

ENTRANTES / STARTERS

GUACAMOLE 9,10€ Aguacate, cebolleta, tomate, aceite de oliva, cilantro, lima y ración de totopos artesanos <i>Avocado, onion, tomato, lime, coriander, olive oil and homemade nachos</i>	
FRIJOLES PUERCOS 9,40€ Frijoles negros, salsa puerca (carne de cerdo y especias), queso fresco y ración de totopos artesanos <i>Black beans, pork sauce (pork meat and spiced), fresh cheese and homemade nachos</i>	
CHILAQUILES 10,20€ Totopos artesanos, salsa roja, crema agria, carne guisada, queso fresco y cebolleta <i>Homemade nachos, red sauce, sour cream, stewed meat, fresh cheese and spring onion</i>	
CHILAQUILES VEGANOS 10,40€ Totopos artesanos, salsa roja, crema agria, soja especiada, queso vegano y cebolleta <i>Handmade nachos, red sauce, soy cream, spiced textured soy, vegan cheese and spring onion</i>	



EXTRAS

Salsa	1,20€
Totopos	3,00€
Tortilla	1,20€

Los niveles de picor pueden variar según la temporada:



ALÉRGENOS



- Todos los precios llevan el IVA incluido -
- All prices include VAT -

CARTA TRADICIONAL / TRADITIONAL MENU

	AÑADE QUESO OAXACA O VEGANO A TU TACO Y CONVIÉRTELO EN QUESADILLA	
	TACO	QUESADILLA
PASTOR 5,10€ Cerdo especiado, crema de aguacate, cebolla, piña y salsa verde <i>Spiced pork, avocado cream, onion, pineapple and green sauce</i>	5,10€	6,30€
COCHINITA PIBIL 5,10€ Cerdo especiado, crema de aguacate, cebolla morada encurtida y salsa habanera <i>Spiced pork, avocado cream, pickled red onion and habanero sauce</i>	5,10€	6,30€
COSTILLAS 5,10€ Costilla de cerdo especiada, cebolleta, chile fresco en salsa de soja <i>Spicy pork ribs, spring onions and fresh chili in soya sauce</i>	5,10€	6,30€
LONGANIZA 5,10€ Longaniza fresca de cerdo, crema de aguacate, lombarda, cebolla caramelizada y salsa verde <i>Fresh pork sausage, avocado cream, caramelized onion, red cabbage and green sauce</i>	5,10€	6,30€
POLLO 5,10€ Pollo especiado, crema de aguacate y tomate <i>Spiced chicken, avocado cream and tomato</i>	5,10€	6,30€
BIRRIA 5,40€ Ternera especiada, crema de aguacate, cebolla, lombarda y salsa roja <i>Spiced beef, avocado cream, onion, cabbage and red sauce</i>	5,40€	6,60€
NORTEÑO 5,70€ Lagartito ibérico macerado, crema de aguacate, pepino, tomate, cebolleta, cilantro, lima y salsa roja // Macerated iberian pork, avocado cream, cucumber, tomato, onion, coriander, lime and red sauce	5,70€	6,90€
MOLE 5,70€ Pollo especiado, mole casero, lombarda, crema agria, sésamo <i>Spiced chicken, homemade mole, red cabbage, sour cream and sesame</i>	5,70€	6,90€
LANGOSTINOS 5,90€ Langostinos especiados, crema aguacate, tomate, lombarda y crema de chipotle <i>Spiced prawns, avocado cream, tomato, cabbage and chipotle cream</i>	5,90€	7,10€

ADD OAXACA OR VEGAN CHEESE TO YOUR TACO AND TURN IT INTO A QUESADILLA

CONTAMOS CON POSTRES, TEQUILAS
Y MEZCALES
PREGUNTA POR ELLOS



BEBIDAS / DRINKS

CERVEZAS MEXICANAS // MEXICAN BEERS

CORONA - PACÍFICO - RUBIA MODELO	3,00€
NEGRA MODELO	3,50€

CERVEZA BARRIL DRAFT BEER	1,40€ / DOBLE - 2,60€
--	-----------------------

CERVEZA SIN ALCOHOL ALCOHOL-FREE BEER	1,80€
--	-------

CERVEZAS SIN GLUTEN GLUTEN FREE BEER	2,60€
---	-------

AGUAS FRESCAS DE SABOR HOMEMADE FLAVORED WATERS	2,90€
--	-------

REFRESCOS COCA-COLA, COLA ZERO, FANTA NARANJA, NESTEA, AQUARIUS LIMÓN	1,90€
--	-------

AGUA STILL WATER	2,00€
-------------------------------	-------

AGUA CON GAS SPARKLING WATER	2,30€
---	-------

TINTO DE VERANO (BLANCA O LIMÓN SUMMER RED WINE (WHITE SODA OR LEMON))	2,60€
---	-------

COPA DE VINO TINTO O BLANCO GLASS OF RED OR WHITE WINE	3,40€
---	-------

BOTELLA VINO TINTO O BLANCO BOTTLE OF RED OR WHITE WINE	16,00€
--	--------

COCKTAILS

CHELADA - 4,20€ Cerveza de barril, zumo de lima y sal <i>Draft beer, lime juice and salt</i>

