SI NOS DEJAN



MEXICAN GASTRO-BAR

NUESTRAS PROTEÍNAS / OUR PROTEINS / NOS PROTÉINES

Birria:

Guiso originario de Jalisco, preparado con carne de ternera, marinada con especias e ingredientes de la región y cocinada a fuego lento.

Traditional stew from Jalisco, made with beef marinated in regional spices and ingredients, slow-cooked.

Ragoût traditionnel de Jalisco, préparé avec du boeuf mariné dans des épices régionales et cuit lentement.

Cochinita Pibil:

Guiso originario de Yucatán, preparado con carne de cerdo, marinada en achiote, naranja, especias y cocinada lentamente.

Traditional dish from Yucatán, made with pork marinated in achiote, orange, and spices, slow-cooked.

Plat traditionnel du Yucatán, préparé avec du porc mariné à l'achiote, à l'orange et aux épices, cuit lentement.

Pastor:

Guiso originario de la Ciudad de México, preparado con carne de cerdo, marinada en adobo, achiote y especias, acompañado de cilantro, cebolla y piña.

Traditional dish from Mexico City, made with pork marinated in adobo, achiote, and spices, served with cilantro, onion, and pineapple.

Plat traditionnel de Mexico, préparé avec du porc mariné à l'adobo, à l'achiote et aux épices, servi avec coriandre, oignon et ananas.

Suadero:

Originario de la Ciudad de México, confitado de carne de ternera, de cocción lenta en manteca, con especias.

Traditional from Mexico City, slow-cooked beef confit in its own fat with spices.

Spécialité de Mexico, boeuf confit cuit lentement dans sa propre graisse avec des épices.

Campechano:

Especialidad de la casa, suadero acompañado con chorizo.

House specialty, suadero combined with chorizo.

Spécialité de la maison, suadero accompagné de chorizo

Ribeye:

Corte fino de lomo alto, especiado, a la plancha.

Premium ribeye cut, seasoned and grilled.

Pièce de boeuf premium, assaisonnée et grillée.

Carnitas:

Originarias de Michoacán, preparadas con distintos cortes de cerdo, marinados con naranja, finas hierbas, cocinadas lentamente en su jugo.

Traditional from Michoacán, made with different cuts of pork marinated with orange and herbs, slow-cooked in their own juices.

Spécialité du Michoacán, différents morceaux de porc marinés à l'orange et aux herbes, cuits lentement dans leur jus.

Pollo con Mole:

Originario de Puebla, guiso preparado a base de cacao, semillas y especias, cocinado a fuego lento, acompañado originalmente de pollo desmenuzado.

Traditional from Puebla, made with cacao, seeds, and spices, slow-cooked, originally accompanied by shredded chicken.

Spécialité de Puebla, préparée avec cacao, graines et épices, cuisson lente, à l'origine accompagné de poulet effiloché.

Chicharrón norteño en salsa verde:

Originario de Monterrey, panceta de cerdo cocinado a fuego lento, bañado en salsa a base de tomatillos verdes.

Traditional from Monterrey, pork belly slow-cooked and covered in a green tomatillo-based sauce with spices.

Poitrine de porc cuite lentement, nappée d'une sauce verte à base de tomatillos et d'épices.

Onkel Willi:

Carne de cordero, marinada con el sabor tradicional del pincho original Onkel Willi.

Lamb marinated with the traditional flavor of the original Onkel Willi skewer.

Agneau mariné avec la saveur traditionnelle de la brochette originale Onkel Willi.

ENTRADAS
STARTERS / ENTRÉES

Guacamole casero €12,00
Homemade guacamole.
Guacamole maison.

Queso fundido €8,00
Melted cheese.
Fromage fondu.

Queso fundido con champiñones €9,00
Melted cheese with mushrooms.
Fromage fondu aux champignons.

Queso fundido con chorizo €9,50
Melted cheese with chorizo.
Fromage fondu au chorizo.

Nachos con queso €12,00
Servidos sobre una cama de frijoles, acompañados de pico de gallo y guacamole.
Served on a bed of beans, accompanied by pico de gallo and guacamole
Servi sur un lit de haricots, accompagné de pico de gallo et de guacamole

Nachos con proteína a elegir €17,00
Nachos with cheese and with your choice of protein.
Nachos avec fromage et avec votre choix de protéine.

