

TAQUERÍA SOL AZTECA

A LA CARTA

ENTRANTES

NACHOS / MINIS ^(V) 13.50 / 8.50

**Totopo de maíz
cubierto de queso y
un toque de guaca**

**Tortilla chips
covered with
melted cheese and some guacamole**



Con carne / **With meat** + 2.50

QUESADILLA ^(V) 5.00



**2 tortillas de trigo
con queso gratinado
2 grilled tortillas filled
with cheese**



SINCRONIZADA 7.00



**Quesadilla con
jamón
Quesadilla with ham**



GRINGA 7.00



**Quesadilla con carne
Quesadilla with meat**



GUACAMOLE ^(V) 7.00

**Aguacate
machacado
acompañado de
totopo de maíz.
Dip made with
crushed avocado, with fried tortilla chips**



TAMAL ^(V) 5.00

**Tamal de maíz con
carne de cerdo o
pollo envuelto en
hoja de plátano.**



**Dish made of masa or corn dough
mixed with chicken or pork, steamed in
a banana leaf**

TOSTADAS ^(V) 7.00



**2 tortillas de maíz
frita rellena con
un toque de
frijoles fritos,
pollo o ternera,**



**con lechuga, pico de gallo y crema
2 fried corn tortillas filled a little of
refried beans, chicken or beef, lettuce,
pico de gallo and cream**

^(V) Opción vegetariana disponible

^(V) Vegetarian option available



A LA CARTA

TACOS

TACO TRADICIONAL ^(V) 2.75

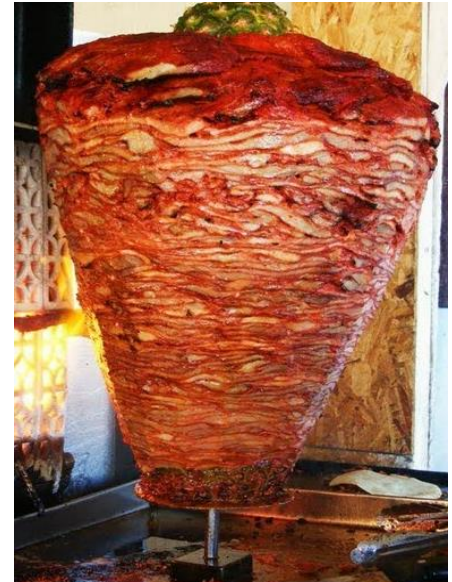
- Carnitas (cerdo) / Braised pork
- Pastor (cerdo) / Marinated pork
- Cochinita pibil (cerdo) / Slow-roasted pork
- Tinga de pollo / Pulled Chicken
- Tinga de ternera / Pulled Beef
- Suadero / Mexican beef brisket
- Carne asada / Grilled Beef
- Chorizo mexicano / Mexican beef chorizo 
- Vegetariano / Vegetarian

TACO ESPECIAL 3.25

- Lengua de res / Beef tongue
- Tripa de res / Beef tripe
- Norteño (Carne asada con guacamole)
Grilled beef with guacamole
- Alambre (Carne asada con verduras y queso) / Grilled beef with vegetables and cheese
- Volcán (Pastor con queso sobre una tortilla tostada) / Pastor with cheese on hard-shell tortilla
- Mole poblano con pollo / Chicken in "mole poblano" sauce
- Rosarito (Camaron, gambas estilo BJ)
Shrimp taco, Baja California style

Tortillas
Tortillas

Maiz
Corn



“Trompo al pastor”

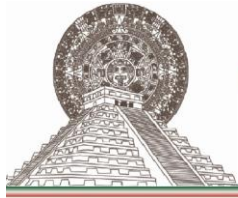


Tacos al pastor



^(V) Opción vegetariana disponible

^(V) Vegetarian option available



TAQUERÍA SOL AZTECA

A LA CARTA

ENSALADA / SALADS

ENSALADA AZTECA ^(V) 8.50

Lechuga con
tomate rojo, maíz
y aguacate

Sliced lettuce,
tomatoes, and avocado, with corn and
various vegetables



ENSALADA CALLI 9.50

Lechuga
troceada, maíz
tierno, tomate
rojo y pollo

Sliced lettuce,
tomatoes and various vegetables with
chicken

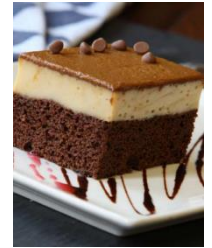


POSTRE / DESERTS

CHOCOFLAN 4.95

Bizcocho de chocolate
con flan y chispas de
chocolate.

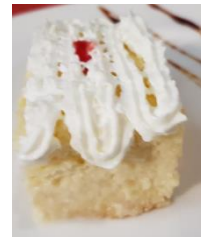
Flan and chocolate
cake dessert



PASTEL DE 3 LECHE 4.95

Bizcocho bañado con
tres tipos de leche:
condensada,
evaporada y entera

Mexicana sponge cake
soaked in three kinds of milk



BUÑUELOS MEXICANOS 4.95

Buñuelos bañados de
canela y azúcar, con
un toque de cajeta

Sweet mexican fritter
with cinnamon, sugar
and soft toffee



TERRINA DE GLORIA 4.95

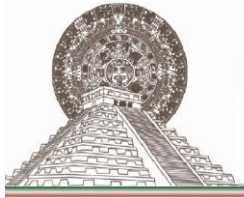
Helado elaborado con
toque de vainilla, nuez
y secreto del chef.

