



AMOR DE MIS

amores

RESTAURANTE MEXICANO

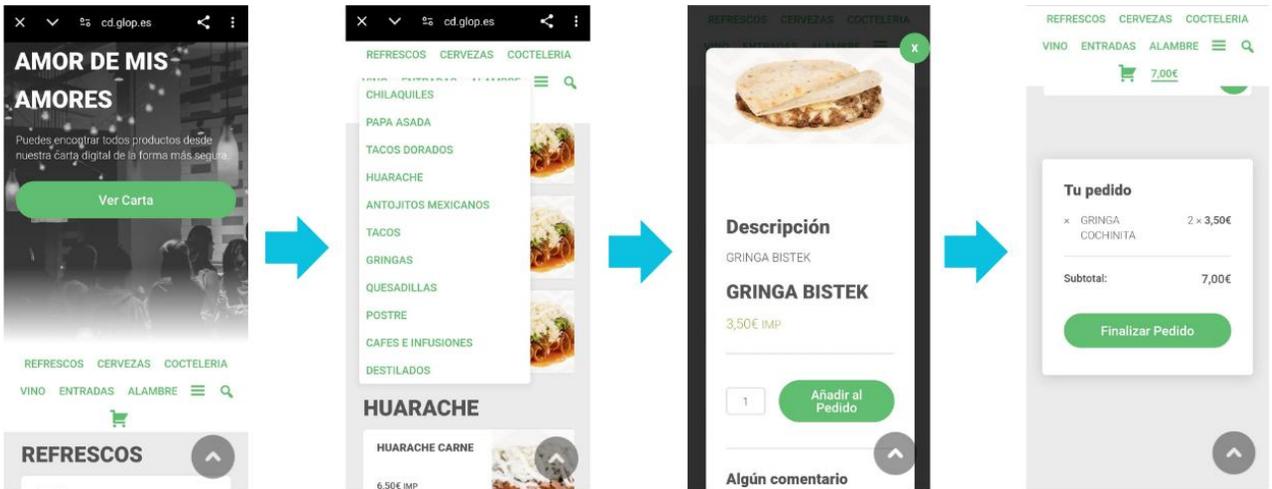


INSTRUCCIONES

Abre el QR que aparece en tu mesa

Bienvenido a nuestra CARTA DIGITAL

Ahora desde tu mesa podrás ordenar tus alimentos y bebidas



Tendrás todos nuestros productos a tu disposición, podrás elegir entre todos ellos con las características que tú desees, siempre tendrás el control de lo que se pide y el importe que esté represente.

Finalizar Pedido

Déjanos tu nombre (opcional)

Ejemplo: Jaime

Detalles del envío

Tu pedido

Producto	Subtotal
GRINGA COCHINITA × 2	7,00€
Subtotal	7,00€
Total	7,00€ (incluye 0,64€ IVA 10%)

Pide & Paga

Pague en efectivo al recibir el pedido.

Realizar el pedido

Gracias. Tu pedido ha sido recibido.

NÚMERO DE PEDIDO: 1686
FECHA: 16 abril, 2024
MÉTODOS DE PAGO: Pide & Paga
TOTAL: 7,00€

Detalles del pedido

Producto	Total
GRINGA COCHINITA × 2	7,00€
Subtotal:	7,00€
Métodos de pago:	Pide & Paga
Total:	7,00€ (incluye 0,64€ IVA 10%)



No olvides finalizar tu pedido y darle al botón de realizar el pedido. Una vez realizado el pedido será recibido por cocina y barra.

Esto lo podrás hacer las veces que tú desees.

Todos los precios incluyen IVA

BEBIDAS

BEBIDAS

LATA DE REFRESCO	2.90€
LIMONADA	3.80€
AGUA DE JAMAICA	3.80€
AGUA 500ML	1.80€
AGUA 1.5L	3.60€
AGUA CON GAS	2.70€
REFRESCO BOING	3.70€

CAFÉ

CAFE SOLO	1.80€
CAFE CORTADO	1.80€
CAFE CON LECHE	1.80€
CAFE BOMBON	3.10€
CAFE CON LICOR	3.40€
TAZA DE TE	1.80€

DESTILADOS

JOSE CUERVO	3.10€
CAZADORES	3.10€
1800	6.10€
HERRADURA	6.10€
DON JULIO REPOSADO	6.10€
LICOR DE HIERBAS	2.10€
CHUPITO DE CREMA	2.10€

