



Hola MÉXICO

COMIDA TRADICIONAL MEXICANA

by Zapata & Co.

LA PANZA ES PRIMERO

Las Botanas / Quacks



PELLISCADAS

De maíz con frijoles. 1 con tinga de pollo, 1 de ternera con lechuga, queso fresco y nata ácida
Corn with beans. 1 with chicken tinga, 1 beef with lettuce, fresh cheese and sour cream

7,50

HUESITOS PUERCOS

Costillas de cerdo asadas / Grilled pork ribs

10,00

MINI TAQUITOS DORADOS

De ternera con lechuga, pico de gallo, queso fresco y nata ácida
Veal with lettuce, pico de gallo, fresh cheese and sour cream

6,00

MINI CHIMICHANGAS

Pollo, queso Oaxaca, guacamole y nata ácida
Flour tortilla, chicken, Oaxaca cheese, guacamole and sour cream

7,50

GUACAMOLE

Guacamole grande con totopos / Large guacamole with tortilla chips
Guacamole pequeño con totopos / Small guacamole with tortilla chips

12,00

7,50

SUPER NACHOS

Con tinga de pollo, frijoles refritos, pico de gallo, queso gratinado y nata ácida
With chicken tinga, refried beans, pico de gallo, gratin cheese and sour cream

13,00

NACHOS CLÁSICOS

Con queso gratinado, guacamole, pico de gallo y nata ácida
With gratin cheese, guacamole, pico de gallo and sour cream

9,00

PLATAZO HOLA MEXICO / BIG PLATE HOLA MEXICO

Taquitos dorados, quesadilla, chimichangas, guacamole y pelliscadas
Golden taquitos, quesadilla, chimichangas, guacamole and pinches

20,00

CEVICHE REVOLCADERO

Pescado y camarones marinados con cítricos, cebolla, cilantro y totopos
Fish and shrimp marinated with citrus, onion, cilantro and tortilla chips

15,00

GAMBAS A LA DIABLA / DIABLA PRAWNS

Salteados con ajo y vino blanco con salsita picante
Sautéed with garlic and white wine with spicy sauce

15,00

CACHETADAS, QUESO FUNDIDO Y ARRACHERA

Cachetadas, molten cheese and arrachera

8,00

CHORIQUESO, CHAMPIQUESO Y MIXTO

Choriqueso, champiqueso and mixed

12,00

Ensaladas y sopas / Salads & Soups



ENSALADA CARIBEÑA / CARIBBEAN SALAD

Con manzana, piña, mango, queso brie rebozado con vinagreta de maracuyá y lechugas
With apple, pineapple, mango, brie cheese and vinaigrette passion fruit and lettuce

9,00

ENSALADA MEXICANA / MEXICAN SALAD

Lechugas, nopales, crujiente de cerdo "chicharrón", pico de gallo y vinagreta de lima limón
Lettuce, cactus, crispy "chicharrón" pork, pico de gallo and lemon lime vinaigrette

8,50

CALDO XOCHILT / XOCHILT BROTH

Con pollo, aguacate, chile pasilla y tortillas crujientes
With chicken, avocado, pasilla chili and crispy tortillas

