

# Mexicano TULUM

DESDE 2017

*Paseo de Larios, 2 - 29740 Torre del Mar*  
*Reservas Tel. 951 76 79 18*

---

*C/Carretería, 102 - 29008 Málaga*  
*Reservas Tel. 952 03 99 60*

---

*C/ Madre de Dios, 22 - 29008 Málaga*  
*Reservas Tel. 951 53 52 25*



# Entrantes

## \*QUESADILLAS MINI: 8€

Tortillas de choclo morado con queso gratinado y salsa verde, acompañado de pico de gallo y ensalada.  
Soft Purple corn tortillas with melted cheese, green tomato sauce, pico de gallo and salad.

## \*ATÚN AL CHIPOTLE: 7,5€

Crema de atún casera, con queso fresco, Chipotle y pimiento, servido con tortilla chips.  
Homemade tuna paste with fresh cheese, Chipotle and peppers, served with tortilla chips.

## \*ENSALADA MIXTA: 7,5€

Ensalada fresca y crujiente con verdura mixta.  
Fresh and crunchy mixed vegetable salad.

## \*CREMA DE BATATA DULCE: 7€

Batata, cebolla, cilantro, queso fresco servido con tortilla chips.  
Sweet potato, onion, coriander, fresh cheese, served with tortilla chips.

## \*CHIPS & GUACAMOLE: 7,5€

Elaborada con productos frescos, aguacate, cebolla morada, cilantro y zumo de lima, servido con tortilla chips.  
Fresh homemade Avocado, red onion, coriander and lime juice served with a bowl of tortilla chips

## \*CEVICHE MIXTO: 9,5€

Gambas frescas marinadas en zumo de limón, con cebolla blanca y morada, pepino, tomate, rabanos y cilantro, toque especial de michelada.  
Fresh prawns marinated in lime juice, with white and red onion, cucumber, tomato, radishes and coriander, special touch of michelada.

## \*LA PALETA DE FRIDA: 12€

Plato variado de entrantes compuesto por batata dulce, atún al Chipotle, guacamole, pico de gallo, ensalada y tres salsas (verde, Chipotle y habanero) servido con tortilla chips.  
Mix of starters made up of sweet potato, tuna on chipotle, mixed salad, pico de gallo and three sauces (green, chipotle, habanero) served with a bowl of tortilla chips.

# Nuestros Nachos

## \*ORIGINAL: MEDIA: 9,5€ ENTERA: 12€

Tortilla chips gratinados con frijoles, queso dip, acompañado de jalapeños, pico de gallo, sésamo, y salsa verde.  
Tortilla chips gratined with beans and cheesedip, topped with jalapeños, pico de gallo, sesame and green tomato sauce.

## \*TRES QUESOS: MEDIA: 10,5€ ENTERA: 13,5€

Nachos Original, mas dos quesos diferentes (Gouda y Mozzarella).  
Nachos Original, more two different cheeses (Gouda and Mozzarella).

## \*ESPECIAL: MEDIA: 13€ ENTERA: 16,5€

Nachos Original, pudiendo elegir un relleno a su gusto.  
Like the Original Nachos plus an extra filling of your choice.

## \*TULUM: 19€ + 3 QUESOS 4€ + ESPECIAL 6€

Nachos Original preparados para compartir entre 4-5 personas.  
Nachos Original for 4-5 people.

# Extras

## \*GUACAMOLE: 4,5€

Crema de aguacate preparada diariamente.  
Daily fresh homemade guacamole, red onion, coriander and lime juice.

## \*TOTOPOS: 3,5€

Tortilla Chips

## \*ARROZ MEXICANO: 3,5€

Mexican rice

## \*FRIJOLES PINTO: 3,5€

Pinto beans

## \*PICO DE GALLO: 3,5€

Ensalada de tomate, cebolla blanca, cebolla morada y cilantro marinado con zumo de limón.  
Tomato, white onion, red onion, coriander salad marinated in lime juice

## \*JALAPEÑOS: 3€

# Salsas

## \*VERDE: 1,2€

Salsa de tomatillos verdes (no es picante).  
Green tomatillos salsa (not spicy).

