

Entradas

- **Nachos* Queso 5,25 €**
Los auténticos. Cubiertos de queso fundido y con Jalapeños en rodajas.
- **Nachos* con Carne o Chorizo 7,50 €**
Cubiertos de carne o chorizo picados, con salsas verde y roja y pico de gallo.
- **Antojitos Variados 15,80 €**
Taco Dorado, Jalapeños, Enchiladas Potosinas, Tamalitos, Quesadilla. Un surtido ideal para compartir.
- **Chiles jalapeños* 7,15 €**
Seis chiles rellenos de queso, empanados y fritos con toque de guacamole.
- **Guacamole* 7,15 €**
El tradicional aguacate, martajado en molcajete* con cebolla, tomate y cilantro*. Acompañados con nachos.
- **Chalupas 7,00 €**
Antojito* tradicional: tortillas de maíz cubiertas de pollo, lechuga, queso y salsa verde*.
- **Sopes 7,55 €**
Dos tortillas gruesas de maíz, hechas a mano, cubiertas de chorizo picado.
- **Tamalitos 7,60 €**
Masa de maíz con pollo, envuelto en la hoja del maíz y cocidos al vapor.
- **Chilaquiles 7,60 €**
Nachos en salsa verde con pollo y queso.

Nachos



Antojitos

Quesadillas

Tres tortillas de trigo rellenas y acompañadas de guacamole* o pico de gallo*.

- **Gringas 7,15 €** Con carne de cerdo adobada.
- **Con flor de calabaza 8,45 €**
- **Con cuitlacoche* 8,45 €**
- **Con Rajas Poblanas* 8,45 €**
- **Sicronizadas (con jamon york y queso) 6,10 €**



Quesos fundidos

Cazuela de queso fundido al horno, acompañada de tortillas de trigo.

- **De solo queso con un toque de salsa verde* 7,15 €**
- **De queso con champiñones 8,50 €**
- **De queso con chorizo 8,50 €**



Ensaladas

- **Coyoacan 5,95 €**
Aguacate, tomate, queso fresco y lechuga.
- **Nopales* 7,80 €**
Nopales, tomate, cebolla, cilantro y queso fresco.
- **Cesar 7,35 €**
Lechuga, pollo, salsa Cesar y crotones.
- **Chef 7,35 €**
Huevo duro, lechuga, queso cheddar, Jamon York, Tomate.



Taquería

Cocina popular de origen pre-hispanica basada en la tortilla de maíz.

- **Tacos al Pastor 8,80 €**
Cuatro tacos servidos con cerdo adobados en achiote* y jugo de piña, luego rostizado en el tradicional Trompo*. Listos para enrollar.
- **Tacos de Mole* 10,50 €**
Cuatro tacos rellenos de pollo con mole*. Preparación de las monjas Españolas del convento de Santa Rosa, que remonta al siglo XVIII.
- **Tacos Dorados 10,60 €**
Cuatro tacos fritos en aceite de girasol, rellenos de pollo, sobre una base de lechuga y cubiertos con salsas verde, roja y crema agria.
- **Tacos de Cochinita Pibil* 10,90 €**
Cuatro tacos servidos con cerdo adobado en achiote* y jugo de naranja. Listos para enrollar. Plato representativo de la cocina de Yucatán.
- **Tacos de Tinga*Poblana 11,10 €**
Cuatro tacos servidos con falda de res deshebrada, cocida con esencias de Mexico y con su inseparable toque de Chipotle*. Listos para enrollar.
- **Tacos de alambre* 13,20 €**
Tres tacos rellenos de pollo o ternera, con queso fundido, pimiento y panceta. Originarios del Norte de Mexico.
- **Tacos vegetales 10,45 €**
Tres tacos rellenos de diferentes verduras y queso fundido.
- **Salsa Extra: frijoles, guacamole, pico de gallo... 2,00 €**

Enchiladas

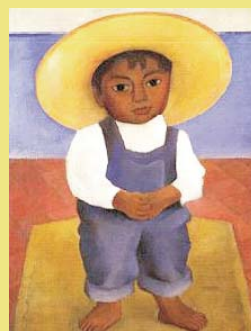
Tres tortillas de maíz rellenas de pollo, luego bañadas y cubiertas de diferentes salsas.

