



## PA' BOTANEAR

### AGUACHILE DE CORVINA SINALOENSE

8,50€

Finas tiras de corvina, maceradas con cítricos, un toque fresco de pepino al puro estilo de Sinaloa. (6)

### CEBICHE DE PULPO

12,90€

Un cebiche de pulpo con un gusto de leche de coco para volar tus papilas. (1)

### GUACAMOLE

11,00€

Para compartir hecha en el molcajete en tu mesa, acompañado de totopos caseros.

### CROQUETA DE HUITLACOCHÉ

2,00€

Lo mejor de la croqueta con un sabor único a lo mexicano. (3,5,9)

### QUESADILLA DE MOLE POBLANO

11,00€

Tortilla de trigo dorada, rellena de pollo con un toque de único de mole poblano. (3,7,8,9,10,13)

### QUESADILLA DE QUESO

9,00€

Tortilla de trigo dorada con queso fundido, bañada en nuestra salsa de aguacate cítrico. (3,5,9)

## PA' CONSENTIRTE

### EL MEZCALITO

5,00€

Un postre único, sorbete de mezcal, espuma de naranja ahumada y tuile de tajín. (9)

### PALETA A LA MEXICANA

5,50€

Paleta de vainilla mexicana, bañado con chocolate ruby y toques spicy. (9)

### CAJETA

6,00€

Helado de Cajeta dulce de leche con leche de cabra, biscocho bebido de café y espagueti de chocolate. (3,9)

### VACA SOLTERA

5,00€

Nuestra tarta de queso cremosa con queso de leche de vaca soltera. (3,5,9)

## PA' LO QUE VINISTE A TAQUEAR

### SUADERO

2,50€

Taco de costillas de vaca con nuestro sabor único.

### BOSHITO

2,50€

#### (COCHINITA DE YUCATAN)

Un clásico la cochinita pibil cocida a baja temperatura, al puro estilo yucateco.

### EL MICHOACANO

2,50€

#### (CARNITAS DE MICHOACAN)

Una fiesta de sabores con los mejores cortes del cerdo, para salivar del sabor.

### TODO TERRENO (PASTOR)

2,50€

Desde el DF Mexico, el taco al pastor no puede faltar con piña asada.

### LENGUA DE SUEGRA

2,50€

#### (NOPAL)

Para los que gustan de un taco sin carne, Rajas de nopal pimiento rojo y cebolla saltada.

### PESCADITO

2,90€

Al puro estilo de Baja california, pescado rebozado crujiente, bañado con ensalada de col lombarda. (3,5,6)

### BARBACOA CORDERO

2,90€

Al puro estilo campestre, cordero cocido a baja temperatura, desmigado...



# PA` REFRESCARTE

## CHELADAS

3,50€

Cerveza de tu preferencia con zumo de lima, sal y tajín.

## MICHELADA

3,50€

Cerveza de tu preferencia con zumo de lima, salsa tabasco, salsa inglesa, tajín.

## CLAMATADA

3,50€

Cerveza de tu preferencia con zumo de lima, clamato, salsa maggi, salsa inglesa.

## CORONA

2,50€

## MODELO NEGRA

3,00€

## MODELO ESPECIAL

3,00€

## ALHAMBRA

2,80€

## JARRITOS DE SABORES

5,50€

## CORONA

2,50€

## MODELO NEGRA

3,00€

## MODELO ESPECIAL

3,00€

## ALHAMBRA

2,80€

## JARRITOS DE SABORES

5,50€

## MANDARINA O LIMA LIMÓN O TORONJA

2,50€

## MANGO

3,00€

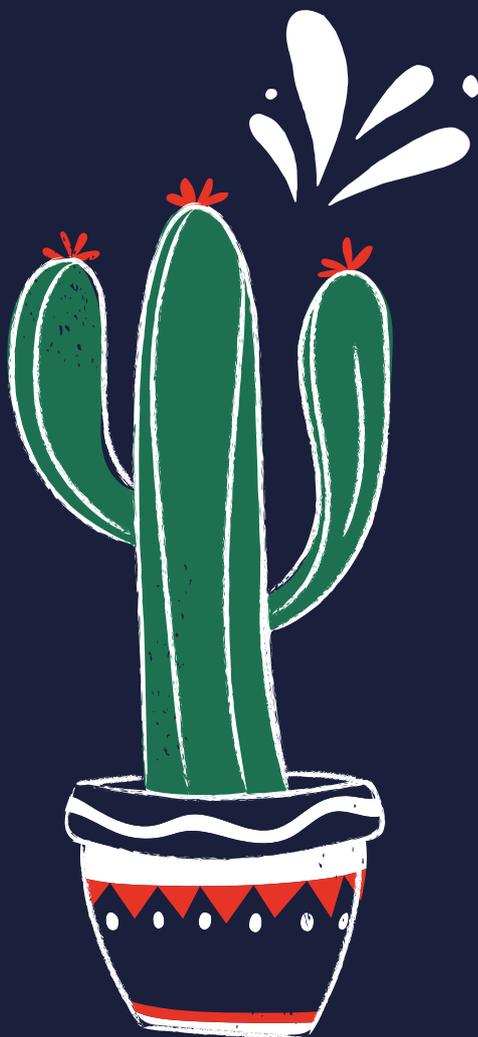
## PIÑA

3,00€

## MEXICAN COLA O GUAYABA

2,50€

PREGUNTA POR NUESTRA SELECCIÓN DE TEQUILAS Y MEZCALES\*



# PA` QUEMAR

## AGUANTA VARA

9,00€

Mezcal, maceración de jalapeños, triple sec, limón.

## TE ESTA CHAMAQUEANDO

8,50€

Tequila blanco, infusión de chipotle, triple sec y zumo de limón.

## NO TE ACHICOPALES

3,50€

Tequila blanco, vodka, ginebra, triple sec, zumo de limón, sirope de agave.

## MANDA HUEVOS

3,50€

Mezcal, zumo de limón, menta, azúcar moreno, sirope de tamarindo

1. Moluscos 2. Altramuces 3. Glúten 4. Crústaceos 5. Huevo 6. Pescado 7. Cacahuetes



8. Soja

9. Lácteos

10. Frutos  
1. de cáscara

11. Apio

12. Mostaza

13. Sésamo

14. Sulfitos