## \*CHIPOTLE: 1,2€

Salsa de chile Chipotle (medio picante).  
Chipotle Chili salsa (medium spicy).

## \*HABANERO: 1,2€

Muy picante.  
Really spicy.

## \*QUESO CHEDDAR FUNDIDO: 4,5€

Melted cheddar cheese



# Platos Principales

## Main Dishes

**\*PARA LOS NIÑOS / FOR THE SMALL ONES: 6,5€** 🌶️ 🍌

Una quesadilla con pollo troceado en salsa verde.  
One quesadilla with chicken dices in green sauce.

**\*TACOBURGUER: 9€** 🌶️ 🍌

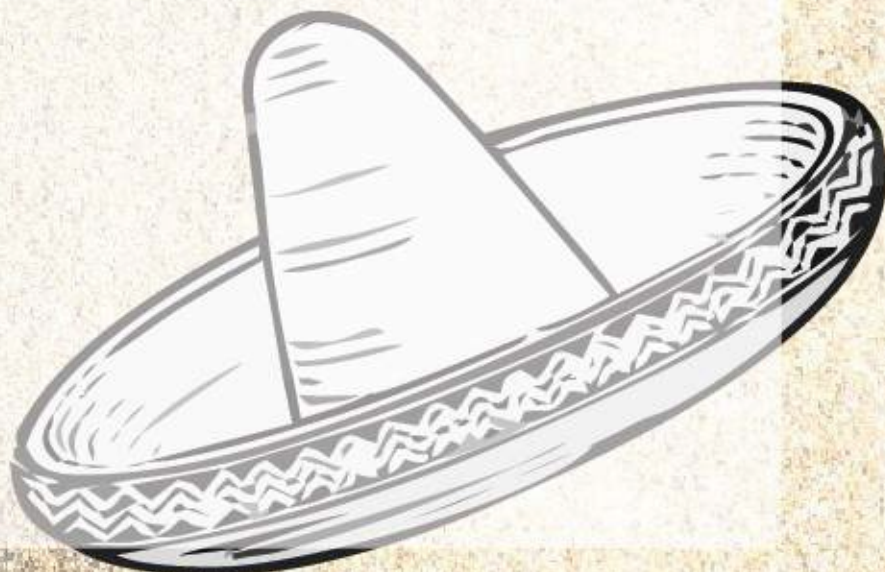
2 piezas x 15CM de tortilla de trigo con hamburguesa de ternera, queso fundido, cebolla, tomate y salsa burger con pepinillos  
2 pieces x 15CM of wheat tortilla with beef burger, melted cheese, onion, tomato and burger sauce with pickles

**\*TACOS DE BIRRIA: 14,5€** 🍌

4 tortillas de maíz 10CM con ternera deshilachada, queso fundido, cebolla, cilantro y acompañados de caldo birria  
4 corn tortillas 10 cm with pulled beef, melted cheese, onion, coriander and served with birria broth

**\*PLATO MIXTO TULUM: 19,5€** 🌶️ 🍌 🍌 🍌

2 Tacos, 1 burrito y 1 quesadilla, ensalada pequeña, con rellenos seleccionados por nuestro chef, una opción perfecta para que puedas conocer nuestros sabores  
2 Tacos, 1 burrito and 1 quesadilla, with our chef's personal selection of fillings, a perfect mixt to get to know our tastes.



# Platos Principales

## Main Dishes

### \*TACOS: 11€

Cuatro tortillas de 10cm dobles hechas de maíz con un relleno a elegir, cebolla, cilantro y salsa verde.  
Four double soft corn tortillas 10cm with a filling of your choice, onion, coriander and green sauce.

Con dos diferentes sabores : 12€  
With two different fillings

\*Extra queso : 1,7€  
Extra cheese



### \*QUESADILLAS AZULES: 12€

2 tortillas de maíz azul de 15CM con queso fundido y un relleno a elegir, cilantro, queso feta y salsa verde

2 blue corn tortillas of 15CM with melted cheese, with a filling of your choice, coriander, feta cheese and green sauce

### \*QUESADILLA AHOGADA: 9,5€

1 tortilla de trigo de 20CM con un relleno a elegir y queso fundido, "ahogada" en salsa casera de tomate y chiles, acabada con queso feta, y cilantro.