- **Enchilada Enfrijolada 8,95 €**
- **Enchilada de Mole* 12,00 €**
- **Enchilada Suiza 12,00 €**
Queso gratinado y salsa verde*.
- **Enchilada Roja 12,00 €**
Enchiladas rellenas de Tinga y bañadas de salsa roja.



Para niños

- **Quesadilla Sincronizada 6,10 €**
(con Jamon york y queso)
- **Arroz con huevo frito 4,25 €**
- **Pollo a la plancha 5,50 €**
Acompañado de lechuga, tomate frito y patatas.
- **Fingers de pollo 5,45 €**
- **Hamburguesa de ternera con patatas fritas 5,75 €**



Menu Degustación

Serie de platillos típicos para compartir y disfrutar entre dos o más personas
(PRECIO POR PERSONA, PEDIDO MÍNIMO 2 PERSONAS).

El de Frida 19,00 € (Por persona)

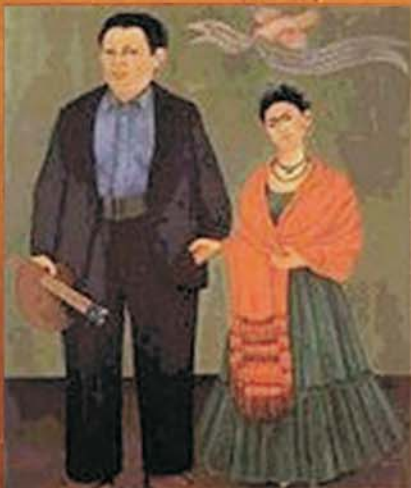
Tamalitos, Chalupas*, Quesadillas de Rajas Poblanas*, Arroz Rojo, Tacos al Pastor*, postre a elegir.

El de Diego 25,75 € (Por persona)

Ensalada de Nopales*, Chiles Jalapeños, Frijoles, Tacos Dorados*, Quesadilla de cuitlacoche*, Enchilada Suiza, postre a elegir.

El del Coyoacan 27,85 € (Por persona)

Ensalada César, Guacamole, Tamalitos, Arroz Rojo, Frijoles, Tacos de Tinga*, Solomillo Cuitlacoche, postre a elegir.



Especialidades

- **Fajitas de Verduras 10,30 €**
Una combinación de pimientos, zanahoria, champiñones, cebolla, calabacín, berenjenas, asadas en la plancha con una salsa al perejil.
- **Fajitas flambeadas al tequila 14,90 €**
Jugosas tiras de pollo y ternera (o a elección), asadas a las brasas, con julianas de pimientos, luego flambeadas con tequila blanco.
- **Solomillo Cuitlacoche 19,50 €**
200 gr. de solomillo de ternera relleno de flor de calabaza y cubierto con una original salsa de cuitlacoche*.
- **Solomillo Dorado 17,60 €**
200 gr. de solomillo de ternera, dorado en aceite de oliva, consiguiendo una cubierta crocante y un centro jugoso, servido con papas fritas.
- **Brocheta de Pollo 11,20 €**
Acompañada con papas fritas, salsa barbacoa, guacamole y pico de gallo.
- **Brocheta de Solomillo de Ternera 14,50 €**
Acompañada con papas fritas, salsa barbacoa, guacamole y pico de gallo.
- **Sabanita 18,10 €**
200 gr. de solomillo de ternera abierto en loncha, con frijoles y queso gratinado y acompañado de guacamole, pico de gallo* y papas fritas.
- **Carne tampiqueña 18,10 €**
200 gr. de solomillo de ternera abierto en loncha, acompañado de una enchilada, papas fritas, guacamole* y salsa.
- **Puntas de filete al albañil 15,20 €**
Ternera guisada con frijoles y salsa roja (picante).
- **Molcajete de Solomillo 21,90 €**
300 gr. de solomillo vacuno fileteado, acompañado de una piedra volcánica al "rojo vivo" para que prepares la carne como más te guste. Con salsa de perejil y chimichurri.



