

# ENTRADAS



## QUESADILLAS

Tortilla de trigo, integral o maíz: Rellena de queso, con crema agria, salsa roja y guacamole.

**\$16.000**

Adición: Maíz, Champiñones, Chicharrón o Chorizo

C/U **\$5.000**

## FLAUTAS

Cuatro rollitos rellenos de carne, pollo, cochinita pibil, pollo rosarita, o mixtos. Acompañados de guacamole, crema agria, frijoles negros

Opción Vegana

**\$17.000**

## NACHOS CHICANOS

Totopos con frijol, guacamole, queso cheddar, chile con carne, crema agria, tomate picado y salsa roja.

Opción Vegana

**\$22.000**

Adiciones: carne al pastor o pollo crispy **\$7.000**

## MOLCAJETE

Guacamole, frijol, pico de gallo y totopos

Opción Vegana

**\$14.500**

## CHICHARRÓN DE QUESO

Queso crujiente acompañado de crema agria

**\$17.000**

## ESQUITES

Maíz desgranado acompañado de sal, limón, chile piquín, mayonesa y queso

**\$15.000**

# ENSALADAS

## MEXICANA

Cogollos de lechuga, rúgula, frijolitos negros en salsa chipotle, maíz, aguacate, pico de gallo, pollo asado y totopos en julianas

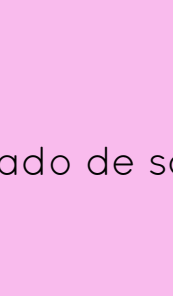
**\$25.800**

## CHICANOS

Mix de lechugas, maíz, tocineta, queso rallado, aguacate al limón, pico de gallo y pollo dorado en salsa de mostaza y miel.

**\$25.800**

# FUERTES



## SOPA DE TORTILLA CHICANOS

Sopa de tomate con pollo, queso rallado, aguacate, pico de gallo, maíz, crema de leche, jalapeños y totopos

**\$22.000**

## CREMA DE CHILE POBLANO (de temporada)

La clásica crema mexicana a base de chile poblano.

**\$20.000**

## CAMARONES ROSARITA

Cazuela de camarones en salsa chipotle con queso fundido acompañados de aguacate, frijol y tostadas de maíz.

**\$35.000**

## FLAUTACO

3 Flautas de Pollo, Carne o Cochinita Pibil  
2 Tacos (de la carta de tacos)

Guacamole, frijol y crema agria.

Opción Vegana

**\$29.800**

## TINGA TANGA

2 Tingas - tostadas de tortilla de maíz cubiertas de frijol refrito, pollo o carne desmechada en salsa chipotle, cebolla dorada, lechuga en julianas, crema de leche y queso costeño rallado.

**\$20.000**

## LICENCIADO ZAPATA

Un burrito de carne, una enchilada en salsa roja o verde, arroz mexicano y guacamole

**\$32.500**

## CHILAQUILES

Totopos con pollo en salsa roja o verde, crema de leche y queso al gratin.

**\$31.500**

## FLAUTAS AL MOLE

Flautas rellenas de carne, pollo o mixtas, servidas con crema de leche, lechuga en julianas, pico de gallo y queso en polvo sobre salsa de mole poblano.

**\$32.000**

## LA TAMPIQUEÑA

Lomo de res adobado, acompañado de una enchilada verde, una flauta de pollo y una canastilla de tortilla de maíz rellena de guacamole

**\$41.900**

## STEAK CHICANOS

Medallones de carne en salsa de tres chiles acompañados de dos mini quesadillas y arroz mexicano

**\$41.900**

## POLLO AL MOLE

Pollo en julianas bañado en salsa de mole poblano, gratinado y acompañado de ensalada de tomate picado, aguacate al limón, rúgula y dos tortillas de trigo

**\$39.000**

## POLLO ROSARITA

Pollo desmenuzado en salsa chipotle con queso mozzarella derretido, acompañado de guacamole y arroz mexicano

**\$38.000**

## TABLA CHICANOS (para dos personas)

Para armar sus tacos:

-Julianas de lomo a la plancha con cebolla dorada y pimentón dulce.

-Carne al Pastor.

-Pollo Desmechado en Salsa Roja

Acompañado de guacamole, frijoles negros y crema agria.

Se sirven con tortillas, crispy, maíz y trigo.

Para compartir:

2 flautas de pollo y 2 quesadillas.

**\$62.000**

## SUPER MIX

Unos chilaquiles en salsa roja

1 flauta al mole poblano

1 quesadilla con maicitos

1 mini chicharron de queso

Acompañado de guacamole, frijoles negros

y crema agria.

**\$35.000**

## CHICANOS MIX

1 flauta de pollo

1 flauta de queso

1 mini burrito de carne desmechada

1 mini enchilada verde

Acompañado de guacamole, pico de gallo, frijol, crema agria y totopos.

