

ANTOJERÍA MEXICANA

 TEQUILA

TACOS

\$ 7,000

Birria
Cochinita pibil
Chorizo mexicano
Pastor
Lengua
Carne asada
Pollo

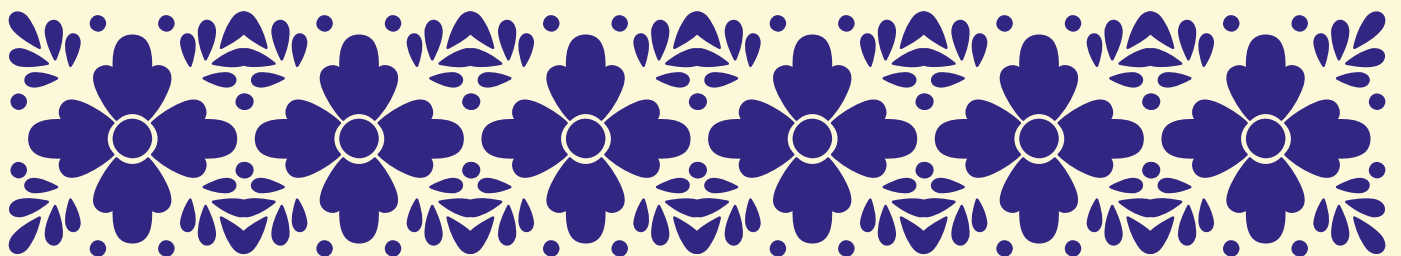


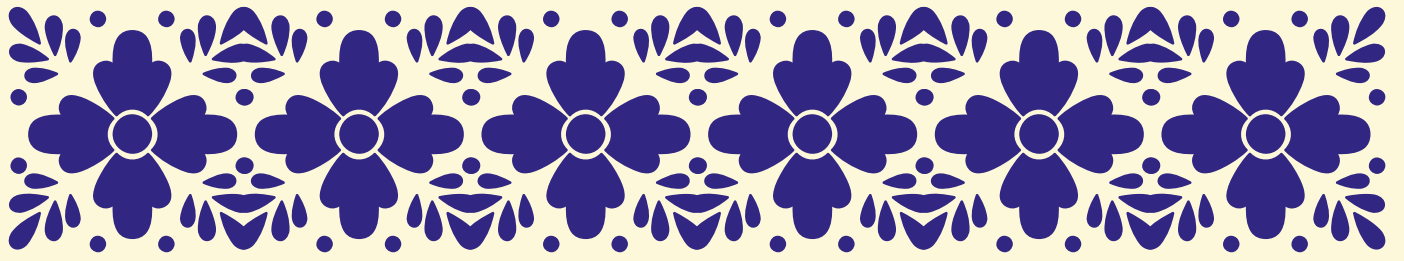
Con queso

\$ 8,000

DE HARINA

Gringa/ lechera	\$ 10,000
Burrito	\$ 14,000
Chimichanga	\$ 15,000





ANTOJERÍA MEXICANA



TEQUILA



CONSOME

Sin carne	\$ 2,000
Con carne	\$ 7,000
Birriamen	\$ 18,000



TROMPITOS*

Deliciosa carne al pastor
acompañados de piña y tu salsa
favorita.

