

¡Pa' ir abriendo boca!

Aguachile Negro de Cecina 14.00 €

(1) (6) (12) (picante)

a de res, bañada en salsas negras, con un toquecito cítrico. Lo complementamos con cilantro fresco, cer
rtilla y un poquito de chile serrano. Todo sobre una cama de pepino y cebolla morada. ¿La mejor parte?
comes con totopos crujientes!

Corn Ribs 12.50 €

(7) (12)

crujientes de maíz marinadas y horneadas en una mezcla de miel, cajún, y polvitos mágicos con un toc
mexicano. No olvides bañar estas delicias con el aderezo de yogurt, menta y lima.
¡, y lo mejor de todo: ¡esto se come con las manos! Así que ensúciate sin miedo y disfruta cada mordida.
¡Porque la comida, sabe mejor con los dedos manchados!

Totopos pa'l antojo 10.90 €

(7) (12)

Un clásico que nunca falla: totopos artesanales, acompañados de frijolititos refritos y queso gratinado.
omo buen mexicano, no puede faltar el pico de gallo y ese toque de guacamole que te robara el corazón.
¡Pa' que le entres con gusto!

Ceviche al revés 18.90 €

(4) (12)

, gambas y corvina, dándose un fiestón con pico de gallo, un chorrito de lima recién exprimida y un toque
aguacate.

¡Todo mezclado para que cada bocado sea como un beso del verano!

¡Deja que tu paladar se divierta a lo grande!

Flautas de papa y chorizo : ¡El Crunch que Te Mereces! 13.50 €

(1) (7) (12) (picante)

s tortillas de maíz doraditas y crujientes rellenas con un puré de patata con chorizo. Acompañadas de un
ada fresca de col blanca, cebolla morada y cilantro, coronado de crema y queso feta. Te sugerimos disfr
estas delicias con la salsa de aguacate y tomatillo.

consejo del chef Agárralas con la mano, inclina un poco la cabeza y dale esa mordida que te hará sonreír
¡Buen provecho, compa!

Trio de Sopes 11.00 €

(1) (7) (12) (picante)

atillo es para los que no saben qué escoger y quieren probar un poquito de todo. Son 3 sopes pellizcads
cada uno con su toque especial: uno con alambre de res, otro con frijoles refritos y chorizo, y el tercero
pollo a la poblana que tiene un punto picosito.



Los tacos se comen con las manos.

Los tacos vienen de 2 en 2 porque sabemos que uno nunca es suficiente. Elige tus tacos y acompáñalos con nuestras salsas que pican... ¡pero sabroso! Y con un cóctel o destilado de agave.

Pregunta a tu mesero si necesitas más tacos extra.

Al pastor estilo México D.F. 9.00 €

(12)

¡Somos los reyes de la taquería! Porque si hablamos de tacos, estos son los verdaderos campeones. Jugosa carne de res marinada en un adobo secreto y doradita a la brasa, acompañada con una lluvia de cilantro fresco, cebolla picadita y, claro, ¡el toque tropical de la piña! Un mordisco y estarás en el cielo del taco.

¡No te los puedes perder! .

Cochinita Pibil estilo Yucatán 9.00 €

(12)

¡Esta carne de cerdo marinada en achiote, bañada con zumo de naranja agria y envuelta en hoja de plátano? La horneamos a fuego lento por 8 horitas, para que se deshaga en tu boca. Acompañado de nuestra cebollita X-nipec que le da ese toque sabrosón.

¡Aviso! Estos tacos vienen con una advertencia: una vez que los pruebes, los pedirás siempre.

Campechano 11.50 €

(6) (12)

¡Carne, chorizo y chicharrón, todo bañadito en nuestra salsa tatemada que te hará decir "¡jórale!". Viene con papas asadas. Un taco jugoso y crujiente al mismo tiempo, ¡pa que le entres con ganas y lo acompañes con nuestra michelada!

De Pimiento relleno 12.50 €

(3) (7) (9) (12)

¡Tomamos un pimiento verde, lo llenamos con un salteado de verduras: cebollita, hongos portobello, alubias y pimientos. Todo esto se mezcla con un adobo meloso de chile guajillo que está pa' chuparse los dedos, luego lo gratinamos para darle ese toque irresistible. Va servido sobre tortillas de maíz calentitas.

¡Puro sabor, pura delicia!

Estilo Baja 13.20 €

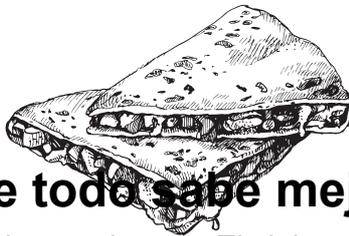
(1) (3) (4) (7) (12) (picante)

nes marinados con todo el amor y rebozado en una tempura de cerveza mexicana que cruje como una l
ompañamos con una ensalada de col morada, que le da ese toque crujiente y fresco, y terminados con l
mayonesa de chipotle.