8,50

SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP

SOPA DE DÍA / SOUP OF THE DAY preguntar al camarero / Ask the waiter

8,50

8,50

Antojitos Mexicanos / Mexican Cravings

	TOSTADA DE LANGOSTINOS / PRAWN TOAST	8,00
	Con aguacate, pico de gallo y langostinos With avocado, pico de gallo and prawns	
	TOSTADA DE TINGA DE POLLO / CHICKEN TINGA TOAST	7,00
	Con frijoles, tinga de pollo, lechuga y nata ácida With beans, chicken tinga, lettuce and sour cream	
	BURRITO VERDE DE CERDO / GREEN PORK BURRITO	13,00
	BURRITO DE TINGA DE POLLO / CHICKEN TINGA BURRITO	12,00
	BURRITO DE CARNE ASADA / GRILLED MEAT BURRITO	13,50
	Todos rellenos con arroz, frijoles, guacamole y pico de gallo All stuffed with rice, beans, guacamole and pico de gallo	
	BURRITO DE ARRACHERA / GRILLED MEAT BURRITO	15,00
	Todos rellenos con arroz, frijoles, guacamole y pico de gallo All stuffed with rice, beans, guacamole and pico de gallo	
	CHIMICHANGAS DE CARNITAS	13,00
	Con guacamole, nata ácida, pico de gallo With guacamole, sour cream and pico de gallo	
	ENCHILADAS DE POLLO VERDES O ROJAS / GREEN OR RED CHICKEN ENCHILADAS	15,00
	Con queso gratinado, nata ácida y frijoles refritos With gratin cheese, sour cream and refried beans	
	ENCHILADAS DE POLLO CON MOLE NEGRO / CHICKEN ENCHILADAS AND BLACK MOLE	16,00
	Enchiladas de pollo con mole negro Chicken enchiladas with black mole	
	ALAMBRE DE POLLO O TERNERA / CHICKEN OR BEEF ALAMBRE (SKEWERS)	15,00
	Pimiento verde, rojo, cebolla morada, bacon y queso gratinado, servido con tortillas Green and red pepper, red onion, bacon and gratin cheese, served with tortillas	
	ENTOMATADAS DE POLLO / CHICKEN ENTOMATADAS	14,00
	Pollo deshebrado con salsa de tomate, queso y nata ácida Shredded chicken with tomato sauce, cheese and sour cream	
	FLAUTAS DE TERNERA / BEEF FLAUTAS	14,00
	Tres taquitos dorados cubiertos de salsa verde, lechuga, queso fresco y nata ácida Three golden taquitos covered with green sauce, lettuce, fresh cheese and sour cream	
	VUELVE A LA VIDA (COME BACK TO LIFE)	16,00
	Con langostino y berberechos, pulpo, aguacate, cebolla, cilantro, pico de gallo, PICOSITO With shrimp, octopus and cockles, avocado, onion, coriander, pico de gallo, spicy	
	QUESADA NORTEÑA	15,00
	Quesadilla de trigo con carne asada y queso fundido Wheat quesadilla with roast beef and melted cheese	
	GRINGA CHILANGA	12,00
	Tortilla de harina de trigo con carne al pastor, queso fundido y piña (2 unidades) Wheat flour tortilla with al pastor meat, melted cheese and pineapple (2 units)	
	FRIJOLES CHARROS / CHARROS BEANS	8,00
	Con chorizo y chicharrón With chorizo sausage and pork rinds	

Platos principales Main Dishes



POLLO CON MOLE OAXACA, VERDE O ROJO / CHICKEN WITH OAXACA MOLE, GREEN OR RED

20,00

Cuarto de pollo bañado en salsa de mole, servido con arroz mexicano
Chicken quarter bathed in mole sauce, served with mexican rice



CHAMORRO HOLA MÉXICO

25,00

De cerdo adobado servido con frijoles y arroz mexicano
Marinated pork served with beans and mexican rice



FILETE A LA TAMPIQUEÑA / TAMPICO STYLE FILLET

25,00

Solomillo de cerdo con enchilada, guacamole, arroz y frijoles refritos
Pork tenderloin with enchilada, guacamole, rice and refried beans



TRONCO DE TERNERA FILETEADO / FILLETED BEEF TRUNK

28,00

Bajo de ternera con salsa de tamarindo y verduras salteadas
Sirloin beef with enchilada, guacamole, rice and refried beans

TOMAHAWK (2 PERS.) Al carbón / To charcoal (20 min.)

79,00

Marinado con finas hierbas prehispánicas servido con patatas y ensalada
Marinated with fine pre-Hispanic herbs, served with potatoes and salad

T-BONE STEAK (2 PERS.) Al carbón / To charcoal (20 min.)

85,00

Marinado con finas hierbas prehispánicas servido con patatas y ensalada
Marinated with fine pre-Hispanic herbs, served with potatoes and salad



HUARACHE DE TERNERA Y NOPAL / BEEF & CACTUS HUARACHE

20,00

Ternera, champiñones, nopal y guacamole
Beef, mushrooms, cactus and guacamole



COSTILLAS ALBAÑIL (Barbacoa Receta del chef) ALBAÑIL RIBS (Bbq Chef's special recipe)

25,00



FAJITAS DE POLLO, TERNERA O MIXTAS / CHICKEN, BEEF OR MIXED FAJITAS

22,00

Pimiento verde y rojo, cebolla morada con tortillas
Green and red pepper, purple onion with tortillas



LANGOSTINOS CHIPOTLE / CHIPOTLE BIG PRAWNS

22,00

Con salsa de chile chipotle, salteados con ajo y vino blanco
With chipotle chili sauce, sautéed with garlic and white wine



SALMÓN AKUMAL / AKUMAL SALMON

24,00

Con mousse de mango, base de aguacate y salsa de maracuyá
With mango mousse, avocado base and passion fruit sauce



EMPERADOR ZARANDEADO

24,00

Con arroz mexicano y guacamole
Swordfish with mexican rice and guacamole



MOLCAJETE HOLA MÉXICO (2 PERS.)

