



ENTRANTES STARTERS



MARIACHIS NACHOS^(V) 14.50

Con carne / *With meat* + 4.50

MINI NACHOS^(V) 9.00

Con carne / *With meat* + 3.00



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

CHILAQUILES^(V) 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

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) 8.50



2 tortillas de maíz fritas rellenas con tinga de 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



ENTRANTES STARTERS



QUESADILLA ^(V) 6.00



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

SINCRONIZADA 7.00



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

GRINGA 7.50



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

QUESABIRRIA 11.50



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



ENTRANTES STARTERS



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



SEGUNDOS MAIN COURSE



TACOS (*) (unidad)



Tacos de Cochinita Pibíl

CENTROS (**) (2 PERS)







Centro de Carnitas

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 (***)




ESPECIAL 3.40

- **Birria** / Birria (beef)
- **Lengua** / Beef tongue
- **Chorizo** / Mexican chorizo
- **Campechano** / Chorizo + Grilled beef
- **Norteño (***)** (***)
Carne asada c/ guacamole
Grilled beef w/ guacamole
- **Alambre (***)**
Ternera y pollo asado c/ verduras y queso
Grilled beef and chicken w/ vegetables and cheese
- **Pollo con Mole / Chicken with Mole**   
- **Volcán** 
Pastor con queso sobre tortilla tostada
Pastor with cheese on hard-shell tortilla

TRADICIONAL. (V) 21.00

- **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 (***)

ESPECIAL 23.00

- **Birria** / Birria (beef)
- **Lengua** / Beef tongue
- **Chorizo** / Mexican chorizo
- **Campechano** / Chorizo + Grilled beef
- **Norteño (***)** (***)
Carne asada c/ guacamole
Grilled beef w/ guacamole
- **Alambre (***)**
Ternera y pollo asado c/ verduras y queso
Grilled beef and chicken w/ vegetables and cheese
- **Pollo con Mole / Chicken with Mole**   

(*) Tortilla de maíz (**) Con 8 tortillas de maíz
Corn tortilla With 8 corn tortillas

(V) opción vegetariana

(***)



AJI

MOSTAZA

PESCADO

SOJA



SEGUNDOS MAIN COURSE



TRES COCHINITOS 22.00



Carne Al Pastor, Carnitas Michoacanas y Cochinita Pibil. Con frijoles refritos y 8 tortillas de maíz
Al Pastor meat, Michoacán-style carnitas, and cochinita pibil. Served with refried beans and 8 corn tortillas.

TRES VAQUERITOS 22.50



Tinga de Ternera, Birria de res y norteño (carne asada con guacamole). Con frijoles refritos y 8 tortillas de maíz
Shredded beef, Birria and Grilled beef with guacamole. With refried beans and 8 corn tortillas



TRES GALLINITOS 21.50



Tinga de pollo, Pollo con mole y Pollo a la plancha. Con frijoles refritos y 8 tortillas de maíz
Shredded chicken, Chicken mole and Grilled chicken. With refried beans and 8 corn tortillas



TRES CUATECITOS 22.00



Cochinita Pibil, Tinga de ternera and Tinga de pollo. Con frijoles refritos y 8 tortillas de maíz
Cochinita Pibil, Shredded beef and Shredded chicken. With refried beans and 8 corn tortillas



POSTRES DESSERTS



PASTEL DE 3 LECHE 5.50
POSTRE ESTRELLA DE LA CASA
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

TERRINA DE GLORIA 6.00



Helado elaborado en Sol Azteca con toque de vainilla y secreto del chef

Homemade ice cream with vanilla and our chef secret recipe

BUÑUELOS MEXICANOS 5.50



Piezas de buñuelos crujientes bañados de azúcar y canela con un toque de sirope y cajeta.

Sweet Mexican fritter with cinnamon, sugar, jam and Mexican caramel



MENU DEL DIA (*)



Primero

Quesadilla

Segundo

Tostada (pollo o ternera)

Tercero

3 Tacos a escoger / **to choose from**

(Pastor, cochinita, carnitas,
tinga de pollo o de ternera)

Postre

Buñuelos o pastel de 3 leches

Bebida de la casa

Refresco o cerveza de barril

Soft drink or draft beer

Precio :

14,00 EUR

(*) Solo mediodías, de martes a viernes
Only lunches from Tuesday to Friday

(*) No aplica durante días feriados
Not during Holidays

POR KILO

Solo mediodías, de martes a viernes
Only lunches, from Tuesday to Friday

A escoger / To choose from

Pastor / Carnitas / Cochinita / Tinga Ternera / Tinga Pollo

1 kg 81.00 (Con verdura, salsas y 30 tortillas)

1/2 kg 42.00 (Con verdura, salsas y 15 tortillas)

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



BEBIDAS DRINKS



REFRESCOS SOFT DRINKS

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



2.20

AGUA FRESCA DE JAMAICA

2.60 7.50

AGUA FRESCA DE TAMARINDO

2.60 7.50

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 DE OLLA MEXICAN FLAVORED COFFE

1.40

CAFÉ DESCAFENIDADO (SOBRE) DESCAF

1.30

CAFÉ CORTADO SHORT COFFE W/ MILK

1.45

CAFÉ BONBON COFFE W/ CONDENSED MILK.....

1.80

CAFÉ CON LECHE LARGE COFFEE WITH MILK.....

1.70

CARAJILLO COFFEE WITH SPIRIT

1.90

TOCADO.....

0.50

VASO DE LECHE GLASS OF MILK.....

1.60

TE | TEA.....

1.30



BEBIDAS DRINKS



CERVEZAS BEERS

MEXICANAS MEXICAN

Corona, Sol, Pacifico	3.50
Modelo Especial	3.50
Michelada	5.30

BARRIL CERVEZA MAHOU DRAFT BEER

Doble	2.60
Tanque	3.50
Jarra (1L) PICHET	7.20

CERVEZA 00 NON-ALCOHOLIC BEER	2.90
CERVEZA SIN GLUTEN GLUTEN FREE	2.90

SANGRIA

SANGRIA

COPA GLASS	JARRA PICHET
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

MARGARITA

(Tequila, Limón y Naranja Naturales)

MARGARITAS DE SABORES.....

(Tequila, Limón y Jugo de Sabor a Escoger)

- Maracuya / Fruta de la pasión
- Mango
- Tamarindo
- Jamaica
- Fresa
- Frambuesa
- Granadina
- Piña

**COPA
GLASS**

8.00

8.50

**JARRA
PICHET**

29.00

30.50

CUBATAS

GIN + TONIC

8.00

RON + SODA

8.00

WISKY + SODA

8.00

VODKA + SODA

8.00



BEBIDAS DRINKS



TEQUILA

TEQUILA BLANCO	2.50
CRUZ PLATA.....	4.00
JARANA.....	4.50
1800	7.50
HERRADURA	8.00
KANKENAMI REPOSADO.....	11.80
KANKENAMI NEGRO.....	12.00
DON JULIO REPOSADO	12.00

MEZCAL

BLACK COBRA.....	6.00
MEZCAL REPOSADO	7.00
MEZCAL KANKENAMI	7.50

ESPIRTUOSA

TERRY 1900.....	5.50
BAILEYS.....	5.00
LICOR DE ARROZ (KANKENAMI)	4.50
ORUJO DE HIERBAS.....	4.50
VERMUT.....	5.50
MARIE BRIZARD.....	5.50



SALSAS Y ALERGENOS



SALSAS



- 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



Altramuzes



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