



MEXICAN CUISINE



BOTANAS

GUACAMOLE 9.00
Aguacate con pico de gallo y un toque de lima acompañado de totopos

FRIJOLES PUERCOS 7.50
Frijoles de olla fritos con chorizo Riojano y queso fundido servido con totopos.

NACHOS JALISCO 9.50
Totopos con queso raclette derretido, frijoles negros, chorizo y crema. Extra carne +1,50€

ELOTE 7.50
Maíz con salsa Mayo, parmesano y tajín

ANTOJITOS

QUESADILLAS VARIADAS 9.00
De chicharrón prensado, huitlacoche y atún ahumado.

CHILAQUILES 8.00
Tortilla crujiente, huevo, queso y sour cream

ENCHILADAS SUIZAS 9.90
Pollo en salsa verde natural con queso de vaca fundido.

ENCHILADAS DE MOLE 9.90
Pollo en salsa de chocolate con frutos secos y ajonjolí

CEVICHE S

DE PESCADO 9.90
Ceviche estilo Sinaloa con tomates de temporada y caldo de almeja

DE CAMARÓN 10.50
Ceviche de camarón cocinado en cítricos con caldo de mar

TAQUERÍA

TACO DE CARNITAS 9.00
Carnitas de cerdo al estilo Michoacán, acompañadas con salsa Mexicana y cremoso guacamole

TACO DE CHILORIO 9.00
Cerdo cocinado 8 h y marinado en pimientos mexicanos y especias. Con cebolla morada desflemada

TACO DE TINGA 9.00
Pollo en salsa chipotle acompañado de lechuga, crema y guacamole

TACO DE LENGUA 9.00
Lengua de ternera muy suave, salsa taquera, cebolla y cilantro

TACO DE PESCADO 9.50
Tilapia cocinada al estilo California con salsa jalapeño y pico gallo

TACO DE COCHINITA PIBILL 9.00
Carne de cerdo cocinada al estilo MXO