

PLATOS FUERTES

Cada plato tiene una guarnición sugerida, puedes cambiarla entre dos de las siguientes opciones: arroz, frijoles, vegetales o patatas del chef.

POLLO TICUL

Pollo marinado en achiote, naranja, ajo, comino y miel, sobre una hoja de plátano, con tomate, cebolla, pimienta roja y verde. acompañado con arroz.

14.00 €

ENCHILADAS VERDES O ROJAS

Dos tortillas de maíz rellenas de pollo ó patata, bañadas con salsa a elegir, tomate rojo o tomatillo verde. Acompañado con arroz y frijoles.

Pollo 12.50€
Patatas 11.50€

FILETE ARRIERO

Medallones de ternera con sofrito de ajo, chile verde y chile pasilla. acompañado con verduras al vapor y una base de patatas.

24.00 €

ENCHILADAS DE MOLE

Dos tortillas de maíz rellenas de pollo ó patata, bañada con la famosa salsa de mole poblano. Acompañada de arroz y frijoles.

Pollo 16.00€
Patatas 14.50€

MOLE POBLANO

Pechuga de pollo bañada con la autentica salsa mexicana, hecha a base de mas de 20 ingredientes entre ellos: chile secos, almendras, ajonjolí, canela, clavo y chocolate. Servido con arroz y frijoles.

16.00 €

ENCHILADAS CANCUN

Dos tortillas de maíz rellenas de pollo ó patata, bañada con una salsa tradicional yucateca a base de achiote, naranja y especias. acompañada con arroz y frijoles.

Pollo 12.50 €
Patatas 11.50 €

FILETE TAMPIQUEÑA

Tira de filete de solomillo a la parrilla, acompañada de frijoles, guacamole, arroz, rajas poblanas y una enchilada de pollo cubierta con salsa roja.

28.00 €

GAMBAS AL TEQUILA

Gamba bañadas con una salsa preparada a base de tequila y chile guajillo acompañado con arroz y verduras al vapor.

16.00€

ARRACHERA

Corte especial de ternera marinada con especias, cebolla, ajo y cerveza, cocinada a la parrilla y servida con guarnición de frijoles refritos, chile poblano con patatas y arroz.

19.00 €

GAMBAS AL TAMARINDO

Gamba bañadas con una salsa típica mexicana de tamarindo con un toque de chile piquin, acompañado con arroz y verduras al vapor.

16.00€

POSTRES

TARTA DE MAIZ

Bizcocho de maíz bañado con rompopé

7.80 €

CREPE DE CAJETA

Crepe bañada con dulce de leche, coronada con nueces y servida con un helado de vainilla.

6.20 €

TARTA DE 3 LECHE

Bizcocho elaborado con tres leches, condensada, evaporada y doble crema.

5.80 €

CREPE DE CHOCOLATE

Crepe bañada con chocolate, coronada con nueces y servida con un helado de vainilla.

6.20 €

BUÑUELOS

Hoja de trigo bañada con miel de piloncillo y azúcar glass

5.60 €

HELADO

Elige dos bolas de tu preferencia: Chocolate, vainilla, limón o fresa.

4.80 €

MESTIZO

Restaurant e Tequila Bar

Londres - Madrid - México

ANTOJITOS

Los siguientes platos pueden ser ordenados como una entrada o como un mini banquete para compartir.

TAMALES DF (2) Masa de maíz envuelta en su propia hoja y cocinada al vapor con dos variedades de relleno. Queso con rajitas y Cerdo en salsa verde.	7.80 €	GUACAMOLE aguacate machacado, con cebolla, cilantro, tomate, chile serrano y lima, servido con totopos.	11.00 €
TAMALES OAXAQUEÑOS (2) Masa de maíz envuelta en hoja de plátano y cocinada al vapor. Con dos variedades: cerdo en morita y pollo pibil.	7.80 €	PANUCHO Tortillas de maíz rellenas de frijol y cubiertas de cochinita o pollo pibil, coronada con cebolla morada.	4.80 €
NACHOS Crujientes totopos bañados con frijol, queso al gratin y coronados con pico de gallo y chiles jalapeños	11.00 € 12.50 €	QUESO FRITO Cuatro varitas de queso empanado y fritas, servidas sobre salsa de tomatillo verde, cubierta con cilantro y cebolleta.	9.60 €
QUESADILLAS MARQUESA Cuatro tortillas de maíz o harina con queso y rellenas a su elección, acompañadas con salsa verde..	8.80 €	QUESO FUNDIDO Acompañado con pico de gallo y tortillas de trigo	Natural 9.20 € Rajas de chile poblano 9.80 € Chorizo 9.80 € Champiñones 9.80 €
Clasico Con chorizo o con pollo		FLAUTAS Cuatro taquitos dorados y rellenos de pollo bañados con salsa de tomatillo verde, queso fresco, nata y lechuga.	8.80 €
Queso (la Clásica) Cuitlacoche Flor de Calabaza Rajas con crema			