VINO

COPA DE VINO	3.50€
BOTELLA DE VINO	16.00€
LADRON DE MANZANA	4.00€
TINTO DE VERANO	4.50€

CERVEZAS

CAÑA MAHOU (25 CL)	2.00€
DOBLE CAÑA MAHOU (33 CL)	3.20€
TARRO DE MAHOU (0.5 L)	5.00€
TERCIO DE MAHOU CLASICA	3.20€
TERCIO DE MAHOU 00 TOSTADA	3.20€
TERCIO DE RADLER AMSTEL	3.20€
TERCIO VICTORIA MALAGA	3.20€
TERCIO DE CERVEZA MEXICANA (CORONA, SOL, XX LAGER, MODELO ESPECIAL, NEGRA MODELO Y PACIFICO)	3.80€

COCTELERIA

COPA DE MARGARITA	9.00€
JARRA DE MARGARITA	80.00€
PIÑA COLADA	9.00€
MICHELADA MAHOU	4.00€
MICHELADA DOBLE MAHOU	5.00€
MICHELADA MEXICANA	7.00€
CHELADA MAHOU	3.60€
CHELADA DOBLE MAHOU	4.60€
CHELADA MEXICANA	6.20€
CLAMATO MAHOU	4.00€
CLAMATO DOBLE MAHOU	5.00€
CLAMATO MEXICANO	7.00€

Para darle un mejor servicio no olvide:
cierre de cocina 16:00 hrs y cierre del restaurante 16:30 hrs

ENTRADAS



Totopos con Guacamole



Ración

9.00€

1/2 Ración

4.90€



Nachos con queso y pico de gallo

Ración

9.00€

1/2 Ración

4.90€



Guacamole Cariño Mio

Totopos (nachos caseros) acompañados con guacamole, queso y pico de gallo (tomate, cebolla y cilantro).

Ración

10.00€

1/2 Ración

5.10€

Queso extra: 2.10€

Guacamole extra: 2.20€

Pico gallo extra: 1.10€

Extra de carne: 4.00€



PLATOS PARA COMPARTIR

Los siguientes platos son
recomendables para más de 2
personas.

Y una excelente opción para
poner al centro.



ALAMBRE

22.80€

Se guisa en conjunto con queso mozzarella y se acompaña con 10 tortillas (Opción sin gluten disponible).

Se debe elegir 1 elemento principal, 1 embutido y 3 vegetales

1 Elemento Principal

Pastor
Ternera
Pollo
Champiñon



1 Embutido

Bacon
Salchicha
Chistorra
Chorizo



3 Vegetales

Champiñon
Cebolla
Pimiento
Piña
Patata
Brocoli



Orden extra de tortillas (10 pzas): 3.20€

Media orden extra de tortillas (5 pzas): 1.80€

SIN
GLUTEN

CHILAQUILES

20.80€

Platillo tradicional mexicano, elaborados con totopos rebosados en salsa verde o roja, servidos con pollo, huevo o mixtos (pollo y huevo).



Media ración: 11.00€

PAPA ASADA

20.80€

Puré de patata a la mantequilla con el guiso de su elección y gratinada con queso cheddar y mozzarella; este plato se acompaña de nuestros tradicionales totopos.

(Opción sin gluten disponible).



A elegir entre:

- Pastor
- Bistec
- Chorizo
- Champiñones

Media papa asada: 11.00€



ANTOJITOS MEXICANOS

En esta sección encontraras platillos más regionales; que varían en tamaño, estos se elaboran de forma artesanal.

Recomendables 1 por persona.



SIN
GLUTEN

TACOS DORADOS

12.00€

Orden de 5 tacos crujientes servidos con salsa de la casa, salsa de frijol, lechuga, queso y crema.



A elegir entre:

Pollo o Patata

SIN
GLUTEN

TOSTADAS



Tinga de Pollo

Tortilla crujiente de maíz, servido con salsa de frijol, tinga de pollo, lechuga, queso y crema.

