



BIENVENIDOS

- SABOR DE MÉXICO -



Cocina mexicana
HECHA
por mexicanos

BOTANAS



LOS MEJORES ENTRANTES / GREAT TO START WITH

GUACAMOLE / 9 €

Aguacate, cebolla, cilantro, lima, chile jalapeño y sal. acompañado de totopos artesanales. / *Avocado, onion, coriander, seasoned with lime, jalapeno chili & salt. served with "totopos" (homemade nachos).*

SOPA AZTECA / 7 €

Caldo casero de pollo, tomate y chiles, servido con tinga de pollo, aguacate, rabanitos y queso panela. / *Homemade spicy tomato chicken broth, served with pulled chicken, avocado & panela cheese.*

CEVICHE ACAPULQUEÑO / 15 €

Corvina salvaje y langostinos marinados en lima, acompañados de una salsa casera de pico de gallo y aguacate. servido con totopos artesanales y mayonesa de jalapeños. / *Sea bass & prawns marinated in lime, avocado & a homemade Pico de Gallo salsa. Served with homemade nachos & a Jalapeño mayonnaise.*

AGUACHILE DE CAMARÓN / 14 €

Camarones marinados en una mezcla de lima, pepino, cebolla morada, chile serrano y cilantro, acompañados de una mayonesa oriental con sésamo negro y servidos con totopos artesanales. / *Big prawns marinated in lime, cucumber, red onion, Serrano chilies & a coriander salsa. Served with an oriental mayonnaise & homemade nachos.*

TOSTADAS

DE ATÚN

PIDE
TU
ORDEN

HECHAS CON ATÚN SALVAJE DE ALMADRABA

TOSTADAS DE ATÚN ROJO / 13 €

Atún marinado con soja y naranja, aguacate, cebolla encurtida, sésamo y mayonesa de chipotle.

/ Orange and soy marinated tuna, avocado, pickled onion, sesame and chipotle mayonnaise.

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

QUESADILLAS



QUESADILLAS DE MAÍZ AZUL CON HUITLACOCHÉ (VEGETARIANAS) / 7 €

Tortilla azul de maíz, hongo del maíz con queso. / Blue corn tortilla with huitlacoche (mexican delicacy from corn smut) & cheese.

QUESADILLAS DE MAÍZ AZUL CON FLOR DE CALABAZA / 7 €

Tortilla azul de maíz, flor de calabaza con costra de queso. Blue corn tortilla with pumpkin flower & cheese crust.

QUESADILLAS DE PICADILLO / 6 €

Tortilla de maíz, carne picada de cerdo y ternera marinada, queso. / Corn tortilla, cheese, minced seasoned veal & pork

QUESADILLAS DE CAMARONES ENCHILADOS / 8 €

Langostinos salteados, servidos con polvo de chile ancho y guajillo, queso derretido, repollo, pico de gallo y mayonesa de habanero. / Sauteed prawns in chilli powder (ancho & guajillo), melted cheese, cabbage, pico de gallo salsa, with a creamy habanero and cucumber mayonnaise.

QUESADILLAS DE CHICHARRÓN Y PULPO / 8 €

Chicharrón en salsa verde, pulpo al grill, aguacate, queso fresco y brotes de cilantro. / Pork rind and grilled octopus in a green tomatillos sauce with avocado, white cheese and coriander sprouts.

QUESADILLAS DE PICAÑA / 8 €

Picana de res, frijol negro y queso ácido. / Beef picana, black beans & acid cheese.

- TODAS LAS QUESADILLAS SE SERVIRÁN EN ORDEN DE 2 UNIDADES -

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

TOSTADAS



TOSTADAS DE POLLO / 7 €

Base de frijoles refritos, tinga de pollo, pico de gallo, lechuga y queso ácido / *Black fried beans, pulled chicken, pico de Gallo salsa, lettuce & cured cheese.*

TOSTADAS DE SALPICÓN DE RES / 10 €

Steak tartar de res marinado con salsa tatemada. / *Steak tartar marinated in a smoked Mexican sauce.*

TOSTADAS DE VERDURAS (VEGANA) / 7 €

Base de verduras de temporada con pipián verde de pipas de calabaza / *Seasonal vegetables topped with pipian pumpkin seeds.*

TOSTADAS DE ATÚN ROJO / 13 €

Atún marinado con soja y naranja, aguacate, cebolla encurtida, sésamo y mayonesa de chipotle. / *Orange and soy marinated tuna, avocado, pickled onion, sesame and chipotle mayonnaise.*

TOSTADAS DE AGUACATE (VEGETARIANA) / 8 €

Base de frijoles refritos, aguacate, salsa de tomatillo verde, queso ácido y cebolla xnipec. / *A mixed mushroom varieties prepared with seasonal vegetables and avocado.*

- TODAS LAS TOSTADAS SE SERVIRÁN EN ORDEN DE 2 UNIDADES -

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

TACOS VEGANOS



¡NO TE COMAS LA CABEZA!