1 wheat tortilla of 20CM with a filling of your choice and melted cheese, "drowned" in homemade tomato and chili sauce, finished with feta cheese, coriander

### \*QUESADILLAS: 8,5€

20CM Tortilla de harina de trigo con queso gratinado, con un relleno a elegir, con pico de gallo, salsa verde acompañado de una pequeña ensalada.

20CM Wheat flour tortilla with grilled cheese, with a filling of your choice, with pico de gallo, green sauce and small salad.

1 PIEZA ...1 PIECE 8,5€

2 PIEZAS MISMO SABOR... 2 PIECES SAME FILLING... 15,5€

2 PIEZAS...2 SABORES... 2 PIECES DIFFERENT FILLINGS 16,5€



### \*GRINGAS: 13,5€

Cuatro tortillas de trigo en forma de cono de 10 CM con un relleno a elegir, queso mix fundido y base de guacamole acompañado de pico de gallo.

Four wheat tortilla cone shaped 10 CM with a filling of your choice, melted cheese mix and guacamole base.

### \*BURRITO: 12€

25CM Tortilla de harina de trigo enrollada con queso gratinado, frijoles, lechuga, un relleno a elegir, salsa verde, acompañado de una pequeña ensalada.

25CM flour tortilla rolled with grilled cheese, pinto beans, salad, a filling of your choice, green sauce and a side salad.

### \*BOWL MEXICANO: 11,5€

Bowl con un relleno a elegir, acompañado con arroz mexicano, salsa verde, frijoles pintos y ensalada.

Bowl with a filling of your choice, served with Mexican rice, green sauce, pinto beans and salad.



### \*ENSALADA ESPECIAL: 11,5€

Ensalada fresca y crujiente con verdura mixta, queso feta, sésamo y relleno a elegir

Fresh and crunchy mixed vegetable salad with feta cheese, sesame and a filling of your choice

Elige aquí tu plato y pasa la página para elegir tu relleno  
Choose your filling in the next page



# Elige tus Rellenos Choose your Fillings

## POLLO/CHICKEN

### \*POLLO EN SALSA VERDE:

Pollo troceado y marinado en salsa verde.  
Diced chicken marinated in green sauce.

### \*POLLO A LA DIABLA:

Pollo troceado y marinado en salsa Chipotle.  
Diced chicken marinated in Chipotle sauce.

### \*POLLO CON RAJAS:

Pollo troceado en una cremosa salsa de nata con nopales, patatas, queso Feta, maíz y cebolla morada.  
Diced chicken in creamy sauce with nopales, potatoes, Feta cheese, corn and red onion.

### \*TINGA:

Pollo deshilachado, marinado en salsa-chipotle, tomate, y cebolla cocinada.  
Pulled chicken marinated in Chipotle sauce, tomato and grilled onion.

### \*MOLE POBLANO:

Pollo troceado marinado en un tradicional conjunto de salsas chile-chocolate.  
Diced chicken marinated in a traditional mix of chiles-chocolate sauce.

## RES/BEEF

### \*ASADA: +1€ ADICIONAL

Carne de vacuno troceada y marinada con zumo de limón y cilantro.  
Beef cutted in dices marinated in lime juice and coriander.

### \*ALAMBRE: +1€ ADICIONAL

Carne de vacuno troceada y marinada con zumo de limón y cilantro con veggie.  
Beef cutted in dices marinated in lime juice and coriander with veggie.

### \*TINGA DE TERNERA: +1€ ADICIONAL

Ternera deshilachada, marinado en salsa-chipotle, tomate, y cebolla cocinada.  
Pulled beef marinated in Chipotle sauce, tomato and grilled onion.

## CERDO/PORK

### \*COCHINITA PIBIL:

Carne de cerdo deshilachado, cocinado lentamente, marinado en una mezcla de especias y zumo de naranja fresco.  
Slow cooked pulled pork meat, marinated in a mixture of spices and fresh orange juice.