4.70€



Tinga de Zanahoria

Tortilla crujiente de maíz, servida con guacamole, tinga de zanahoria, lechuga, queso y crema; existe la opción vegana (sin lácteos)

4.70€

SIN
GLUTEN

HUARACHES

Sencillo



5.20€

Servido en base de maíz acompañada con salsa de frijol, salsa de la casa, cebolla, queso y crema.

Tenera o Pollo



7.50€

Servido en base de maíz, acompañado con salsa de frijol, salsa de la casa, guiso a elegir, cebolla, queso y crema.

Vegetariano



7.20€

Servido en base de maíz acompañada con salsa de frijol, salsa de la casa, champiñón, pimiento, cebolla, queso y crema.

Vegano



7.20€

Servido en base de maíz acompañada con salsa de frijol, salsa de la casa, champiñón, pimiento, cebolla, aguacate y sal.

SIN
GLUTEN

EMPANADAS

3.70€ POR UNIDAD

Elaboradas con maíz, servidas con salsa de la casa, lechuga, queso y aguacate (opción vegana disponible).



Pollo

Pollo guisado
con tomate



Setas

Setas adobadas
con queso



Champiñones

Champiñones con
pimientos, cebolla y queso



TAQUERIA

En esta sección presentamos todos nuestros platos de taquería, elaborados con mucho amor.

Se recomienda 3 por persona (cuando hay mucha hambre) o 2 por persona (sino tenemos mucha hambre).



SIN
GLUTEN

TACOS

2.30€ POR UNIDAD

Tortilla de maíz delgada y suave, servidos con cilantro y cebolla.



Pastor
Cerdo adobado



Jamaica
Flor de hibisco guisada
con tomate y cebolla



Bistec
Ternera a la plancha



Ejotes con almendra 
Judías verdes guisadas con
almendra y cebolla



Carnaza
Ternera en su jugo



Setas adobadas



Tinga de pollo
Pollo guisado con
tomate y cebolla



Tinga de zanahoria
Zanahoria guisada con tomate
y cebolla



Cochinita
Cerdo en su jugo



Champiñones
Guisados con pimienta y
cebolla

SIN
GLUTEN

BOCOLES

3.00€ POR UNIDAD

Elaborados con grano de maíz, su forma asemeja a una tartaleta y el guiso que elijas se sirve por encima, se acompaña de cilantro, cebolla y queso.



Pastor
Cerdo adobado



Ejotes con almendra 
Judías verdes guisadas con
almendra y cebolla



Carnaza
Ternera en su jugo



Setas adobadas



Tinga de pollo
Pollo guisado con
tomate y cebolla



Tinga de zanahoria
Zanahoria guisada con tomate
y cebolla



Cochinita
Cerdo en su jugo



Champiñones
Guisados con pimiento y
cebolla

GRINGAS

3.70€

Elaborados con 2 tortillas de trigo, se elije un guiso y este se acompaña con queso mozzarella, y se divide a la mitad.

(Opción sin gluten disponible).



Pastor
Cerdo adobado



Setas adobadas



Bistec
Ternera a la plancha



Tinga de zanahoria
Zanahoria guisada con tomate y cebolla



Tinga de pollo
Pollo guisado con tomate y cebolla



Champiñones
Guisados con pimiento y cebolla



Cochinita
Cerdo en su jugo

QUESADILLAS

2.90€

Elaboradas con tortilla de trigo y queso mozzarella.
(Opción sin gluten disponible).



Huitlacoche

Hongo que crece en la mazorca del maíz, tanto su sabor como su textura es muy peculiar, ¿Te atreves a probarlo?... Por cierto, no tiene un punto medio, o te encanta o lo odias.



Flor de Calabaza

Flor que crece cuando nace el calabacín esta se guisa con champiñones, granos de elote y cebolla.

POSTRES

Para darle un mejor servicio no olvide:
cierre de cocina 16:00 hrs y cierre del restaurante 16:30 hrs

6.20€

- Tarta de chocolate
- Tarta de zanahoria
- Cheescake Vainilla
- Cheescake oreo



7.00€

Tarta de elote

Tradicional tarta de la casa, elaborada con el grano dulce de maíz, bañada de cajeta (dulce de leche) y una bolita de helado.

Crep celebración

Crep elaborada con vainilla, rellena de queso crema, fresa y plátano natural, bañada con cajeta y acompañada de helado de vainilla.

Todos los postres se decoran con almendra crocante