Entrantes

• **GUACAMOLE**: aguacate machacado con cebolla, cilantro, lima, acompañado de totopos de maíz. 8€

• **NACHOS**: totopos con queso fundido, frijoles, guacamole, pico de gallo, sour cream y jalapeños. 14€ (pequeños 10€)

•**TEQUEÑOS**: dedos de queso y mermelada de tomate 2€/unidad.

• **YUCAS BRAVAS**: yuca frita acompañada con salsas. 8€

•**PAPIFRITAS**: patatas fritas con salsa de chipotle, bacón, queso fundido y pico de gallo. 8€

• **TIRAS DE POLLO**: pechuga empanada con salsa de miel y mostaza. 10€

• **CAMARONES APANADOS**: acompáñanos con salsa de habanero mostaza y miel. 15€

• **PATACONES**: medallones de plátano frito a elegir entre, con **ATÚN DIABLA** (con guacamole) o **BETADEL** (con guacamole y huevo rallado). 9€

•**TACOS CRUJIENTES**: rellenos de pollo, queso y pico de gallo. 7€

• **CRUJIENTES DE CAMARON**: rellenos de langostinos y queso, con guacamole, sour creme y pico de gallo . 8€

Quesadillas

• **JAMON**: queso fundido y jamón de york en tortillas de trigo (ideal para niños). 9€

• **GRINGA DF**: carne al pastor, queso fundido y piña. 9€

• **DE MAIZ**: a elegir entre **flor de calabaza**, **Setas** o **champiñones** . 9€ (dos unidades)

• **QUESABIRRIA**: carne mechada con consomé de ternera y queso fundido. 5€

(disponible también con tortilla de maíz sin gluten). 4,50€

Burritos

• **ALAMBRE**: tiras de ternera y pollo salteadas con bacon, verduras y queso. 10,50€

•**CAMARONES**: langostinos salteados con verduras, champiñones y queso. 12€

Tacos

• **CARNITAS**: costilla, jamón, careta de puerco horneado y desmechado.

• **PASTOR**: carne de puerco picada y guisada en salsa de chiles secos con piña.

• **SUADERO**: ternera adobada y picada, marcada con queso fundido.

•**TINGA POBLANA**: guiso de pechuga de pollo en salsa de chile chipotle acompañado de pico de gallo.

• **COCHINITA PIBIL**: carne de cerdo horneado y desmechado en salsa de achiote.

3,50€ unidad

Tacos especiales

• **CAMARON ENCHIPOTLADO**: Langostinos en salsa de chile chipotle con pico de gallo.

• **CAMARON SALTEADO**: langostinos con guacamole y pico de gallo.

• **LANGOSTINOS APANADOS**: servidos con guacamole y pico de gallo.

• **CORVINA**: corvina salteada, guacamole, pico de gallo y plátano frito.

• **LENGUA**: Lengua guisada servida con frijoles y crema agria.

• **CHIVO**: guiso de cordero en consomé de chiles y lima

4,50€ unidad

• **VEGETAL**: Verduras salteadas, queso y pico de gallo. 3,50€

• **VEGANO AL PASTOR**: Setas con salsa de chile y piña. 3,50€

salsas

Salsa roja · Salsa verde · Chipotle · Habanero

Valentina · Valentina mariscos · Carolina reapers

Alérgenos

Crustáceos · Moluscos · Gluten · Mostaza · Huevos · Pescado

Cilantro picado · sulfitos · Cebolla picada · Lácteos · Picante

Ceviches y pescados

• **CEVICHE DE CAMARON**: langostinos encurtidos con cebolla, tomate, cilantro, aguacate y chifles. 14€

• **CEVICHE DE ATUN**: atún cocido con lima y sal, servido con cebolla, tomate, aguacate, cilantro y chifles. 14€

• **CEVICHE DE CORVINA**: cocida con lima y sal, servido con cebolla, tomate, aguacate cilantro y chifles. 15€

• **OSTRA EN CEVICHE**: cocidas con lima y sal, servido con aguacate pico de gallo y salsa cocktail. 4,50€unid.

• **MAREMOTO**: combinación de todos los ceviches. 20€

• **AGUACHILE**: langostinos cocidos con sal y lima, acompañado con cebolla, aguacate y pepino. 14€

Platillos

• **ENCHILADAS**: rellenas de pollo y queso en tortilla de maíz, bañadas en salsa a elegir entre (**VERDE** - **CHIPOTLE** o **ENFRIJOLADA**). 13€

• **PATACON COMBINADO**: medallones de plátano macho, lechuga, pico de gallo y aguacate, combinado a elegir entre - **CHANCHO** - **CAMARON** - **CARNE Y QUESO** 13€

• **ENCHILADAS VEGANAS**: Rellenas de verduras salteadas, bañadas en salsa (**VERDE** o **ROJA**) y frijoles. 13€

Ensaladas

• **ENSALADILLA DE BETABEL**: remolacha, zanahoria y cebolla cocidas, mezcladas con mayonesa y huevo hervido. 9€

• **ENSALADA DE YUCA**: yuca, aguacate, huevo, cebolla roja, tomate, cilantro y un toque de Tajín y lima. 9€

• **CEVICHE VEGANO**: Mango encurtido con cebolla, cilantro, tajin aguacate y tomate, acompañado de chifles. 14€

Postres

• **CHIMICHANGA DULCE**: tortilla de trigo rellena de manzana y queso crema, con chocolate y dulce de leche. 6€

• **NACHOS DULCES**: Totopos con canela, acompañados de helado, dulce de leche, Nutella, galleta y nata. 6€

• **CREPS**: (de **Dulce de leche** o **Nutella**) acompañada de nata, chocolate y helado. 6€

Margaritas

• MARGARITA: original 7,50€ (Jarra 32€)

•MARGARITA DE FRUTAS: Lulo. Maracuya. Mora. Mango. Fresa. Guayaba. Tamarindo.
9.50€ (Jarra 36€)

Micheladas

• Original: con chela mexicana. 5€

• Chelada: con jugo de lima natural. 5€

Chelas mexicanas

• Corona. • Sol. • XX. • Modelo negra. •Modelo especial.
• Pacifico. • Desperados.
3,50€

Jugos naturales

• Aguas frescas: de limón, Jamaica. 3,50€

• Jugos naturales: Lulo. Maracuya. Mora. Mango. Fresa. Guayaba. Tamarindo. 4,50€ (Batidos: 5€)

• Jarra de jugo. 18€ (• Batido. 20€)

Bebidas cotidianas

• Agua de medio litro. 2,50€
• Cerveza de barril. 2,50€
• Tercio Águila sin filtrar. 3€
• Tercio de Alhambra. 3€
• Cruzcampo sin gluten. 3,50€
• Copa de vino Tharsys City tinto y blanco: 3,50€ (Botella 17,50€)
• Copa de vino 22 pies CRZA TINTO: 3,50€ (botella 17,50€)
• Verdeo- verdejo blanco: 3,50€ (botella 17,50€)
• Combinados: Ginebra. Ron. Whisky. Vodka. 8€

Refrescos

• Coca-Cola. • Fanta naranja/limón. • Nestea. • Acuarius
3,50€

Café y licores

• Café solo: 1,20€
• Café americano: 1,20€
• Cortado: 1,30€
• Café con leche: 1,50€
• Bombón: 1,50€
• Carajillo: 1,50€
• Infusión: 1,30€
• CHUPITOS: Tequila, ron, whiskey, orujo, vodka. 2,50€
• Mezcal: 4€
• El jimador: 4€
• 1800: 6€
• Herradura: 7€
• Don julio: 8€

Restaurante Margarita

margarita_tc_