

# Carta



## Botanas

Santísimo Guacamole preparados en el momento con aguacate de Michoacán:  
Tradicional: Pico de gallo y servido con totopos. 8,40

**Padrísimas tostadas de atún rojo** 4,90

¡Más fresco imposible!

Fresquito atún marinado, jalapeño, pepino, mayonesa de chipotle, aguacate de Michoacán, puerro, sobre una tortilla de maíz crujiente.

**Quesadilla Gringa al Pastor** 12,50

Tortilla de trigo de 30 cm rellena de abanico ibérico al pastor, queso y pico de gallo de piña.

**Cazuelita de queso con chorizo** 7,90

Queso fundido con chorizo oreado. Servido con tortillas de trigo.

**Los Ignacios** 8,90

Nuestra versión de los nachos

Tortilla de maíz crujiente con frijoles, queso gratinado, chorizo oreado guacamole, pico de gallo y jalapeños.

**Cazuelita de queso milpa alta** 7,90

El tipo de antojo vegetariano perfecto para compartir en México.

Queso fundido con hongos, flor de calabaza y chile poblano. Servido con tortillas de trigo.

**Quesadilla Gringa de la Huerta** 12,50

Tortilla de trigo de 30 cm rellena de flor de calabaza, hongos y chile poblano salteados, queso y pico de gallo.



## Para taquear

o no

**Pollo zarandeado** 13,90

¡Meneado sobre las brasas y jugosito!

Pechuga de pollo de corral con adobo de chiles secos al carbón, acompañada de piña asada, pimientos del padrón y tortillas de trigo.

**Ti-kin-xic de bacalao** 13,90

¡Legendaria receta Maya!

Filete de bacalao en achiote y zumo de naranja, al carbón; acompañado de frijoles refritos, patacones de plátano macho, aguacate, crujiente de tortilla y pico de gallo.

**Parrillada norteña** 21,90

Clásico asado familiar de los domingos en México.

Abanico ibérico, marinado, pollo de corral, chorizo oreado a la brasa, servido guacamole y tortillas de trigo.

**Costillitas de cerdo cantineras** 14,90

¡Tan suaves y jugosas que te chuparás los dedos

Costillas baby a la brasa, glaseadas con salsa barbacoa de chipotle, pimientos salteados y tortillas de trigo.

**Enchiladas verdes de pollo** 14,50

Tres tortillas de maíz rellenas de jugoso pollo guisado, bañadas con salsa de tomatillo verde, gratinadas con queso, nata agria y cebollita morada.

## Santas burradas

**Burrito de cochinita pibil al carbón** 10,50

Tortilla de trigo de 30 centímetros, rellena de cochinita pibil, queso fundido, arroz, frijoles, lechuga, pico de gallo y salsa chipotle.

**Burrito de tinga de pollo al carbón** 10,50

Tortilla de trigo de 30 centímetros, rellena tinga de pollo, queso fundido, arroz, frijoles, lechuga, pico de gallo y salsa chipotle.

**Burrito regio de solomillo de ternera al carbón** 11,90

Tortilla de trigo de 30 centímetros, solomillo de ternera al carbón, salsa griega, queso fundido, arroz, frijoles, bacon y guacamole.

**Burrito culichi de gambón al carbón** 11,90

Tortilla de trigo de 30 centímetros, gambones en salsa chipotle al ajillo, queso fundido, arroz, frijoles, bacon, cebolla y cilantro fresco.

## Postres

**Pastel 3 leches de chocolate de metate** 6,00

Tarta de chocolate artesanal mexicano mojada en 3 leches y merengue.

**Crepas de cajeta** 6,00

Crepas con salsa de dulce de leche, cacahuets tostados y helado de vainilla.

**¡La definitiva!** 6,90

Tarta cremosa casera de queso con compota de frutos rojos y almendras tostadas.

**Helados de temporada** 3,90

¡SABORES DE MEXICO!

Pregunta a tu camarero por ellos.

## Tacos

### Los callejeros

**Los chidos de pollo (1u)** 3,90

¡Opción más ligera, pero con mucho sabor!

Tortilla de maíz, pollo marinado al carbón, mayonesa de jalapeño y cebolla morada encurtida.

**Taco al pastor santita (1u)** 3,90

El tradicional a nuestra manera

Tortilla de maíz, abanico ibérico marinado en achiote y pico de gallo de piña a las brasas.

**Taco de cochinita pibil (1u)** 3,90

La receta de mi madre con amor y tradición.

Tortilla de maíz, carne de cerdo marinada en achiote y zumo de naranja, confitada. Servidos con salsa xnipec y cebolla morada encurtida.

**Taco chingon ibérico (1u)** 3,90

Nuestro mejor secreto...

Tortilla de maíz, abanico ibérico marinado en kimchi, salsa de chipotle y jardín.

### Del patrón

**Taco de solomillo canarios (1u)** 4,90

Tortilla de maíz, solomillo de ternera al carbón, pimiento rojo asado, mojo verde y chips de plátano macho.

**Taco Rosarito (1u)** 4,90

Llegados en clase VIP desde Baja California. Tortilla de trigo, gambón rebozado con queso, mayonesa de chipotle y lombarda encurtida.

**Taco de bacalao al ajillo (1u)** 3,90

Tortilla de trigo, bacalao a la plancha con ajillo ligero y guacamole.

## Bebidas

**Vino blanco**

Nubori Rueda 3 / 15

**Blanco**

Ramon Bilbao La Rioja 16

**Rosado**

Ramón Bilbao Crianza La Rioja 3 / 18

Beronia La Rioja 3 / 16

Biberius Ribera del Duero 3 / 18

Bosque de Matasnos Ribera del Duero 29

Juan Gil Jumilla 16

**Tintos**

Corona 3,50

Modelo especial 3,50

Modelo negra 3,50

Pacífico 3,50

Stella Artois 3,50

Beck's sin alcohol 3,50

**Agua**

Agua 2,20

Agua con gas 2,30

Refrescos 2,90

**Licores**

Espresso 43 Licor 43, café espresso en las rocas. 3,50

Orochata Crema de licor 43 y horchata valenciana. 3,50

COPA / BOTELLA