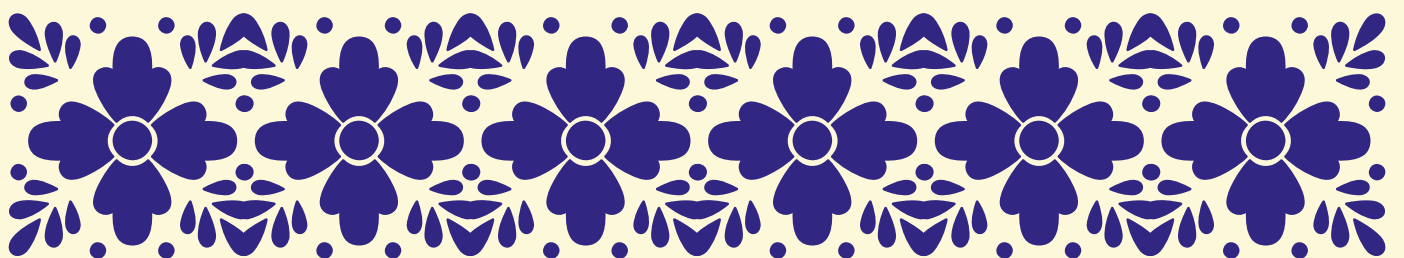
\$ 22,000

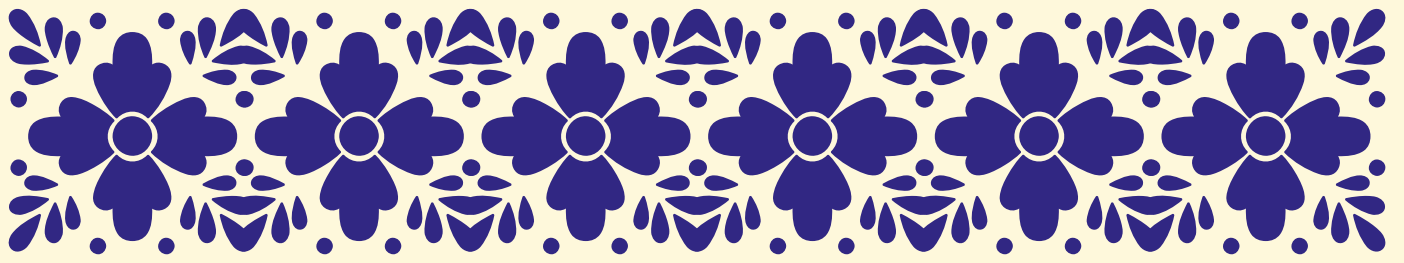


CARNES EN SU JUGO *

Carne de res cocida en sus jugos
con frijoles y el toque de la casa

\$ 25,000





ANTOJERÍA MEXICANA



TEQUILA



CEVICHE*

De camarón con pescado cocidos, acompañados de totopos o patacón (salado o dulce)

\$20,000



AGUACHILE*

Camarón curtido en limón en salsa con toque picante de serrano.

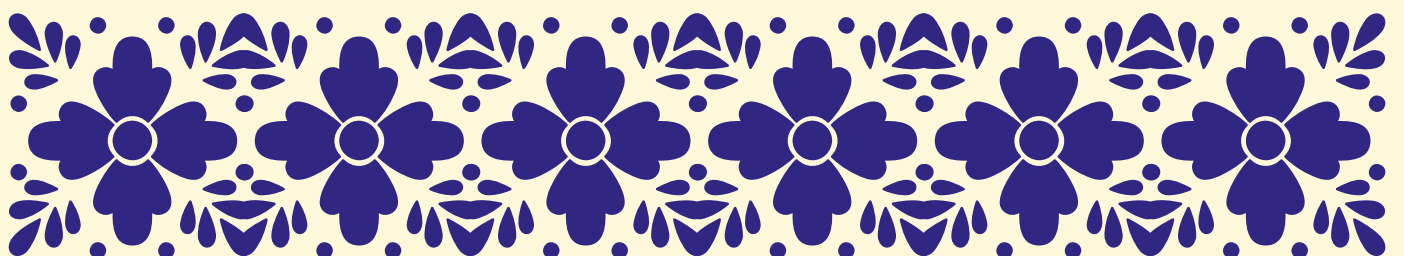
\$22,000



TACOS DE PESCADO*

Pescaditos rebozados acompañados de ensalada de col (orden de 3)

\$22,000





ALMUERZOS

Chilaquiles

SENCILLOS

Porción de totopos bañados en tu salsa favorita
¡pídelos con todo! (crema, cebolla, cilantro)

\$ 12,000

ACOMPAÑADOS

Chilaquiles con frijoles refritos
Y huevo estrellado o revuelto, con o sin aliño

\$ 15,000

NUESTRAS SALSAS

La que no pica- Salsa de tomate sin picante
La que pica más o menos- Salsa de tomate con un
toque picante
La que sí pica- Para los que gustan del picante

AGREGA TU PROTEÍNA

+ \$ 5,000

