



COMIDA



MARIACHIS NACHOS^(V) 14.50

MINI NACHOS^(V) 9.00



Totopo de maíz cubierto de queso fundido con guacamole y raja de jalapeño

Corn tortilla chips and beans, covered with melted cheese, guacamole and slices of jalapeno pepper

Con carne / *With meat* + 2.50

CHILAQUILES^(V) 14.50



Totopos de maíz fritos en salsa verde, con carne, cebollas, nata y queso.

Fried corn tortilla chips bathed in green salsa, with meat, onions, cheese and sour cream

GUACAMOLE^(V)

8.00



Aguacate machacado con una pizca de limón, cilantro y cebolla acompañado de totopo de maíz.

Dip made with crushed avocado mixed with lime, onion and coriander. Comes with fried tortilla chips

TOSTADAS^(V)

8.00



2 tortillas de maíz fritas rellenas con pollo, ternera o cochinita, lechuga, pico de gallo y crema

2 fried corn tortillas with chicken, beef or cochinita (pork), lettuce, pico de gallo and cream



COMIDA



QUESADILLA ^(V)

6.00

SINCRONIZADA

7.00



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

2 Tortillas de trigo con queso fundido y jamón York
2 grilled wheat tortillas filled with cheese and cooked ham

GRINGA

7.50

SOPES ^(V)

8.50



2 tortillas de trigo rellenas de queso fundido y guiso de la casa (ternera o pollo)
2 grilled wheat tortillas stuffed with cheese and homemade meat stew (beef or chicken)

Dos cuencos de masa de maíz moldeados a mano rellenos con pollo, ternera o cochinita, lechuga, pico de gallo y crema
Two handmade thick corn dough with chicken, beef or cochinita (pork), lettuce, pico de gallo and cream



COMIDA



TACOS (unidad)

Con tortilla de maíz

With corn tortilla

FAJITAS



Tacos de Cochinita Pibíl



Fajitas mixtas

TACO TRADICIONAL ^(v) 2.90

- **Pastor / Marinated pork**
- **Cochinita pibil / Slow-roasted pork**
- **Carnitas / Braised pork**
- **Tinga de ternera / Shredded beef**
- **Tinga de pollo / Shredded chicken**
- **Carne asada / Grilled Beef**
- **Vegetariano / Vegetarian**

TACO ESPECIAL 3.40

- **Pollo con Mole / Chicken with Mole**
- **Norteño**
Carne asada c/ guacamole
Grilled beef w/ guacamole
- **Alambre**
Carne asada c/ verduras y queso
Grilled beef w/ vegetables and cheese
- **Volcán**
Pastor con queso sobre tortilla tostada
Pastor with cheese on hard-shell tortilla



FAJITAS ^(v) (2 pers.)

- **Pollo / Chicken 19.50**
- **Ternera/ Beef 20.50**
- **Mixtas / Mixed 21.50**
- **Vegetariana / Veg. 14.00**

Con 8 tortillas de maíz
With 8 corn tortillas

MEDIA FAJITAS ^(v) (1 pers.) HALF FAJITAS

- **Pollo / Chicken 11.50**
- **Ternera/ Beef 12.00**
- **Mixtas / Mixed 12.75**
- **Vegetariana / Veg. 8.00**

Con 4 tortillas de maíz
With 4 corn tortillas



COMIDA



CENTROS / CENTERS



Centro de Carnitas

CENTROS DE CARNE PARA COMPARTIR (2 pers.) MEAT CENTER DISHES FOR SHARING (2 persons)

- **Pastor** **18.50**
Marinated pork
- **Cochinita pibil** **18.50**
Slow-roasted pork
- **Carnitas** **19.00**
Braised pork
- **Tinga de ternera** **18.00**
Shredded beef
- **Tinga de pollo** **18.00**
Shredded chicken

Con 8 tortillas de maíz
With 8 corn tortillas

ALAMBRE

20.50



Carne de ternera y pollo en tiras mezclada con cebolla y pimientos con queso gratinado.

Strips of beef and chicken mixed with onions, pepper and grilled cheese.

