

Carta

Botanas



Santísimo Guacamole preparados en el momento con aguacate de Michoacán:

Tradicional: Con pico de gallo y servido con totopos. 8,40
Costeno: Con pico de gallo de mango y servido con totopos. 8,90

Padrisimas tostadas de atún rojo 4,90

¡Más fresco imposible!

Fresquito atún marinado, jalapeño, pepino, mayonesa de chipotle, aguacate de Michoacán y 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 fundido 7,90

Vegetal: Con hongos, flor de calabaza y chile poblano. Servido con tortillas de trigo.

Con chorizo oreado: Servido con tortillas de trigo.

Ceviche verde de gambon y pulpo 12,90

Zumo de lima, chile jalapeño, cilantro, mango y aguacate

Los Ignacios 8,90

Nuestra propia versión de los nachos

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

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.

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.

Aguachile de entrecot a las brasas 12,50

Carne gallega zumo de lima, jalapeños tatemados, soja y aguacate.

Santas burradas

Burrito de cochinita pibil al carbón 10,90

Tortilla de trigo, rellena de cochinita pibil, queso cheddar fundido, arroz Santita, lechuga, pico de gallo y salsa chipotle.

Burrito regio de solomillo al carbón 11,90

Tortilla de trigo, solomillo de ternera al carbón, salsa griega, queso cheddar fundido, arroz Santita, bacon y guacamole.

Burrito de tinga de pollo al carbón 10,90

Tortilla de trigo, rellena tinga de pollo, queso cheddar fundido, arroz Santita, lechuga, pico de gallo y salsa chipotle.

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 de chochinita 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 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 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, pimienta rojo asado, mojo verde y chips de plátano macho.

Taco pez mantequilla a las brasas del conquistador (1u) 4,90

Tortilla de maíz azul, pez mantequilla, salsa de chiles tatemados, pico de gallo de piña y aros de chile pasilla.

Taco de pulpo encabronado al carbón (1u) 4,90

Tortilla de maíz azul, pulpo a la brasa laqueado con salsa de morita y cacahuete, aguacate, chicarrón y cilantro

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.



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.

Costillitas de cerdo cantineras

¡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.

Medio costillar 14,90

Costillar completo 19,90

Machete del matarife 27,90

Costilla de vaca gallega cocida a baja temperatura terminada al carbón salsa de los jugos de cocción, patatas con chorizo y chicharrón.

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

Crepes 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.

Bebidas

Vino blanco

Nubori Rueda 3 / 15

Rosado

Ramon Bilbao La Rioja 16

Tintos

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

Cervezas

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