Homemade ice cream
with vanilla, nuts and
our chef secret recipe



^(V) Opción vegetariana disponible

^(V) Vegetarian option available



TAQUERÍA SOL AZTECA

POR KILO

POR KILO (*)

A escoger / To choose from

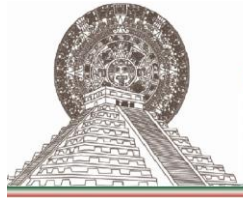
Pastor / Carnitas / Cochinita / Tinga Ternera / Tinga Pollo

1 kg 44.00 (Con verdura, salsas y 20 tortillas)

1/2 kg 22.00 (Con verdura, salsas y 10 tortillas)

Aproximadamente 20 tacos por kg y 10 tacos por 1/2 kg

(*) **De martes a viernes medio día**
From Tuesday to Friday lunch



TAQUERÍA SOL AZTECA

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES

REFRESCOS SOFT DRINKS

      	1.90
TONICA TONIC	1.90
AGUA FRESCA DE JAMAICA Y TAMARINDO	
VASO GLASS JARRA PICHET	2.30 6.40
AGUA NATURAL STILL WATER (50 cl)	1.50
AGUA NATURAL STILL WATER (1.25 L)	2.00
AGUA CON GAS SPARKLING WATER (50 cl)	1.95

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

CAFÉ SOLO EXPRESSO (Reg or Descaf)	1.20
CAFÉ CORTADO EXPRESSO W/ MILK (Reg or Descaf)..	1.40
CAFÉ BONBON EXPRESSO W/ CONDENSED MILK	1.80
CAFÉ CON LECHE LARGE COFFEE WITH MILK	1.70
CARAJILLO COFFEE WITH SPIRIT	2.20
TOCADO	0.50
VASO DE LECHE GLASS OF MILK	1.40
TE TEA	1.30
MANZANILLA, POLEO, TILA INFUSIONS	1.30



TAQUERÍA SOL AZTECA

BEBIDAS CON ALCOHOL / ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEZAS BEERS

Mexicanas Mexican

CORONA, SOL, PACIFICO.....	3.40
NEGRA, MODELO.....	3.40
MICHELADA	3.80

Barril (Estrella Galicia) Draft

Caña <u>25cl</u>	2.00
Doble <u>33cl</u>	2.60
Tanque <u>Pinte</u>	3.60
Jarra (1L) <u>Pichet</u>	7.80
Torre (2L) <u>Tower</u>	13.00

Cerveza 00 <u>Non-Alcoholic Beer</u>	2.00
--	------

COKTEL | COCKTAIL

	<u>COPA</u> <u>GLASS</u>	<u>JARRA</u> <u>PICHET</u>
SANGRIA	2.30	8.00
GIN TONIC.....	5.00	
MARGARITA.....	6.50	21.50

VINOS WINE (*)

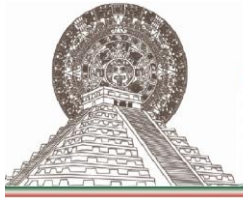
	<u>COPA</u> <u>GLASS</u>
VINO / <u>WINE</u> (Tinto <u>R</u> , Blanco <u>W</u>)	2.50

(R= RED)

(W = WHITE)

(*) Para precio de las botellas de vino, favor de preguntar la carta de vino al personal del restaurante

(*) For wine bottle's prices, please ask our staff for the wine' menu



TAQUERÍA SOL AZTECA

BEBIDAS CON ALCOHOL / ALCOHOLIC BEVERAGES

TEQUILA

SOMBRERO MEX	2.50
LA MALINCHE.....	3.50
JARANA.....	4.50
TARANTULA.....	4.50
RESERVA DEL SR	6.50
HERRADURA REP	7.00
DON JULIO REP...	7.00
1800 REP	7.00

MEZCAL

ALIPUS.....	6.00
-------------	------

WISKY

RED LABEL.....	4.50
JACK DANIEL.....	4.50
WISKY + SODA	5.00

VODKA

RED OCTOBER.....	4.50
ABSOLUT.....	4.50
VODKA + SODA	5.00

RON

NEGRITA	4.50
PUNTACANA.....	4.50
RON + SODA	5.00

BRANDY

TERRY 1900.....	7.00
-----------------	------

GIN

TANQUERAY.....	4.50
SHERITON	4.50
SEAGRAM's.....	4.50
GIN + TONIC	5.00

ESPIRTUOSA

BAILEYS.....	4.50
BRUJA BELLA.....	4.50
MARIE BRIZARD...	4.50



TAQUERÍA SOL AZTECA

SALSAS PICANTES Y ALIMENTOS ALERGENOS

SALSAS PICANTES



Salsa Verde

Salsa Chipotle

Salsa Picante

Salsa Extra-Picante



La salsa extra-picante, hecha con el chile Carolina Reaper (3,000,000 SHU), se debe utilizar con mucha moderación y bajo la única responsabilidad del cliente.

ALIMENTOS ALERGENOS



Pescados blancos y rojos



Moluscos, caracoles



Crustáceos, mariscos



Cacahuetes



Apio



Altramuces



Mostaza



Frutos secos



Huevos



Lacteos



Semillas de sésamo



Sulfitos



Cereales con gluten o trigo



Soja

HORARIOS DE CIERRE DE COCINA: 16:00 Y 23:00