


# Botanas

Santísimo Guacamole preparados en el momento con aguacate de Michoacán:

 **Tradicional:** Con pico de gallo y servido con totopos. 9,00

 **Santita:** Hecho con cremoso aguacate mexicano, gambones rojos adobados en chipotle y pico de gallo de mango, todo ello acompañado de totopos. ¡Güey tienes que probarlo! 15,50

**Padrísimas 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** 15,00

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

**Los Ignacios** 10,00

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.

**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** 12,50

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

**Burrito de carne asada al carbón** 12,90

Tortilla de trigo, arrachera de ternera al carbón, queso cheddar fundido, arroz Santita con frijoles y maíz dulce, bacon, lechuga y mayonesa de jalapeño

**Burrito de tinga de pollo al carbón** 11,90

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

## Santos Tacos

**Tacos amigos (6u) <sup>nuevo!</sup>** 25,00

Selección de lo mejor, dos tacos de carne asada, dos tacos Santita y dos tacos chingón ibérico

**Taco de cochinita pibil (2u)** 10,00

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 (2u)** 8,00

El tradicional a nuestra manera

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

**Los chidos de pollo (2u)** 8,00

¡Opción más ligera, pero con mucho sabor!

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

**Taco pez mantequilla a las brasas del conquistador (2u)** 10,00

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

**Taco de carne asada (2u)** 12,00

Tortilla de maíz, arrachera de ternera al carbón, guacamole, chicharrón, cebolla y cilantro picado.

**El taco Santita (2u) <sup>nuevo!</sup>** 10,00

Tortilla de trigo, gambones rojos adobados en chipotle, guacamole y pico de gallo de mango

**Taco chingon ibérico (2u)** 8,00

Nuestro mejor secreto...

Tortilla de maíz, abanico ibérico con la marinación Santita, salsa de chipotle y jardín.

**Taco Rosarito (2u)** 10,00

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

**Taco de pulpo encabronado al carbón (2u)** 12,00

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



## Para taquear

o no

**Pollo zarandeado** 15,00

¡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** 15,50

**Costillar completo** 22,90

**Machete del matarife** 35,00

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** 7,90

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

**Crepas de cajeta** 6,90

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

**Tarta cremosa de queso** 6,90

Receta del laureado Chef Albert Adriá

**Cielo de cacao y avellana** 5,50

Ligero bizcocho y mousse de chocolate y avellana

**Helados de temporada** 3,90

¡SABORES DE MEXICO!

Pregunta a tu camarero por ellos.

## Coctails

**Margarita Frozen clásica** 6,00€

**Margarita Frozen** (Maracuyá, mango, fresa o coco) 7,50€

**Charro negro** Tequila Silver, zumo de limón y refresco de cola. 9,50€

**Dis-tinto de verano** Lo mismo pero no es igual, nuestra versión de tinto de verano. Vino tinto, zumo de piña, triple seco y soda de pomelo 5,00€

**Cupido Toloache** Pócima del amor ¡CUIDADO QUE TE ENAMORAS! Ron blanco, frambuesas y menta con un toque acidito 9,00€

**El Dorado** Tequila Silver con flor de Sauco, maracuyá y coco 9,00€

**La Paloma** Tequila Silver con limón, pimienta rosa y soda de pomelo rojo 8,50€

**La Preferida de Frida** Tequila Silver con lima, miel de agave, zumo de piña y sal de frutos rojos. 9,00€

**La Mala Rita Margarita** Mezcla de licor de naranja, lima, habanero y canela. 8,50€

**La Santa Rita Margarita** Lo que se bebe no se quita... 7,00€