

Pollo al Barro



Hablando de Gastronomía es lo mas artesanal de Huatulco, ya que se elabora con una capa de barro para su cocción, dando como resultado un delicioso platillo en el que predominan los sabores de chiles secos, especias y el jugo propio del pollo, se acompaña de frijoles, guacamole, salsa verde de molcajete y tortillas hechas a mano.

Regarding local gastronomy this is the most artisanal cuisine in Huatulco. The chicken is fully covered with clay resulting in a delicious dish where the taste of dried peppers, spices and the chicken's own juices predominates. The accompaniment includes beans, guacamole, mortared green sauce and handmade tortillas.



Una especialidad de:

Reservaciones: 587 10 47