Con 8 tortillas de maíz
With 8 corn tortillas





COMIDA



POSTRE / DESSERT

PASTEL DE 3 LECHE 5.50
3-MILKS CAKE



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

Mexicana sponge cake soaked in three kinds of milk: regular, evaporated and condensed



BEBIDAS / DRINKS



REFRESCOS SOFT DRINKS



Agua Fresca De Jamaica	2.10	
Agua Fresca De Tamarindo	2.50	6.90
Agua Natural Still Water (50 cl)	1.50	
Agua Natural Still Water (1.25 L)	2.50	
Agua Con Gas Sparkling Water (50 cl)	1.95	

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

Café Solo Espresso (Reg Or Descaf)	1.10	
Café Cortado Espresso with Milk (Reg Or Descaf).....	1.30	
Café Bonbon Espresso with Condensed Milk.....	1.70	
Café Con Leche Large Coffee with Milk.....	1.60	
Carajillo Coffee with a Touch of Alcohol.....	1.80	
Creamet Café con azúcar, ron y canela	3.50	
Coffee with sugar, rum and cinnamon		
Tocado de alcohol	0.50	
Vaso De Leche Glass of Milk.....	1.50	
Te Tea.....	1.20	
Manzanilla, Poleo, Tila Infusions	1.20	

Vaso Jarra
Glass Pichet



BEBIDAS / DRINKS



CERVEZAS BEERS

MEXICANAS MEXICAN

Sol, Pacifico	3.40
Modelo Especial, Negra Modelo	3.40
Michelada	3.80

BARRIL / DRAFT

	Doble (33cl)	Jarra (1L)
Mahou Clásica (4,8% Vol)	2.80	8.40
Mahou Maestra (7,5% Vol)	3.00	9.00
Lefte Rouge Red (6,6% Vol)	4.30	13.00
Hoegaarden White (4,8% Vol)	4.60	13.70
Cerveza 00 Non-Alcoholic Beer.....	2.90	
Cerveza Sin Gluten Gluten Free Beer	2.90	

SANGRIA

	COPA GLASS	JARRA PICHET
SANGRIA	2.95	9.00

VINOS WINE (*)

Vino / Wine (Tinto R, Blanco W)	2.70	(*)
---------------------------------------	------	-----

R= Red ; W = White

(*) Para precio de las botellas de vino, favor de preguntar a los camareros

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



BEBIDAS / DRINKS



COCTEL | COCKTAIL

**COPA
GLASS**

**JARRA
PICHET**

Margarita Azteca.....

(Tequila, Limón y Naranja)

7.50

27.00

Margarita Maya.....

(Tequila, Limón y Tamarindo)

8.00

28.50

Jarrito Michoacano

(Tequila, Limón, Sprite y Dulce de Tamarindo)

9.50

Acapulco Colada.....

(Tequila, Piña y Coco)

9.00

Tequirinha.....

(Tequila y Lima)

8.50

Charro negro.....

(Tequila, Limon, Sal, Coca-Cola)

8.50

Tequila Sunrise.....

(Tequila, Naranja, Granadina)

9.00

Cenote Maya.....

(Ron, Mezcal, Curaçao, Lima, Piña)

10.50





BEBIDAS / DRINKS



TEQUILA

La Malinche.....	3.50
Cruz Plata.....	4.00
Jarana.....	4.50
1800 Rep.....	7.50
Herradura	8.00
Kankenami Rep.....	11.80
Kankenami Negro.....	12.00
Don Julio Rep	12.00

MEZCAL

Black Cobra.....	6.00
Alipus.....	7.00
Kankenami Rep.....	7.50

CUBATAS

GIN + TONIC	7.00
RON + SODA	7.00
WISKY + SODA	7.00
VODKA + SODA	7.00

ESPIRTUOSA

Terry 1900.....	7.00
Baileys.....	5.00
Licor de arroz (Kankenami)	4.50
Orujo De Hierbas.....	4.50
Vermut.....	6.00
Marie Brizard.....	5.50



ALIMENTOS ALERGENOS



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