### \*PASTOR:

Carne de cerdo en rodajas finas, marinado en un mix de chiles secos, especias y piña fresca.  
Thin sliced pork meat, marinated in a mix of dried chillies, spices and pineapple

### \*PICADILLO:

Carne picada de Cerdo y Res, marinado en salsa de Chipotle-Tomate y patatas.  
Pork/beef minced meat in Chipotle-Tomato sauce and potatoes.

### \*CHILI CON CARNE:

Carne picada de Cerdo y Ternera con habanero, pimentón dulce y picante, comino, maíz y frijoles.  
Grounded pork and beef with habanero, sweet and hot paprika, cumin, corn and beans.

## VEGETARIANO/VEGGIE

### \*VEGGIE:

Verdura fresca a la plancha (tres tipos de pimientos, cebolla, zanahoria y calabacín).  
Fresh grilled vegetables (three types of peppers, onion, carrot and zucchini).

### \*RAJAS CON QUESO:

Chile Poblano Verde (no es picante) en salsa cremosa de nata con nopales, patatas, maíz, queso feta y cebolla roja.

Green Poblano chillies (not spicy) a creamy sauce with nopales, potatoes, corn, Feta cheese and red onion.

### \*ORIGINAL:

Con guacamole de elaboración casera (solo para burritos y quesadillas)  
With fresh homemade Guacamole (only for burritos and quesadillas)

## MARISCOS/SEAFOOD

### \*CAMARONES: +1€ ADICIONAL

Gambas frescas a la plancha con una salsa de Chipotle y patatas.  
Fresh prawns, grilled in a Chipotle sauce and potatoes.

### \*ATÚN AL CHIPOTLE:

Crema de atún casera, con queso fresco, Chipotle y pimiento.  
Homemade tuna paste with fresh cheese, Chipotle and peppers.



## Refrescos

Limonada casera 33 cl.	3,30€
Agua de Jamaica 33 cl.	3,30€
Agua de Tamarindo	3,30€
Coca Cola 35 cl.	3,10€
Coca Cola Zero 35 cl.	3,10€
Fanta de Naranja / Limón 35 cl.	3,10€
Sprite 35 cl.	3,10€
Aquarius de Naranja / Limón 30 cl.	3,20€
Fuze Tea 30 cl.	3,20€
Agua 500 ml.	2,50€
Agua con gas 500 ml.	2,60€
Vinos (tinto, blanco, rosado)	3,30€
Botella de tinto, blanco y rosado	15,00€
Tinto de verano	3,60€
Rubia sin alcohol	3,30€
Tostada sin alcohol	3,50€
Reader	3,30€

## Cerveza Beer

XX	3,70€
Corona	3,70€
Pacífico	3,70€
Modelo Negra	3,70€
Modelo Especial	3,70€
Sol	3,70€
Victoria 0,2	2,00€
Victoria 0,5	3,90€
Alhambra Verde	3,50€
Voll Dam 0,2	2,10€
Voll Dam 0,5	4,00€
Michelada: 	6,50€
Cerveza y salsa casera mexicana, servido en vaso con lima, sal y tajín	
Chelada:	6,00€
Cerveza mexicana con zumo de limón, servido en vaso con lima y sal	
Copa (Vodka, Ron, Ginebra Whiskey)	7,00€

## Cocktails 7,5€



### \*TULUM:

Tequila Dorado, Blue Coração, zumo de limón, vodka, zumo de piña.  
Gold tequila, Blue Coração, lemon juice, vodka, pineapple juice.

### \*MARGARITA ON THE ROCKS "THE CLASSIC"

Tequila Dorado, zumo de limón, Triple Seco, sirope de azúcar.  
Gold Tequila, lemon juice, Triple Sec, sugar syrup.

### \*MARGARITA "SENSUAL":

Tequila Dorado, zumo de limón, sirope fruta de la pasión, triple Seco.  
Gold Tequila, lemon juice, Passionfruit, Triple Sec.

### \*MARGARITA "KIWI":

Tequila Dorado, zumo de limón, sirope de kiwi, Triple Seco.  
Gold Tequila, lemon juice, kiwi syrup, Triple Sec.

### \*MARGARITA PICANTE "SPICY"

Tequila Dorado, zumo de limón, Triple Seco, sirope de azúcar, picante.  
Gold Tequila, lemon juice, Triple Sec, sugar syrup, spicy.

