



C H E F

A L E K U R I

Oaxaca City Guide
2019

RESTAURANTS AND BARS

- Expendio Tradición
- Criollo - Chef Olvera/fancy
- Casa Estambul - hotel/bar
- Boulenc Pan - one of the best breakfast spots
- Aloha Oaxaca - tiki bar
- Salón de la fama - cantina
- Itanoni- masa breakfasts
- Pitiona - tasting menu
- Las quince letras
- Casa Oaxaca
- Hormiga Negra Bar
- Cepiche café - good casual breakfast, semi-fancy
- Mercado de Abastos
- Pan:am - good casual breakfast
- Café Brújula - great coffee
- Nieves Manolo - icecream
- El destilado - cool dinner spot & mezcal bar
- Cabuche - cool lunch spot
- Restaurante Alfonsina - Chef Olvera's recommendation
- La Chaya - traditional food from the "istmo"(mountain)

TO DO

- Corredor turístico
- Museo textil
- Centro cultural San Pablo
- Museo de la Filatelia de Oaxaca (MUFI)
- Museo de Arte Contemporáneo de Oaxaca (MACO)
- Santo Domingo
- Jardín Etnobotánico



HOTELS

- Casa Carmen
- Agrado Guest House
- La Betulia Bed & Breakfast
- Hotel Casa Catrina
- Casa Oaxaca
- Los Amantes Hotel

OUTSIDE THE CITY

- Centro de las Artes de San Agustín Etlá
- San Martín Tilcajete
- Tlacoahuaya
- Tlacolula - artesanía
- Teotitlán del Valle
- Hierve el Agua
- Monte Albán
- Arbol del Tule
- Mitla
- San Bartolo Coyotepec – Barro Negro

TRADITIONAL FOOD OPTIONS

Pozole mixteco, Cecina asada, caldo de gato, chapulines, tlayudas, caldo de garbanzo, salchichas oaxaqueñas, arroz chepil, tamales de pescado, chiles de agua rellenos de queso, calamares en su tinta, hojaldre de cazón, guiso de iguana, armadillo, escabeche de pulpo y caldo de nopales, queso Oaxaca, chocolate de agua, helado de rosas, empanada de flor de chayote, quesadillas, buñuelos, nieve de tuna y leche quemada, pan de yema con chocolate, agua de chia, horchata, tejate.

*Once a taxi driver recommended me the middle eastern tacos in front of "el hospital civil" with guacamole sauce. I'll have to try those!