39,00

Ternera, cerdo, pollo, chorizo, nopal, queso, jalapeños, salsa verde o roja con tortillas de maíz

Beef, pork, chicken, chorizo, cactus, cheese, jalapenos, green or red sauce with corn tortillas

Con langostinos / With Prawns 45,00



PULPO A LA TALLA / OCTOPUS "A LA TALLA"

23,00

Patas de pulpo adobado sobre puré de patatas y cuitlacoche
Pickled octopus legs on mashed potatoes and cuitlacoche



TORRE DE MARISCOS / SEAFOOD TOWER

23,00

Langostinos, pulpo, mejillones, berberechos, aguacate, mango y salsa Huichol negra
Prawns, octopus, mussels, cockles, avocado, mango and black Huichol sauce

Tacos



3 tacos a su elección / 3 tacos of your choice 12,00

1 taco / 1 taco 4,25

TACOS AL PASTOR / PASTOR TACOS

 **TACOS DE TINGA DE POLLO / CHICKEN TINGA TACOS**

TACOS DE COCHINITA PIBIL / COCHINITA PIBIL TACOS

 **TACO DE MOLE CON POLLO / MOLE TACO WITH CHICKEN**

TACO DE ARRACHERA / ARRACHERA TACO

 **TACO DE NOPALES CON QUESO OAXACA / CACTUS TACO WITH OXACA CHEESE**

  **TACO DE PESCADO / FISH TACO**

Guarniciones / Side Dishes

Cada una / Each one 1,50



- Salsa verde / Green sauce
- Salsa ranchera / Ranch sauce
- Salsa Macha muy picante / Very spicy Macha sauce
- Salsa de tamarindo / Tamarind sauce
- Salsa morita / Morita sauce
- Salsa Demonio / Demonio sauce
- Salsa Mango Habanero / Mango Habanero sauce
-  • Nata ácida / Sour cream
- Japapeños
- Frijoles refritos / Refried beans **2,00**

 • Tortillas de trigo 3 unids. / Wheat tortillas 3 units **2,00**

• Tortillas de maíz 3 unids. / Corn tortillas 3 units **2,00**

• Arroz mexicana / Mexican rice **2,00**



Vegetarianos / Vegetarians



 **BURRITO VEGETAL / VEGETABLE BURRITO**

Tortilla de trigo, vegetales, arroz y guacamole
Flour tortilla, vegetables, rice and guacamole

12,00

 **ENCHILADAS VEGETARIANAS / VEGETARIAN ENCHILADAS**

Vegetales, queso fresco y nata ácida con frijoles refritos
Corn tortilla, vegetables, fresh cheese and sour cream with refried beans

12,00

 **HUARACHE NOPALES / HURACHE CACTUS**

Nopal, flor de calabaza, cuitlacoche, champiñones, queso fresco y guacamole, frijoles refritos y arroz
Cactus, pumpkin flower, cuitlacoche, mushrooms, fresh cheese, guacamole, refried beans and rice

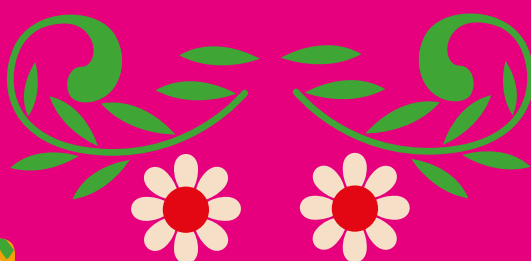
15,00



Para Niños / For Kids



-   **NUGGETS DE POLLO** con patatas / **CHICKEN NUGGETS** with fries **7,50**
-    **MERLUZITA REBOZADA** con patatas / **BREADED HEAK** with fries **8,50**
-   **SINCRONIZADAS** con patatas / **SINCRONIZADAS** with fries **7,50**



MÉXICO RICO Y QUERIDO
SI COMO LEJOS DE TÍ
QUE DIGAN QUE ESTOY DESNUTRIDO
Y QUE ME TRAIGAN AQUI



Nuestras verduras
llegan a trabajar
a las 8:00 de la mañana



*Dinero, tequila y amor
no hay nada mejor*

Alergenos / Allergens

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

-             
- GLUTEN LÁCTEOS HUEVO PESCADO CRUSTACEOS MOLUSCOS NUECES CACAHUETE SÉSAMO SOJA APIO MOSTAZA SULFITOS