnachas.....	\$120.00
----------------	----------

TACOS 3 piezas

- Opcion sin gluten con tortilla de maiz

Pastor.....	\$80.00
-------------	---------

Chapulín y queso gratinado.....	\$80.00
---------------------------------	---------

Chile jalapeño/tocino con queso crema.....	\$80.00
--	---------

Falafel/vegetariano.....	\$80.00
--------------------------	---------

Alambre.....	\$80.00
--------------	---------



ACEPTAMOS PAGOS CON TARJETA



 wombat_oaxaca

 Wombat Oaxaca

Martes a Sabado.
10:00 am a 02:00 am.

Domingo.
11:00 am a 10:00 pm.

 Martires de Tacubaya, #517,
Oaxaca Centro, interior WOMBAT

POSTRES DE LA CASA

Pregunta por el postre del día

BURRITOS

- Opcion sin gluten con tortilla de maiz

Mexicano:.....	\$70.00
----------------	---------

tortilla de harina con base de frijol, carne de res, tomate y cebolla.

Pastor:.....	\$80.00
--------------	---------

Tortilla de harina con carne de pastor, piña cilantro y cebolla.

Alambre:.....	\$80.00
---------------	---------

Tortilla de harina con base de frijol, carne de res, pimientos, cebolla y queso.

Falafel/ vegano:.....	\$100.00
-----------------------	----------

croqueta a base de garbanzo sazonado con especias, lechuga sangria y zanahorias en escabeche o ranch.

HAMBURGUESAS

(PAN BRIOCHE, 120GM DE CARNE, LECHUGA, TOMATE, PEPINO, QUESO AMARILLO, TOCINO Y CEBOLLA CAMELIZADAS + INGREDIENTE A ELEGIR)

Platano macho.....	\$180.00
--------------------	----------

Egg burger.....	\$180.00
-----------------	----------

Bbq.....	\$180.00
----------	----------

Macha.....	\$180.00
------------	----------

Wombat:.....	\$200.00
--------------	----------

Frijoles + chile jalapeño, salchicha, queso gouda y piña.

Oaxaqueña:.....	\$180.00
-----------------	----------

Guacamole, chapulines. chile de agua.

Vegetariana:.....	\$190.00
-------------------	----------

Carne falsa a base de avena, betabel y quinoa.

PIZZETAS

Jamón serrano.....	\$120.00
--------------------	----------

Pollo.....	\$100.00
------------	----------

Pepperoni.....	\$100.00
----------------	----------

Champiñon.....	\$100.00
----------------	----------

CIABATTAS

(PAN DE LA CASA, LECHUGA, TOMATE, PEPINO,, CHILES Y ZANAHORIAS EN ESCABECHE)

Pollo.....	\$140.00
------------	----------

Hummus.....	\$100.00
-------------	----------

Jamón y queso gouda.....	\$90.00
--------------------------	---------

Falafel/vegetariana.....	\$110.00
--------------------------	----------

TASTING ROOM

ARTESANAL OAXACAN CERVEZA//BEER

CERVEZA DRAFT

Don guanabana brewin co.

	330 ml	480ml
American IPA 7% de alcohol.	\$65.00	\$90.00
Session IPA 5% de alcohol.	\$65.00	\$90.00
American STOUT 7% de alcohol.	\$65.00	\$90.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Kombucha see horse

Mojito	\$70.00
lavanda	\$70.00
Cafe	\$70.00

REFRESCO GUANAVANA

Guanavanita	\$60.00
-------------	---------

GINGER BEER

Polenia	\$70.00
---------	---------

CERVEZA BOTELLA

Cerveceria don guanabana

American IPA 7% de alcohol.	\$90.00
Session IPA 5% de alcohol.	\$90.00
American STOUT 7% de alcohol.	\$90.00
IPA CBD 7.5% de alcohol.	\$140.00
THC BEER 6% de alcohol	\$140.00

CERVECERIA AMMON

Doble IPA First Ascent 8.6% de alcohol.	\$100.00
New England IPA 6.5% de alcohol.	\$100.00

CERVECERIA DE ANTEQUERA

Santa Helodia AMBER ALE 5% de alcohol.	\$90.00
--	---------

CERVECERIA TUMBA 7

Mosaic PALE ALE 5% de alcohol.	\$90.00
Smash Galaxy 5% de alcohol.	\$90.00

CERVECERIA OAXACA BREWING CO

West Coast IPA 480ml 7% de alcohol.	\$120.00
-------------------------------------	----------

FERMENTARIA

SOUR Mora Azul 5% de alcohol.	\$100.00
-------------------------------	----------

CERVECERIA TEUFEL

Chica Mala RED STOUT 7.4% de alcohol.	\$90.00
---------------------------------------	---------