**\$31.500**

# ENCHILADAS

## ROJA O VERDE

3 tortillas 100% maíz con frijol refrito rellenas de pollo en salsa roja o salsa verde, con crema de leche y queso al gratin

**\$31.500**

## AL MOLE

3 tortillas 100% maíz con frijol refrito rellenas de pollo en salsa de mole, con crema de leche, queso al gratin y totopos crujientes

**\$32.800**

# TACOS

Cada uno X **\$8.900**

## AL PASTOR

Carne de cerdo al pastor con sus guarniciones (piña, cebolla y cilantro) en tortilla de maíz. (pídale endiablado)

Opción Vegana

Champiñones al pastor con sus guarniciones (piña, cebolla y cilantro) en tortilla de maíz.

## COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo en achiote y naranja acompañado de cebolla roja encurtida, en tortilla de maíz

## MICHOACAN

Costal de queso con finas láminas de Rib-Eye a la plancha sobre tortilla de maiz.

Pídale endiablado con jalapeños

## CHIAPAS

Pollo crujiente, sobre una tortilla de trigo con mayonesa chipotle y rúgula fresca.

**\$12.000**

## TULUM

Camarones apanados en salsa agridulce sobre una tortilla de trigo.

## GOBERNADOR

Camarones salteados, piña asada y queso derretido sobre una tortilla de maíz con salsa chipotle

**\$12.000**

## TEPIC

Pescado apanado en tortilla de trigo con repollo morado en salsa cremosa de chipotle.

## SINALOA

Taco de chicharrón en tortilla de maíz con frijol refrito y un toque de salsa de chile morita

**\$12.000**

## TAXCO

Taco de pollo en salsa cremosa al chipotle, lechuga en julianas y queso en polvo

**\$12.000**

# MINI TAQUITOS

## TODOS SANTOS

5 mini taquitos en tortilla crispy de maíz con pollo finamente picado en salsa nobu.

**\$11.000**

Opción Vegana

5 mini taquitos en tortilla crispy de maíz con champiñones finamente picados en salsa nobu

**\$8.000**

## GOBERNADORCITOS

5 mini taquitos en tortilla crispy de maíz con camarones salteados, piña asada, queso derretido y salsa chipotle.

**\$12.000**

# FAJITAS

(para que arme su taco)

## EN SALSA ROJA

Carne desmechada, pollo en salsa roja, guacamole, pico de gallo, frijol, crema agria y tortillas de maíz

**\$33.000**

## VEGGIE

Champiñones salteados, frijolitos negros, guacamole, pico de gallo, maíz tierno salteado con pimeton dulce, crema agria y tortillas de trigo o de maíz

Opción Vegana.

**\$31.000**

## A LA PLANCHA

Julianas de lomo y pollo a la plancha con cebolla y pimentón asado, pico de gallo, frijol, guacamole, crema agria, tortillas de maíz y trigo

**\$35.000**

# BURRITOS



## LUPE HIDALGO

Tortilla de trigo rellena de pollo o de carne desmechada adobada en salsa de la casa, frijol, pico de gallo, maíz tierno, crema agria acompañado de guacamole

**\$31.500**

**\$34.500 con 200 gramos de carne**

## BURRITO RAMIREZ

Tortilla de trigo rellena de carne de cerdo en salsa de manzana - chipotle, frijol y crema agria con queso gratinado y cebollitas, acompañado de guacamole y totopos

**\$31.500**

# BEBIDAS

**GASEOSAS \$5.200 AGUA \$4.200 AGUA CON GAS \$4.200 LIMONADA \$7.000**

**LIMONADA DE YERBABUENA \$7.500 LIMONADA DE COCO \$8.000 LIMONADA CEREZADA \$8.000**

**LIMONADA DE FLOR DE JAMAICA \$8.000 HORCHATA \$5.800 JUGOS \$6.500**

**MARGARITA TRADICIONAL \$21.000 MARGARITA DE LYCHEE \$22.500**

**MARGARITA AL CHIPOTLE \$22.500 MARGARITA DE FLOR DE JAMAICA \$22.500**

**MARGARITA DE MANGO BICHE \$22.500**

**CERVEZAS CLUB COLOMBIA \$7.200 CERVEZA CORONA \$8.900 CERVEZA CORONITA \$7.000**

**CERVEZA STELLA ARTOIS \$8.900 MICHELADA \$10.000**

**CAFE AMERICANO \$5.500 CAFE LATTE \$6.000 CAPUCHINO \$6.000 MACCHIATO \$3.500**

**ESPRESSO \$3.500 AROMATICA \$3.500**

# POSTRES

**BROWNIE MELCOCHUDO DE MILO \$10.200**

**TRES LECHES \$10.200**

**CAJETA \$10.200**

**MOCHIS \$4.000 la unidad**