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE TORTILLA Sopa de tomate con tiras de maíz frito / Guarnición de aguacate, chile pasilla, nata y queso fresco.	9.00 €	COCTEL DE CAMARON Gambas marinadas en zumo de lima, cebolla, tomate, chile serrano, cilantro, aguacate, y un toque de ketchup.	9.80 €
CALDO XOCHITL Consomé de pollo con arroz, verduras y pollo desmenuzado /guarnición de tomate, cebolla, cilantro, aguacate y chile chipotle.	9.80 €	ENSALADA DE NOPALES Cactus laminado, servido con tomate, cebolla, cilantro, queso fresco, aguacate y maíz en una cama de lechuga.	9.50 €

EXTRAS

SALSAS PICANTES Verde, Roja, y Habanera	ORDEN DE TORTILLAS Maíz o Harina de Trigo	CHILES TOREADOS Chiles salteados con cebolla	CEBOLLITAS Cebolletas Asadas
2.90 €	1.20 €	2.60 €	3.90 €

LOS TACOS

Elige una ración para montar tus tacos, viene acompañado de 4 tortillas de 12cm de maíz o harina y su correspondiente guarnición. 12.00 €

POLLO CON MOLE Pollo desmenuzado con la famosa salsa "mole poblano" hecha a base de mas de 20 ingredientes entre ellos: chile secos, hierbas, especias, almendras, chocolate,etc.	POLLO	PASTOR Tradicional receta mexicana de carne de cerdo adobada, con achiote, chile guajillo y zumo de naranja. Coronada con trozos de piña.	CERDO
TINGA DE POLLO Pechuga desmenuzada, cocinada con cebolla, tomate y un toque de chile chipotle.		CARNITAS Carne de cerdo cocinada con especias y zumo de naranja a fuego lento, al estilo Michoacán.	
ALAMBRE DE POLLO Pechuga de pollo con pimientos, cebolla y queso fundido.		CHORIZO (Tu ya sabes que es!)	
ARRACHERA Termera marinada con especias, cebolla, ajo y cerveza.	TERNERA	COCHINITA PIBIL Guiso de carne de cerdo desmenuzada, marinada en achiote (condimento yucateco) zumo de naranja y especias. ideal para tacos y panuchos.	VEGETARIANO
BISTEK Termera troceada a la plancha.		RAJAS CON CREMA Rajas de chile poblano, maíz, cebolla y nata.	
ALAMBRE DE TERNERA Termera con pimientos, cebolla y queso fundido.		NOPALES (lo más mexicano!) - Cactus laminado, preparado con especias y cebolla a la plancha.	
CAMPECHANO Bistek y chorizo troceado a la plancha.			

PERFECTO PARA COMPARTIR

Una buena manera de compartir con amigos o familia. Los siguientes platos son los mas populares

TABLA DE TACOS

Innovadora forma de comer los famosos tacos, una bandeja con, pico de gallo, salsa roja, tomatillo verde, chiles jalapeños, cebolla, cilantro y frijoles refritos, con tortillas de maíz ó trigo y Elije cuatro variedades del menu. **LOSTACOS**..... Todo un banquete

MINIMO 2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA
16.00 €

MOLCAJETE MESTIZO

La especialidad de la casa, servido en un mortero de Piedra volcánica con la carne que elijas, servido con chorizo, cebolleta y cilantro con tu salsa preferida, roja, verde, mole o chipotle. Con tortilla de trigo y/o maíz

MINIMO 2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA
Pollo - Ternera - Mixto - Vegetariano 19.00 €