### \*MARGARITA "FRESÓN"

Tequila Dorado, zumo de limón, sirope de fresa, Triple Seco.  
Gold Tequila, lemon juice, strawberry syrup, Triple Sec.

### \*MARGARITA "MANGO"

Tequila Dorado, zumo de limón, sirope de mango, Triple Seco.  
Gold Tequila, lemon juice, mango syrup, Triple Sec.

### \*TEQUILA SUNRISE

Tequila reposado, zumo de limón, zumo de naranja, Granadina.  
Rested tequila, lemon juice, orange juice, Granadine.

### \*MARGARITA TAMARINDO

Tequila Dorado, zumo de limón, sirope de tamarindo, Triple Seco.  
Gold Tequila, lemon juice, tamarindo syrup, Triple Sec.

### \*MARGARITA JAMAICA

Tequila Dorado, zumo de limón, sirope de Jamaica, Triple Seco.  
Gold Tequila, lemon juice, Jamaica syrup, Triple Sec.

Cocktail Premium +2,5€ Tequila o mezcal de su elección

## Postres 6,00€

### \*COULANT DE CHOCOLATE:

Acompañado de helado de vainilla, sirope de chocolate.  
Served with vanilla ice-cream, chocolate syrup.

### \*CRÊPE:

Con dulce de leche mexicano con canela (Cajeta), acompañado de helado de vainilla.  
With mexican dulce de leche and cinammon, served with vainilla ice cream.

### \*CREMOSO DE NUTELLA:

Postre helado a base de Nutella y mascarpone con galleta triturada en el interior, acompañado de helado.  
Frozen dessert based on Nutella and Mascarpone with crushed cracker inside and ice-cream.





# Tequilas

Es un destilado originario del municipio de Tequila en el estado de Jalisco, México. Se elabora a partir de la fermentación y el destilado del jugo extraído del agave, en particular el llamado agave azul, con denominación de origen en 5 estados de la Rep. Mexicana (Guanajuato, Michoacan, Nayarit, Tamaulipas y Jalisco). La Pureza de un Tequila consiste en estar hecho completamente a partir del agave.

## Clases

De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el Tequila se clasifica en una de las siguientes clases:

### BLANCO O PLATA

Producto transparente no necesariamente incoloro, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución, pudiendo tener una maduración menor de 2 meses en recipientes de roble o encino.

Jose cuervo silver 4cl	3,00€
Tequila 1800 silver 4cl	4,00€
Corralejo blanco 4 cl	3,50€

### JOVEN U ORO

Producto resaltante de la mezcla de Tequila blanco con Tequilas reposados o añejos.

Tequila reposado de la casa	2,50€
Home golden tequila	

### REPOSADO

Producto sujeto a un proceso de maduración de por lo menos 2 meses en recipientes de roble o encino.

José Cuervo 4cl	4,00€	Corralejo Reposado 4cl	4,50€
Herradura 4cl	5,00€	Don Julio Reposado 4cl	6,00€
1800 Reposado 4cl	5,00€		

### AÑEJO

Producto sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600L.

Corralejo Añejo 4cl	5,00€
1800 Añejo 4cl	5,50€
99000 horas Corralejo 4cl	6,00€
Herradura	5,50€

PREGUNTAR POR MÁS TEQUILAS FUERA DE CARTA

# Mezcales

Esta es, sin lugar a dudas, una bebida con un sabor tan particular que no te dejará indiferente. Al igual que el Tequila, el Mezcal es un destilado de agave que viene de una planta de la familia de las agaváceas, cuyo crecimiento es abundante en México. Este destilado sólo se puede producir en 8 estados mexicanos: Oaxaca, Guerrero, Michoacán, Zacatecas, Guanajuato, Durango, San Luis Potosí y Tamaulipas.

Recuerdo 4cl	3,50€	Alipus 4cl	4,50€
Gusano Rojo 4cl	3,50€	400 conejos 4cl	5,50€
7 Misterios 4cl	5,50€	Palomo 4cl	5,00€
Nakave	4,50€	Del Maguey	4,50€

PREGUNTAR POR MÁS MEZCALES FUERA DE CARTA

