

ENTRANTES Y ANTOJITOS MEXICANOS | MEXICAN STARTERS

MARIACHIS NACHOS ^(V) 14.50

MININACHOS ^(V) 9.00



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

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



Con ternera o pollo w/ beef or chicken + 2.50

Con / With cochinita pibil + 3.50

QUESADILLA 6.00



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



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

SINCRONIZADA

7.00



2 Tortillas de trigo con queso fundido y jamón York

2 grilled wheat tortillas filled with cheese and cooked ham



^(V) Opción vegetariana disponible

^(V) Vegetarian option available

ENTRANTES Y ANTOJITOS MEXICANOS | MEXICAN STARTERS

GRINGA

7.50



2 tortillas de trigo rellenas de queso fundido y tinga de ternera o pollo
2 grilled wheat tortillas stuffed with cheese and Mexican beef or chicken stew meat

Con / *With* Cochinita Pibil + 1,00

TACOS DORADOS ^(v)

8.00



2 tortillas fritas de maíz rellenas de patata o pollo acompañado de lechuga, pico de gallo y nata
2 rolled up fried corn tortillas filled with potato or chicken, coming with lettuce and sour cream

TOSTADAS ^(v)

8.50



2 tortillas de maíz fritas rellenas con tinga de ternera o pollo, lechuga, pico de gallo y crema
2 fried corn tortillas filled Mexican beef or chicken stew meat, lettuce, pico de gallo and cream

Con / *With* Cochinita Pibil + 1,00

SOPES ^(v)

8.50



Dos cuencos de masa de maíz moldeados a mano rellenos de tinga de ternera o pollo, lechuga, pico de gallo y crema
Two handmade thick corn dough with lettuce, pico de gallo, sour cream and Mexican beef or chicken stew meat

Con / *With* Cochinita Pibil + 1,00

^(v) Opción vegetariana disponible

^(v) Vegetarian option available

ENTRANTES Y ANTOJITOS MEXICANOS | MEXICAN STARTERS

CHORIQUESO

9.50



Mezcla de chorizo y queso gratinado acompañado de 6 tortillas de trigo (*) para que armes tus propios tacos

Melted cheese mixed with chorizo and mushrooms, served with 6 wheat tortillas (*)

TAMAL TRADICIONAL ^(v) 6.50



Tamal (masa de maíz cocida en una hoja de plátano) servido con un guiso de tinga de ternera o pollo.

Mexican dish made of corn dough cooked in a banana leaf, served with a choice of Mexican beef or chicken stew meat.

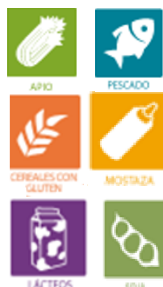
Con / *With* Cochinita Pibil + 1,00

^(v) Opción vegetariana disponible

^(v) Vegetarian option available

PLATOS SEGUNDOS | MAIN COURSES

MOLCAJETE AZTECA 22.50



Mezcla de pollo y ternera en tiras, con chorizo y toque de nopal, servido en mortero de piedra volcánica. Con cebolla y queso. Incluye 8 tortillas de trigo (*) para hacer sus propios tacos. Strips of chicken, beef and chorizo served in a volcanic stone bowl. Served with onion, grilled cheese and 8 wheat tortillas (*) to make tacos

ARRACHERA 20.50



Verduras y carne (ternera o pollo) a la parrilla con arroz y frijoles y 8 tortillas de trigo (*) Tenderized meat (beef or chicken) with rice, beans and vegetables and 8 wheat tortillas (*)

GUISO A COMPARTIR 25.00



6 diferentes guisos a compartir acompañado con 8 tortillas de trigo (*) 6 different typical meat and vegetable dishes to share, coming with 8 wheat tortillas (*)

ALAMBRE 21.00



Carne de ternera y pollo en tiras mezclada con cebolla y pimientos con queso gratinado, acompañado de 8 tortillas de trigo (*) para armar tus propios tacos. Strips of beef and chicken mixed with onions, pepper and grilled cheese. Served with 8 wheat tortillas (*) to make your own tacos

(V) Opción vegetariana disponible

(V) Vegetarian option available

PLATOS SEGUNDOS | MAIN COURSES

TACOS TACOS TACOS!!