SAMPLE DE CERVEZA ARTESANAL \$180.00

CALIENTES/HOT

Ristreto	\$20.00
Espresso.	\$20.00
Americano.	\$25.00
Macchiato	\$30.00
Latte chico.	\$30.00
Latte grande.	\$35.00
Flat white	\$35.00
Capuchino chico.	\$35.00
Capuchino grande.	\$40.00
Te chay latte.	\$40.00
Chocolate Oaxaqueno	\$45.00
Moka.	\$50.00
Matcha.	\$55.00
Chai espresso	\$60.00

Extras (10mxn):

coconut/almond milk/Flavours (avellena, vanilla, cajeta,)/double shot

FRÍAS/COLD

Americano frío.	\$40.00
Latte frío.	\$45.00
Frappe.	\$45.00
Frappe Oreo.	\$50.00
Moka Frappe.	\$50.00
Chai sobre hielo.	\$55.00
Moka Frappe rojo.	\$60.00
Chai Frappe	\$65.00
Frappe Cajeta	\$65.00
Moka Banana Frappe	\$65.00
Limonada natural/mineral	\$40.00
Naranja natural/mineral	\$40.00
Sodas Italianas (Frutos rojos,manzana)	\$35.00
Agua del dia	\$20.00
Chocolate Oaxaqueno frio	\$55.00
Botella de aguua	
600ml	\$30.00
1lt	\$40.00
kambucha - brew lab	\$70.00

JUGOS/JUICES

Quemagrasa:	\$60.00
Naranja, apio, nopal, piña, chia.	
Orange, celery, nopal, pineapple, chia.	
Desintoxicante:	\$60.00
Naranja, alfalfa, perejil, apio, avena, chí.	
Orange, alfalfa, parsley, oats, chí.	
Energético:	\$60.00
Naranja, piña, apio, nopal, espinaca, alfalfa, perejil.	
Orange, pineapple, celery, spinach.	
Hawaiano:	\$60.00
Naranja, piña, fresa.	
Orange, pineapple, strawberry.	

SMOOTHIES

Incluye leche y yourt

Smoothie Fresa	\$80.00
Smoothie Piña	\$80.00
Smoothie Platano	\$80.00

Leche almendra/coco +\$10.00

CERVEZAS/BEERS

Victoria.	\$30.00
Corona	\$30.00
Pacifico suave/clara.	\$40.00
Modelo Especial.	\$40.00
Modelo Negro.	\$40.00
Michelobe ultra	\$40.00
Caguama	\$100.00
negra, especial victoria, corona, pacifico	

Suero.	\$20.00
Clamato.	\$20.00
Michelada.	\$25.00
Michelada de mango	\$30.00

VINOS/WINES

Sangría.	\$50.00
Tinto de Verano	\$50.00
Vino tinto de la casa, tempranillo copa.	\$50.00
Vino Blanco de la casa, copa.	\$50.00

BOTELLAS

Pregunta por las botellas disponibles.

COCTELES

Mojitos.	\$80.00
Margaritas.	\$80.00
Cubra libre	\$80.00
Harvey Wallbanger	\$80.00
Piña colada	\$80.00
Ruso Blanco	\$80.00
Old Fashioned	\$90.00
Gin Y Tonic	\$100.00
Dama blanca	\$100.00
Mezcalitas	\$100.00
Negroni	\$100.00
Carajillo	\$100.00
Kambucha coctel	\$100.00
Azulitos / Barbies.	\$80.00
(mas power)	\$100.00
Pisco Sour/Chilcano	\$200.00

BEBIDAS

MEZCAL

PERRO VIEJO - espadin	\$60.00
PERRO VIEJO - mexicano	\$100.00
PERRO VIEJO - arroqueño	\$200.00
AUSTRAL - espadin	\$70.00
AUSTRAL - tobala	\$100.00
AUSTRAL - Cuishe	\$100.00
AUSTRAL - Tepextate	\$180.00
NESHNY - espadin artesanal	\$80.00
NESHNY - espadin ancestral	\$100.00
NESHNY - Cuishe	\$230.00
NESHNY - Pulquero	\$130.00
MEZCAL OCULTO - espadin	\$80.00
MEZCAL OCULTO - arroqueño	\$150.00

Ask for more options

COCTELES - OAXAQUEÑO - MEZCAL

El Carrizalillo - Cucumber Basil Wombat: \$120.00
Mezcal, jugo de pepino, hojas de albahaca, jugo de limón, almíbar simple.

LA Punta - Wombat Paloma Poolside Punch: \$140.00
Mezcal, jugo de toronja, gaseosa, jarabe simple, jugo de limón fresco.

El Huatulco - Wombat Negroni: \$150.00
Mezcal campari, vermouht, syrup y albahaca.

EL Zipolite - Wombat rose: \$120.00
Mezcal tonic naranja rosa.

El Mazunte - Wombat mezcal sour: \$120.00
Mezcal, limón fresco, jarabe con chile, Cubos de hielo.

El San Agustín - Wombat Sunset: \$140.00
Mezcal, jugo de naranja, granadina, jugo de limón fresco, rodajas de naranja.

Agua Blanca - Wombat taste of summer: \$100.00
Mezcal, vino blanco, jugo de limon, sprite, syrup, ovas y albaca.