Birria con costra de queso 12.00 €

(7) (12)

de res cocinada por 6 horas a fuego lento, tan suave que se deshace solita. Servida encima de la tortill
con costra de queso. ¡Pero eso no es todo! Viene con su caldito al lado, cebollita, cilantro y un toque de l
para darle ese punch final.



Quesadillas: porque todo sabe mejor con queso

Tortilla, queso derretido y lo que tú quieras adentro. ¡El cielo existe y se llama quesadilla!

Tinga de pollo 12.50 €

(12) (1) (7) ((picante)

ollo que se la rifa, guisado con tomate, cebolla, y un toque de chile chipotle que te hará decir "¡Ay, mamá
Todo esto sobre una tortilla de harina, con queso, pero no cualquier queso...
¡Mucho queso que hará que te derritas de puro gusto!

Quesadilla Frita de Flor de Calabaza y Huitlacoche 13.50 €

(1) (7) (12) (picante)

esadilla hecha en casa rellena con un sofrito de cebolla, flor de calabaza, portobello, queso y nuestro toc
to: ¡el huitlacoche, el caviar mexicano! Las freímos hasta que estén doraditas y las bañamos en una sal
e que te hará decir "¡échame otra!" Y como si eso no fuera suficiente, las coronamos con queso y crema

Quesadilla Gringa 12.00 €

(1) (7) (12)

Tortilla de trigo rellena de queso derretido y jugosa carne de cerdo al pastor, con cebolla, cilantro y piña.
Una mordidita y vas a querer otra!

EXTRAS PARA ACOMPAÑAR

Guacamole Tradicional 4.50 €

Frijoles Refritos 3.50 €

Tortillas de maíz (4 unidades) 1.50 €

Totopos 3.00 €

Pico de gallo 3.00 €

Salsas del chef (pregunta por las salsas del día) 1.00 €

¡ALÉRGICOS (1 gluten) (2 crustáceos) (3 huevos) (4 pescado) (5 cacahuates ,semillas) (6 soja) (7 lácteos) (8 frutos de cáscara) (9
(11 sésamo) (12 sulfitos)



PA' ENDULZARTE

Pastel de 3 leches casero 6.00 €

(12) (1) (3) (7)

Bizcocho bañado en tres deliciosas leches, terminado con crema chantilly y ralladura de chocolate.

Panqué de elote casero 6.00 €

(1) (3) (7)

Maíz, Licor Nixta, salsa de palomitas, helado de vainilla y palomitas caramelizadas.



CÓCTELES SABORES DE MEXICO

Jalisco Tropical 10.50 €

Raicilla Tabernas, aloe vera de mango, piña, licor de chinotto, limón.

La Michoacana 10.00 €

Charanda (Run Mexicano), bonanto, licor humo, cordial de flor de Jamaica.

Margarita 10.50 €

* por 1.00 € puedes añadir tamarindo o mango.

Tequilana NODO 100% agave, triple sec, miel de agave, zumo de lima natural.

Bloddy María 9.00 €

Tequila Arette 100% agave, tomate, bitter de apio, tajín, pimienta, lima.

Smoky paloma 11.50 €

Mezcal Bruxo X 100% agave, Tequilana NODO 100% agave, cítricos, pomelo.

Mar y Juana 7.50 € (sin alcohol)

Soda de maracuyá, melocotón, menta, lima, miel de agave

Acapulco Tropical 7.50 € (sin alcohol)

Cordial de Jamaica, lima, lichi.

CERVEZAS

Cervezas Mexicanas

Corona 35cl 3.80 €

Pacifico 35cl 4.00 €

Modelo 35cl 4.00 €

Prueba tu cerveza mexicana con estas combinaciones

Chelada 3.00 €

Zumo de lima y sal escarchada.

+ cerveza mexicana a elegir o nacional Alhambra cobrada aparte.

Ojo rojo (michelada) 3.50 € (picante)

Zumo de tomate, clamato, salsa inglesa, lima, tajín.

+cerveza mexicana a elegir o nacional Alhambra cobrada aparte.

Cervezas Nacionales

Alhambra 2.50 € (33cl)/ **4.00 €** (40cl)

Radler 3.00 € (33cl)/ **4.50 €** (40cl)

BEBIDAS

Refrescos 2.50 €

Pepsi, Schweppes naranja/limón, o tónica.

Agua sin gas 2.60 €

Agua con gas 2.50 €

Bebidas carbonatadas naturales Mexicanas, Velvet Soda 3 €

Guanábana, Pepino con Limón o Lychee.

VINOS

Tinto, blanco o rosado 2.80 - 3.30 €