- Pastor / **Marinated pork**
- Cochinita pibil / **Slow-roasted pork**
- Carnitas / **Braised pork**
- Tinga de ternera / **Shredded beef**
- Tinga de pollo / **Shredded Chicken**

Tortilla Maiz / **Corn** 3.00

Tortilla Trigo / **Wheat** 2.75

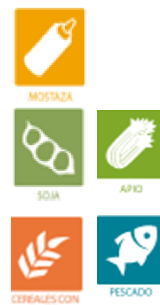
BURRITO PRIMAVERA^(V) 12.00



Tortilla de trigo rellena de guiso con arroz, lechuga y pico de gallo

Flour tortilla stuffed with rice, meat, lettuce and tomato

FAJITAS ^(V)



Tiras de pollo o ternera con cebolla, pimientos rojo, amarillo y verde. Acompañado de 8 tortillas de trigo ^(*) para que armes tus propios tacos
Strips of chicken or beef with onion and red / green / yellow peppers. Coming with 8 or 4 wheat tortillas ^(*) to make your own tacos

FAJITAS (2 Personas)

Pollo / Chicken	19.50
Ternera/ Beef	20.50
Mixtas / Mixed	21.50

MEDIA FAJITAS (1 Persona)

HALF FAJITAS

Pollo / Chicken	11.50
Ternera/ Beef	12.00
Mixtas / Mixed	12.75

^(V) Opción vegetariana disponible

^(V) Vegetarian option available

PLATOS SEGUNDOS | MAIN COURSES

ENMOLADAS

17.50



Plato típico mexicano, con 4 tortillas rellenas de pollo y bañadas en salsa mole casera. Acompañado de arroz

Traditional Mexican dish with 4 tortillas filled with chicken and bathed in homemade "mole" sauce, served with rice

CHILAQUILES ^(V)

15.50



Totopo de maíz frito con guiso de la casa en salsa roja o verde, cebollas, queso y nata.

Fried corn tortilla chips bathed in Green or red salsa, with onions, cheese and sour cream

ENCHILADAS MICHOACANAS

15.50 ^(V)



4 tortillas de maíz bañadas en su salsa roja y queso gratinado, con lechuga, cebolla y nata.

Acompañado con carne o sin carne

4 rolled corn tortillas stuffed with cheese, cooked in Mexican tomato and chili salsa, with lettuce, onions and cream.

Comes with or without meat

MORISQUETA MICHOACANA

13.50



Arroz blanco servido con carne en salsa de jitomate, frijoles y queso.

White rice served with meat in tomato sauce, beans and cheese.

^(V) Opción vegetariana disponible

^(V) Vegetarian option available

PLATOS SEGUNDOS | MAIN COURSES

CENTROS DE CARNE A ELEGIR PARA COMPARTIR

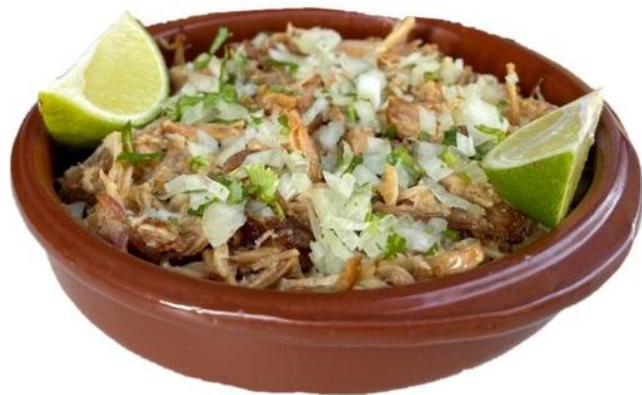
Pastor	17.50
Cochinita pibil	17.50
Carnitas	17.50
Tinga de ternera	16.50
Tinga de pollo	16.50

Cualquier centro de carne a escoger, viene acompañado de 8 tortillas de trigo^(*) para armar tus propios tacos.