Papas fritas con queso gouda €9,00
French fries with gouda cheese.
Frites avec fromage gouda.

Papas fritas con queso gouda y proteína a elegir €13,00
French fries with gouda cheese and with your choice of protein.
Frites avec gouda et avec votre choix de protéine.

SABORES MEXICANOS
MEXICAN FLAVORS
SAVEURS MEXICAINES

Tacos dorados (3 unidades) €16,50

Tortilla de maíz enrollada frita, con relleno a elegir (pollo, ternera o papa), servido con crema agria, lechuga y queso fresco.

Rolled and fried corn tortillas filled with your choice of protein (chicken, beef, or potato), served with sour cream, lettuce, and fresh cheese.

Tortillas de maïs roulées et frites, garnies avec votre choix de protéine (poulet, boeuf ou pomme de terre), servies avec crème, laitue et fromage frais.

Chilaquiles €14,00

Totopos fritos hechos con tortilla de maíz, bañados en salsa roja o verde, servido con crema agria, queso fresco, cebolla y cilantro.

Fried corn tortilla chips covered in red or green sauce, served with sour cream, fresh cheese, onion, and cilantro.

Chips de tortilla de maïs frites, nappées de sauce rouge ou verte, servies avec crème, fromage frais, oignon et coriandre.

Chilaquiles con proteína a elegir €18,00

Chilaquiles with your choice of protein.

Chilaquiles avec votre choix de protéine.

Enmoladas (4 unidades) €20,00

Tortilla suave de maíz, con relleno a elegir: pollo, ternera o queso, bañadas en Mole Poblano, servido con crema agria, queso fresco y cebolla.

Soft corn tortillas filled with your choice of protein (chicken, beef, or cheese), covered in Mole Poblano, served with sour cream, fresh cheese, and onion.

Tortillas de maïs souples garnies avec votre choix de protéine (poulet, boeuf ou fromage), nappées de Mole Poblano, servies avec crème, fromage frais et oignon.

Enchiladas (4 unidades) €19,50

Tortilla suave de maíz, con relleno a elegir: pollo, ternera o queso, bañados en salsa verde o roja, servido con crema agria, queso fresco y cebolla.

Soft corn tortillas filled with your choice of protein (chicken, beef, or cheese), covered in green or red sauce, served with sour cream, fresh cheese, and onion.

Tortillas de maïs souples garnies avec votre choix de protéine (poulet, boeuf ou fromage), nappées de sauce rouge ou verte, servies avec crème, fromage frais et oignon.

Quesabirria (3 unidades) €16,00

Quesadillas de birria acompañadas con su caldo.

Birria quesadilla served with its broth

Quesadilla birria servie avec son bouillon

Tostada de pulpo enamorado (1 unidad) €8,50

Tortilla de maíz frita, servida con pulpo preparado con mayonesa de la casa, aguacate, tomate, cebolla y cilantro.

Fried corn tortilla topped with octopus prepared with house mayonnaise, avocado, tomato, onion, and cilantro.

Tortilla de maïs frite garnie de poulpe avec mayonnaise maison, avocat, tomate, oignon et coriandre.

TACOS

Taco de maíz o de harina trigo — (1 u.) €4,50 / (3 u.) €13,00

Una proteína a elegir

Corn or flour tortilla taco with your choice of protein.

Tortilla de maïs ou de blé avec votre choix de protéine.

Taco de pulpo a las brasas — (2 unidades) €12,00

Tortilla de maíz suave, servida con pulpo hecho a la brasa, con una base de frijoles y guacamole.

Corn tortilla tacos served with grilled octopus on a base of beans and guacamole.

Tortilla de maïs avec poulpe grillé, sur une base de haricots et guacamole.

Taco gobernador — (3 unidades) €15,00

Tortilla suave de harina de trigo, servida con langostinos salteados, ajo, cebolla, pimentón, tomate, mayonesa de la casa, queso y aguacate.

Flour tortilla tacos with sautéed prawns, garlic, onion, paprika, tomato, house mayonnaise, cheese, and avocado.

Tortilla de blé avec crevettes sautées, ail, oignon, paprika, tomate, mayonnaise maison, fromage et avocat.

Quesadilla — (1 u.) €4,00 / (3 u.) €11,00

Tortilla de maíz o de harina de trigo con queso.

Corn or flour tortilla with cheese.

