



# COMIDA



**MARIACHIS NACHOS<sup>(V)</sup> 14.50**  
**MINI NACHOS<sup>(V)</sup> 9.00**

**GUACAMOLE <sup>(V)</sup> 8.00**



**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 <sup>(V)</sup> 15.50**



**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



**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 <sup>(V)</sup> 8.50**



**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 <sup>(V)</sup>

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

## QUESABIRRIA

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)

**2 tortillas de maiz rellenas de queso fundido y guiso de birria (ternera). Servido con consomé de birria.**  
2 grilled corn tortillas stuffed with cheese and birria (Mexican beef stew). Served with birria consomé.



# COMIDA



**CHORIQUESO**

**9.50**



**Mezcla de chorizo y queso gratinado acompañado de 4 tortillas de maiz para que armes tus propios tacos**  
Melted cheese mixed with chorizo and mushrooms, served with 4 corn tortillas



# COMIDA



## TACOS (\*) (unidad)



Tacos de Cochinita Pibíl

## TACO TRADICIONAL (v) 3.00

- **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

- **Birria / Birria beef stew**
- **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

- **Pollo con Mole / Chicken with Mole**



## FAJITAS



Fajitas mixtas



## 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

(\*) Con tortilla de maíz  
With corn tortilla

(v) opción vegetariana



# COMIDA



## CENTROS / CENTERS



Centro de Carnitas

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

- **Pastor** **19.00**  
Marinated pork
- **Cochinita pibil** **19.00**  
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 **21.00**



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



## TRES COCHINITOS **22.00**



Pastor, Carnitas y Cochinita con frijoles refritos y 8 tortillas de maiz  
Pastor, Carnitas and Cochinita with refried beans and 8 corn tortillas



# BEBIDAS / DRINKS



## 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



## POR KILO

*Solo medio días, de martes a viernes*  
*Only lunches, from Tuesday to Friday*

### A escoger / To choose from

**Pastor / Carnitas / Cochinita / Tinga Ternera / Tinga Pollo**

<b>1 kg</b>	<b>81.00</b>	<b>(Con verdura, salsas y 30 tortillas)</b>
<b>1/2 kg</b>	<b>42.00</b>	<b>(Con verdura, salsas y 15 tortillas)</b>

**Aproximadamente 30 tacos por kg y 15 tacos por 1/2 kg**



# BEBIDAS / DRINKS



## REFRESCOS SOFT DRINKS



- Agua Fresca De Jamaica .....
- Agua Fresca De Tamarindo .....
- Agua Natural Still Water (50 cl) .....
- Agua Natural Still Water (1.25 L) .....
- Agua Con Gas Sparkling Water (50 cl) .....

**Vaso** **Jarra**  
**Glass** **Pichet**

2.20  
2.60 7.50  
2.60 7.50  
1.50  
2.50  
1.95

## BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

- Café Solo Espresso (Reg Or Descaf) .....
- Café Cortado Espresso with Milk (Reg Or Descaf).....
- Café Bonbon Espresso with Condensed Milk.....
- Café Con Leche Large Coffee with Milk.....
- Carajillo Coffee with a Touch of Alcohol.....
- Creamet Café con azúcar, ron y canela .....
- Coffee with sugar, rhum and cinnamon
- Tocado de alcohol .....
- Vaso De Leche Glass of Milk.....
- Te | Tea.....
- Manzanilla, Poleo, Tila Infusions .....

1.20  
1.40  
1.80  
1.70  
1.90  
3.50  
0.50  
1.60  
1.30  
1.30





# BEBIDAS / DRINKS



## CERVEZAS BEERS

### MEXICANAS MEXICAN

Sol, Pacifico .....	3.50
Modelo Especial .....	3.50
Negra Modelo .....	3.80
Michelada .....	4.30

### BARRIL Cerveza Mahou Draft Beer

	Clásica (4,8% Vol)	Maestra (7,5% Vol)
Caña .....	2.00	2.30
Doble .....	2.60	3.00
Tanque .....	3.50	4.20
Jarra (1L) PICHET .....	7.20	8.50

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) ..... 2.95 (\*)

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 Naturales)

**8.00**

**29.00**

**Margaritas de Sabores**.....  
(Tequila, Limón y Jugo de Sabor a Escoger)

**8.50**

**30.50**

- Tamarindo
- Frambuesa
- Maracuya
- Granadina
- Piña

**Jarrito Michoacano** .....  
(Tequila, Limón, Sprite y Dulce de Tamarindo)

**9.50**

**Acapulco Colada**.....  
(Tequila, Piña y Coco)

**9.00**

**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**



## CUBATAS

**GIN + TONIC** .....

**8.00**

**RON + SODA** .....

**8.00**

**WISKY + SODA** .....

**8.00**

**VODKA + SODA** .....

**8.00**



# 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
El Recuerdo.....	7.00
Alipus.....	7.00
Kankenami Rep.....	7.50

## 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



# SALSAS Y ALERGENOS



## SALSAS PICANTES

Salsa Verde

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**