MICHELADA - 5,50€ Zumo de lima, salsa inglesa, salsa Maggi, tabasco, salsa picante y chile en polvo <i>Lime juice, Worcestershire sauce, Maggi sauce, tabasco, hot sauce and chili powder</i>
--

CLAMACHEVE - 6,50€ Zumo de lima, zumo de tomate especiado, salsa inglesa, salsa Maggi, tabasco, salsa picante y chile en polvo <i>Lime juice, spiced tomato juice Worcestershire sauce, Maggi sauce, tabasco, hot sauce and chili powder</i>



COCKTAILS



MARGARITA TEQUILA - 7,00€ Tequila blanco, zumo de lima, triple seco, sirope de caña y sal <i>White tequila, lime juice, triple sec, cane syrup and salt</i>
--

PALOMA TEQUILA - 7,00€ Tequila blanco, zumo de pomelo, zumo de lima, sirope de agave y sal <i>White tequila, grapefruit juice, lime juice, agave syrup and salt</i>
--

MARGARITA MEZCAL - 7,90€ Mezcal artesanal, zumo de lima, triple seco, sirope de caña y sal <i>Mezcal, lime juice, triple sec, cane syrup and salt</i>
--

PALOMA MEZCAL - 7,90€ Mezcal artesano, zumo de pomelo, zumo de lima, sirope de agave y sal <i>Mezcal, grapefruit juice, lime juice, agave syrup and salt</i>

CARTA VEGANA / VEGAN MENU

	AÑADE QUESO VEGANO A TU TACO Y CONVIÉRTELO EN QUESADILLA	
	TACO	QUESADILLA
VERDURAS 4,90€ Calabacín, pimiento rojo y verde, cebolla y salsa pasilla <i>Zucchini, red and green peppers, onions and pasilla sauce</i>	4,90€	6,10€
HONGOS 4,90€ Champiñones y setas, cebolla y salsa pasilla // Mushrooms, onion and pasilla sauce	4,90€	6,10€
PASTOR 5,40€ Soja texturizada especiada, crema de aguacate, cebolla, piña y salsa verde <i>Spiced textured soya, avocado cream, onion, pineapple and green sauce</i>	5,40€	6,60€
COCHINITA PIBIL 5,40€ Soja texturizada, crema de aguacate, cebolla morada encurtida y salsa habanera <i>Textured soya, avocado cream, pickled red onion and habanero sauce</i>	5,40€	6,60€
NORTEÑO 5,40€ Soja texturizada especiada, crema de aguacate, pepino, tomate, cebolleta, lima, cilantro y salsa roja // Spiced textured soya, avocado cream, cucumber, tomato, coriander, lime and red sauce	5,40€	6,60€
HUITLACOCHÉ 5,60€ Maíz trufado especiado, cebolla, salsa pasilla // Spiced truffle corn, onion and pasilla sauce	5,60€	6,80€
FLOR DE CALABAZA 5,60€ Flor de calabaza especiada, cebolla, pipas de calabaza y salsa pasilla <i>Spiced pumpkin flower, pumpkin seeds and pasilla sauce</i>	5,60€	6,80€
BIRRIA 5,60€ Flor de hibisco especiada, crema de aguacate, cebolla, lombarda, salsa roja <i>Spiced hibiscus flower, avocado cream, onion, red cabbage, red sauce</i>	5,60€	6,80€
MOLE 5,80€ Soja texturizada, mole casero, lombarda y nata vegana <i>Textured soya, homemade mole, red cabbage and vegan cream</i>	5,80€	7,00€
LANGOSTINOS 6,10€ Langostinos veganos, crema de aguacate, tomate, lombarda y crema de chipotle <i>Vegan prawns, avocado cream, tomato, red cabbage and chipotle cream</i>	6,10€	7,30€

ADD VEGAN CHEESE TO YOUR TACO AND TURN IT INTO A QUESADILLA

WE HAVE DESSERTS, TEQUILAS
AND MEZCALES
ASK ABOUT THEM