TINGA DE SETAS / 5 €

Variado de setas salteado y guisado con verduras de temporada, acompañado de aguacate. / *Mushroom mix prepared with in-season vegetables & served with avocado.*

NOPALES EN CHIPOTLE / 5 €

Cactus mexicano preparado en salsa de chile chipotle. / *Mexican cactus prepared in chipotle chili sauce.*

TROPICAL / 5 €

Col lombarda encurtida, cebolla y pepino encurtidos, piña, mango, aguacate y cilantro. / *Pickled red cabbage, onion and cucumber, pineapple, mango, avocado & coriander.*

TINGA DE POLLO VEGANO / 6 €

Carne de pollo vegana (Heura) preparada con verduras, acompañada de pico de gallo, lechuga y crema. / *Vegan chicken meat served with vegetables, lettuce & cream.*

POLLO VEGANO BARBACOA / 6 €

Carne de pollo vegana (Heura) salteada y servida con salsa barbacoa mexicana de chile guajillo, cebolla y cilantro. / *Sauteed vegan chicken meat served with mexican guajillo chili barbecue sauce, onion & coriander.*

- TODOS LOS TACOS SE SERVIRÁN EN ORDEN DE 2 UNIDADES -

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

TACOS

TINGA DE POLLO DE CORRAL / 5 €

Pollo de corral preparado con verduras, lechuga y crema. / *Free-range chicken served with vegetables, lettuce & cream.*

POLLO BARBACOA / 5 €

Pollo de corral salteado y servido con salsa barbacoa mexicana de chile guajillo, cebolla y cilantro. / *Sauteed free-range chicken served with mexican guajillo chili barbecue sauce, onion & coriander.*

COCHINITA PIBIL / 5 €

Carne de cerdo adobada y guisada a baja temperatura, servida con cebolla roja encurtida, cilantro y frijoles refritos. / *Marinated pork that has been stewed at low temperature, served with pickled red onion, coriander & fried black beans.*

CARNITAS / 5 €

Carnitas de cerdo al estilo tradicional (guisadas en su propia manteca), cebolla, cilantro y salsa verde de chile serrano. / *Traditional mexican "carnitas" (pork meat stewed in its own lard), onion, coriander, green salsa from serrano chili.*

TACOS AL PASTOR / 5 €

Secreto de cerdo adobado al estilo pastor (achiote, naranja y chiles rojos), acompañado de salsa roja, cebolla, piña y cilantro. / *"Secreto" (a pork-cut) marinated in pastor (achiote, orange and red chilies), served with red sauce, onion, pineapple & coriander.*

GRINGA / 6 €

Tacos al pastor, chicharrón de queso. / *Pastor tacos with crispy grilled cheese.*

BISTEC DE BLACK ANGUS / 6 €

Arrachera de black angus a la plancha, servida con salsa verde, cebolla y cilantro. / *Grilled hanger black angus steak, served with green sauce, onion & coriander.*

TACO DE PESCADO CAPEADO / 6 €

Rosada fresca con rebozado de la casa, ensalada de col, mayonesa y pico de gallo. / *Pink fish, coleslaw, mayonnaise & pico de gallo.*

- TODOS LOS TACOS SE SERVIRÁN EN ORDEN DE 2 UNIDADES -

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

TODOS LOS MARTES. TACOS A MITAD DE PRECIO

TACO TUESDAY



CARNITAS
COCHINITA
TINGA DE POLLO
TINGA DE SETAS

*Todos nuestros tacos van en orden de 2 unidades. Pedido mínimo 2 tortillas.
Sólo válido para nuestros tacos referenciados aquí.*

ESPECIALES



CHILE CON GUSTO NO PICA

TAMAL DE POLLO EN SALSA VERDE / 7 €

Masa de maíz cocida en hoja de plátano, rellena de pollo en salsa de tomatillo verde y servido con queso y crema. / *Corn dough filled with chicken; steamed in banana leaves and served in a green tomatillo sauce.*

TACOS DE MOLLEJAS DE RES / 9 €

Mollejas salteadas de res, acompañadas de salsa tatemada de habanero. se sirve con cebolla, cilantro y lima. / *Sauteed sweets on beef marrow, accompanied by toast & smoked habanero sauce. it is served with onion, coriander & lime.*

QUESADILLAS DE BIRRIA / 8 €

Guiso de ternera acompañado de pico de gallo y queso gratinado. Se sirve con su propio consomé. / *Veal stew served with pico de gallo, melted cheese & his own consommé.*

LA ENCHILADA / 10 €

Tortillas de maíz con tinga de pollo de corral, salsa verde casera, crema, cebolla y queso fresco. / *Corn tortilla filled with free-range pulled chicken, covered with a homemade green sauce, acid cheese, sour cream & onion.*

POSTRES



NUESTRO TRES LECHES / 5 €

Bizcocho de maíz hecho al momento, acompañado de una salsa de tres leches, helado de canela y cerezas Maraschino. / *Homemade corn cake, accompanied with a "tres leches" cream, meringue, cinnamon ice cream & Maraschino cherries.*

CHEESECAKE DE GUAYABA / 5 €

Pastel de queso al horno acompañado de mermelada de guayaba. / *Baked cheesecake accompanied with a guava jam.*

BROWNIE DE ALMENDRA Y CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE PLÁTANO / 5 €

CARAJILLO DE LA CASA / 4€

Café expreso batido con Licor 43. / *Espresso coffee shaken with liquor 43.*

CAFÉ LAVAZZA ORGÁNICO (MÉXICO, CHIAPAS) / 2 €



Mano de Santo llega a tu casa

Tu delivery favorito con
auténtico sabor mexicano

Haz tu pedido a través de

UBER EATS