MEAT CENTER DISHES, TO CHOOSE FOR SHARING

Marinated pork	16.50
Slow-roasted pork	17.50
Braised pork	17.00
Shredded Beef	15.50
Shredded Chicken	14.50

Any meat center to choose, comes with 8 wheat tortillas^(*) to make your own tacos.



POR KILO ():** Pastor / Carnitas / Cochinita Pibil / Tinga Ternera / Tinga Pollo

1 kg	72.00 (trigo) / 81.00 (maíz)	(Con verdura, salsas y 30 tortillas)
1/2 kg	37.50 (trigo) / 42.00 (maíz)	(Con verdura, salsas y 15 tortillas)

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

(v) Opción vegetariana disponible

(v) Vegetarian option available

ENSALADAS & VEGETARIANO | SALADS AND VEGETARIAN

ENSALADA AZTECA 10.50



Lechuga troceada con mézclum ,
maíz tierno, tomate rojo, aguacate y
remolacha.

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

ENSALADA CALLI 11.50



Lechuga troceada, maíz tierno,
tomate rojo y trozos de pollo a la
plancha.

Sliced lettuce, tomatoes and various
vegetables with grilled chicken

FAJITAS VEGETARIAN 14.00



Verduras mixtas hechas a la plancha
con especias y sazón mexicana
acompañado de 8 tortillas de trigo (*)
para armar tus propios tacos

Strips of various mixed vegetables
Comes with 8 wheat tortillas (*) to
make your own taco

TAMAL VEGETARIAN 6.00



Tamal (masa de maíz cocida en una
hoja de plátano).

Mexican dish made of corn dough
cooked in a banana leaf.

(v) Opción vegetariana disponible

(v) Vegetarian option available

POSTRES | DESERTS

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



BEBIDAS / DRINKS

REFRESCOS SOFT DRINKS

COPA GLASS **JARRA 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 (1.25L)	2.50	
AGUA CON GAS SPARKLING WATER (50 cl)	1.95	
TONICA TONIC	1.80	

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

CAFÉ DE OLLA MEXICAN FLAVORED COFFE	1.40
CAFÉ DESCAFENIDADO (SOBRE) DESCAF	1.30
CAFÉ CORTADO 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
MANZANILLA, POLEO, TILA INFUSIONS	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	2.80
---	------

SANGRIA

	COPA GLASS	JARRA PICHET
SANGRIA	2.95	9.00

VINOS **WINE (*)**

	COPA GLASS
VINO / WINE (Tinto R , Blanco W)	3.50

(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



BEBIDAS / DRINKS

COCTEL | COCKTAIL

	COPA GLASS	JARRA PICHET
MARGARITA	8.00	29.00
(Tequila, Limón y Naranja Naturales)		
MARGARITAS DE SABORES	8.50	30.50
(Tequila, Limón y Jugo de Sabor a Escoger)		
• Maracuya / Fruta de la pasión		
• Mango		
• Tamarindo		
• Jamaica		
• Piña		

CUBATAS

GIN + TONIC	8.00
RON + SODA	8.00
WISKY + SODA	8.00
VODKA + SODA	8.00



BEBIDAS / DRINKS

TEQUILA

TEQUILA BLANCO	2.50
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.....	7.00

CREMA DE TEQUILA

CREMA DE TEQUILA MANGO	2.50
CREMA DE TEQUILA FRESA	2.50

ESPIRTUOSA

TERRY 1900.....	7.00
CREMA DE WHISKY (BAILEYS, etc.).....	5.00
ORUJO DE HIERBAS	4.50
VERMUT.....	7.00
MARIE BRIZARD.....	5.50

SALSAS PICANTES Y ALIMENTOS 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