Molcajete de solomillo

Cantina

Cervezas

Coronita	3,10 €
Sol	3,10 €
Tecate	3,10 €
XX Ambar	3,20 €
XX Lager	3,10 €
Bohemia	3,20 €
Negra Modelo	3,10 €

XX Barril Caña (0,25 cl)	1,80 €
XX Barril Jarra (0,40 cl)	2,80 €
Buckler Sin	2,50 €

Margaritas

Copas (12,50 cl)	
Natural	4,80 €
Azul	4,90 €
Coral	4,90 €
de Herradura Reposado	6,50 €

Jarras	
Pacifica azul (50 cl)	13,75 €
Pacifica azul (1,2 litros)	30,10 €
Gran Coral (50 cl)	13,75 €
Gran Coral (1,2 litros)	30,10 €

Combinados (Nacional)	5,60 €
-----------------------	--------

Tequilas

Don Julio	6,00 €
Herradura Reposado	4,50 €
Herradura Blanco	3,60 €
Mezcal	3,10 €

Licores

Pacharán	2,50 €
Orujos	2,10 €
Licor Manzana/Melocotón	2,00 €
Bailey's	3,00 €

Cafés e Infusiones

Café e infusiones	1,65 €
Café de Olla*	3,30 €
Café de Olla con Tequila	4,60 €
Café Irlandés	4,50 €

Vinos

Tinto de Ribera del Duero	11,50 €
Tinto de Rioja	12,00 €
Blanco de Rueda Superior	12,00 €
Rosado de Gran Feudo	12,50 €
Lambrusco Rosado	8,80 €
Consultar disponibilidad de otros vinos	

Refrescos

Agua, Agua con Gas	
Coca, Cola, Coca Cola Light	
Fanta Naranja, Fanta Limón	
Nestea, Tónica	
Ginger Ale	2,20 €

Zumos:

Naranja, Melocotón, Piña, Tomate	2,30 €
----------------------------------	--------



Descripción

Achiote

Semilla de color rojo intenso que se mezcla con varias especias formando una pasta.

Alambre

Se dice de los tacos rellenos de carne o pollo que se acompañan de queso derretido.

Antojitos

Diversos platillos (como tapas, pero a la mexicana!).

Café de Olla

Café con canela y endulzado con azúcar morena.



Chipotle

Variación de pimiento (chile). **Muy picante.**

Cilantro

Especia. Pariente cercano al perejil, similar en apariencia pero de sabor muy diferente.

Cochinita Pibil

Carne de cerdo marinada en achiote y otras especias, ideal para tacos.

Coyoacán

Antiguo asentamiento urbano del Siglo XIV, hoy es el barrio cultural de Ciudad de México donde vivieron Diego Rivera, Frida Khalo, Octavio Paz, León Trofzky, entre otros.

Cuitlacoche o Huitlacoche

Hongo del maíz, su color es negro grisáceo (muy rico).

Guacamole

Salsa espesa a base de Aguacate, Cilantro, Cebolla y Tomate.



Guajillo

Variación de pimiento (chile). **Medianamente picante.** Se usa seco.

Habanero

Variación de pimiento (chile). **Muy picante.** Se suele usar en salsas.

Jalapeños

Variación de pimiento (chile). Se suele servir entero, en rodajas o relleno de queso.

Mole

Salsa elaborada a base de diversos tipos de chiles y una gama muy variada de ingredientes, tales como frutos secos, chocolate etc.

Molcajete

Utensilio hecho de piedra volcánica, útil para moler.

Nachos

Totopos, triángulos hechos con tortilla de maíz y fritos.

Nopales

Hojas cortadas en tiras de una variedad de cactus (Nopal). Son muy ricos en vitaminas.

Salsa Verde

Salsa elaborada a base de tomatillo verde, especias y chiles.

Pico de gallo

Acompaña muchos de nuestros platillos y se prepara con tomate, cebolla y cilantro picados.

Rajas Poblanas

Tipo de pimiento (chile Poblano) cortado en tiras. **Ligeramente picante.**

Tinga

Carne de ternera, deshebrada y guisada con diferentes especias.

Trompo

Asador vertical que se utiliza para elaborar los tacos al pastor.

