



# Menú

## ENTRADAS

Nachos con guiso	15 EUR
Nachos sin guiso	13 EUR
Nachos (1/2 Ración)	8 EUR
Ceviche Conserva Mejillón	10 EUR

## COMIDAS

Orden de Tacos (3)	9 EUR
Orden de Quesadillas (3)	9 EUR
Lonchecito	4 EUR
Burrito	6 EUR
Burrito XL	9 EUR
Pinsa individual	9 EUR
Pinsas x 2	16 EUR
Kit Tacos (1/2 kg + 10 tortillas)	25 EUR

## BEBIDAS

Agua de jamaica	2.50 EUR
Agua (botellín)	0.50 EUR
Refrescos	2.50 EUR
Cerveza mexicana	3 EUR
Michelada	5 EUR
Michelada con clamato	7 EUR
Margarita (vaso)	5 EUR
Margarita 1/2 lt	15 EUR
Mezcal o Tequila (2oz)	7 EUR

## PAQUETES\*

2 PINSAS + NACHOS	27 EUR
KIT TACOS + NACHOS	35 EUR
2 BURRITOS + NACHOS	22 EUR

\* válido mie/jue/vie/sab a mediodía y domingo en la noche

## POR ENCARGO

Guacamole	10 EUR
Flautas (min. 3)	6 EUR
Ceviche	20 EUR
Aguachile	20 EUR
Verduras	---
Guiso Marinero	---
Chilaquiles	9 EUR
Sopa Tarasca (2 raciones)	12 EUR
Sopa Azteca (2 raciones)	12 EUR

## ESPECIALES

Especial Fin de Semana	4 EUR
------------------------	-------

## PROMOS

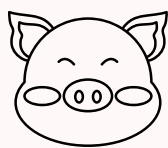
MARTES DE TACOS	
KIT 1/2 kg	20 EUR
TACO INDIVIDUAL	2 EUR





# Nuestros Guisos

## COCHINITA PIBIL



Para preparar la cochinita pibil, se comienza marinando la carne de cerdo en una mezcla de achiote, una pasta rojiza elaborada con semillas de achiote y diversas especias como comino, orégano, pimienta negra, vinagre, jugo de naranja agria y ajo. Esta marinada le otorga al cerdo un característico color anaranjado y un sabor único y delicioso.

## CARNITAS

Las carnitas al estilo Michoacán se caracterizan por su sabor jugoso y su textura tierna. Para preparar las carnitas al estilo Michoacán, se utiliza principalmente carne de cerdo, generalmente cortada en trozos grandes, que se cocina lentamente en su propia manteca, junto con diversos condimentos y hierbas aromáticas.

## TINGA POBLANA



La tinga poblana es un platillo tradicional mexicano originario de la región de Puebla. Su sabor es una deliciosa combinación de sabores ahumados, picantes y ligeramente ácidos. La base de la tinga poblana es carne de pollo, cocida y deshebrada, que se mezcla con una salsa de tomate, cebolla, ajo, chiles chipotles adobados y una pizca de comino.

## MOLE MEXIDELI

El mole "MEXIDELI" es una salsa espesa y compleja con una mezcla de ingredientes que incluye chiles secos como el ancho, el pasilla y el mulato, así como semillas como almendras, nueces y ajonjolí. También lleva especias como clavo, canela y pimienta, y se le agrega un toque de chocolate amargo para darle profundidad de sabor.