

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 ^(V) 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

GRINGA

7.50



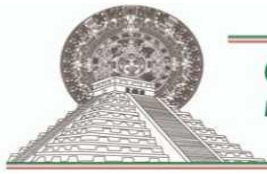
2 tortillas de trigo rellenas de queso fundido y tinga de ternera o pollo

2 grilled wheat tortillas stuffed with cheese and Mexican beef or chicken stew meat

Con / **With** Cochinita Pibil + 1,00

^(V) Opción vegetariana disponible

^(V) Vegetarian option available



SOL AZTECA
Cocina Mexicana



ENTRANTES Y ANTOJITOS MEXICANOS | MEXICAN STARTERS

SINCRONIZADA

7.00



2 Tortillas de trigo con queso fundido y jamón York

2 grilled wheat tortillas filled with cheese and cooked ham

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 (*)

TOSTADAS DE JAMON

8.50



2 tortillas de maíz fritas con frijol refrito, jamon, lechuga, pico de gallo, crema y toque de queso de polvo

2 fried corn tortillas with refried beans, ham, lettuce, pico de gallo, cream and a touch of powdered cheese

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

2

(*) **tortilla de maiz / corn tortilla + 2.40**

ENTRANTES Y ANTOJITOS MEXICANOS | MEXICAN STARTERS

TAMAL TRADICIONAL 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

TACOS DORADOS ^(V)

6 piezas 12.50

3 piezas 8.50



Tortillas fritas de maíz rellenas de papa y pollo, bañados en salsa roja o verde, acompañado de lechuga, pico de gallo y nata

Fried corn tortillas filled with potato and chicken, bathed in red or green sauce, accompanied by lettuce, pico de gallo and cream

TAMAL VEGETARIANO 6.00



Tamal vegetariano (masa de maíz cocida en una hoja de plátano), servido con frijoles refritos y nata.

Mexican dish made of corn dough cooked in a banana leaf, with refried beans and sour cream.

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 6 tortillas de trigo (*) Tenderized meat (beef or chicken) with rice, beans and vegetables and 6 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 (*)

ENCHILADAS MICHOACANAS

15.50 (V)



4 tortillas de maiz 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

(V) Opción vegetariana disponible

(V) Vegetarian option available

PLATOS SEGUNDOS | MAIN COURSES

TACO TRADICIONAL ^(v)

Trigo / **Wheat** 2.75

Maiz / **Corn** 3.00



Tacos de Cochinita Pibíl

- **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

Trigo / **Wheat** 3.00

Maiz / **Corn** 3.25

- **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
- **Volcán**
Pastor con queso sobre tortilla tostada
Pastor with cheese on hard-shell tortilla



CENTRO TRADICIONAL ^(*) ^(v)

21.00

Con 8 tortillas / **With 8 tortillas**



Centro de Carnitas

- **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** (**)

CENTRO ESPECIAL ^(*) 23.00

- **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



(**)



^(v) Opción vegetariana disponible

^(v) Vegetarian option available

5

^(*) **tortilla de maiz / *corn tortilla*** + 2.40

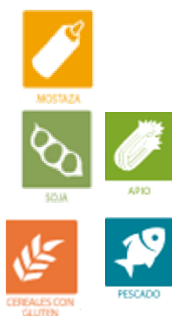
PLATOS SEGUNDOS | MAIN COURSES

FAJITAS ^(V)

Pollo / Chicken	19.50
Ternera/ Beef	20.50
Mixtas / Mixed	21.50
Vegetarianas / Vegi	16.00



Fajitas mixtas



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 wheat tortillas ^(*) to make your own tacos

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**

CERDO A LA MEXICANA 16.00

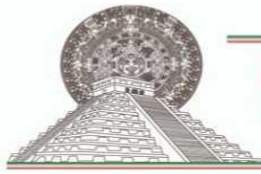


Carne de cerdo con papa y zanahoria en salsa roja, servido con arroz y frijoles refritos. Con 4 tortillas de trigo.

Pork with potatoes and carrots in red sauce, served with rice and refried beans. With 4 wheat tortillas.

^(V) Opción vegetariana disponible

^(V) Vegetarian option available



SOL AZTECA
Cocina Mexicana



PLATOS SEGUNDOS | MAIN COURSES

CHILAQUILES ^(V) 15.50



Totopos de maíz fritos en salsa roja o verde, con un huevo estrellado, pico de gallo, queso y nata.

Fried corn tortilla chips in red or green sauce, with a fried egg, pico de gallo, cheese and cream.

MORISQUETA CON TACOS DORADOS 15.50



Arroz blanco servido con pollo en salsa de jitomate, frijoles y queso. Acompañado de 2 tacos dorados.

White rice served with chicken in tomato sauce, beans, and cheese. Accompanied by 2 crispy tacos.

^(V) Opción vegetariana disponible

^(V) Vegetarian option available



SOL AZTECA
Cocina Mexicana



ENSALADAS | SALADS

ENSALADA AZTECA

10.50

ENSALADA CALLI

11.50



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

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

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

**Sliced lettuce, tomatoes and various
vegetables with grilled chicken**

MENU DE NIÑO | KID'S MENU

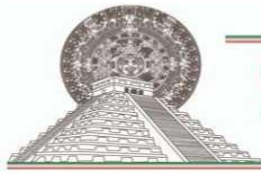
MENU DE NIÑO

8.50



Pollo ala plancha con arroz.

Grilled chicken with rice.



SOL AZTECA
Cocina Mexicana



POSTRES | DESERTS

PASTEL DE 3 LECHEs 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	2.80	8.50
AGUA FRESCA DE TAMARINDO	2.80	8.50
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, CORONA.....	3.50
MODELO ESPECIAL, DOS EQUIS.....	3.50
MICHELADA	5.30

BARRIL Cerveza Mahou Draft Beer

	Clásica (4,8% Vol)	Maestra (7,5% Vol)
Caña	2.00	2.50
Doble.....	2.60	3.50
Tanque.....	3.50	5.00
Jarra (1L) PICHET.....	7.20	10.00

CERVEZA 00 NON-ALCOHOLIC BEER....	2.80
-----------------------------------	------

SANGRIA

	COPA GLASS	JARRA PICHET
SANGRIA	3.50	10.00
TINTO DE VERANO	3.50	10.00

VINOS WINE (*)

	COPA GLASS
VINO / WINE (Tinto R, Blanco W, Rosé)	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)		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 |  Cacahuets |
|  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