Tortilla de maïs ou de blé avec fromage.

Quesadilla con proteína a elegir — (1 u.) €5,00 / (3 u.) €14,00

Corn or flour tortilla with cheese and with your choice of protein.

Tortilla avec fromage et avec votre choix de protéine.

A LA BRASA / GRILL / GRILLADES

Solomillo €23,00

Chuletón (aprox. 1 kg.) €60,00

Pechuga de pollo €9,00

Guarnición a elegir: papas fritas o ensalada

Served with your choice of side: fries or salad.

Servi avec accompagnement au choix: frites ou salade.

VEGETARIANO
VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

Tacos dorados — (3 unidades) €16,50

Tortilla de maíz enrollada frita, con relleno a elegir: papa o frijoles, servida con crema agria, lechuga y queso fresco.

Rolled and fried corn tortillas filled with your choice of protein (potato or beans), served with sour cream, lettuce, and fresh cheese.

Tortillas de maïs roulées et frites garnies avec votre choix de protéine (pomme de terre ou haricots), servies avec crème, laitue et fromage frais.

Taco vegetal — (1 unidad) €4,50 / (3 unidades) €13,00

Tortilla suave de maíz o de harina de trigo, servida con una base de frijol, variedad de setas salteadas con cebolla, ajo y pimentón.

Corn or flour tortilla tacos served with a base of beans and a variety of mushrooms sautéed with onion, garlic, and paprika.

Tortilla de maïs ou de blé avec base de haricots et mélange de champignons sautés avec oignon, ail et paprika.

POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

€7,50

Tarta de queso
Cheesecake / Gâteau au fromage

Tarta de queso con chocolate
Cheesecake with chocolate / Cheesecake au chocolat

Pastel de zanahoria
Carrot cake / Gâteau à la carotte

Tarta del día
Cake of the day / Gâteau du jour

BEBIDAS / DRINKS / BOISSONS

Jarritos toronja, guayaba, mango	€3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	€3,00
Sprite / Fanta limón, naranja	€3,00
Aquarius naranja, limón / Fuze tea	€3,00
Agua tónica	€3,00
Zumo piña, manzana	€3,20
Agua	€1,80
Agua con gas	€3,00
Aguas mexicanas	vaso €5,00 / jarra €14,00
Horchata, jamaica, tamarindo	

CERVEZAS / BEERS / BIÈRES

Heineken / Heineken 0'0	€3,50
Lagunitas IPA	€5,50
Corona / XX Laguer / Modelo / Cruzcampo / San Miguel	€3,80
Desperado	€5,00
Sidra Ladrón de Manzanas	€4,00
Guinnes	€10,00
Barril Heineken / Amstel	Caña Small Pe't €3,20 / Pinta Pint Pinte €5,00
Barril Paulaner	Caña Small Pe't €3,50 / Pinta Pint Pinte €5,50

Chelada €9,00

Cerveza a elegir (Corona, Modelo, XX Laguer, Amstel, Heineken, Heineken 0´0) con limón y sal.

Beer of your choice (Corona, Modelo, XX Lager, Amstel, Heineken, Heineken 0.0) with lime and salt.

Bière au choix (Corona, Modelo, XX Lager, Amstel, Heineken, Heineken 0.0) avec citron vert et sel.

Michelada €12,00

Cerveza a elegir (Corona, Modelo, XX Laguer, Amstel, Heineken, Heineken 0´0) con clamato, salsas sazonadoras, limón y sal.

Beer of your choice (Corona, Modelo, XX Lager, Amstel, Heineken, Heineken 0.0) with clamato, sauces, lime, and salt.

Bière au choix (Corona, Modelo, XX Lager, Amstel, Heineken, Heineken 0.0) avec clamato, sauces, citron vert et sel.

Tinto de Verano €5,50

Red wine with soda (traditional summer drink).

Vin rouge avec soda (boisson estivale traditionnelle).

DESTILADOS

TEQUILA - CHUPITOS

TEQUILA 1800 SILVER	€7,00
TEQUILA 1800 AÑEJO	€9,00
TEQUILA 1800 CRISTALINO	€12,00
TEQUILA 1800 REPOSADO	€9,00
TEQUILA 1800 GUACHIMONTON	€24,00
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE	€12,00
JOSE CUERVO RESERVA FAMILIA EXTRA AÑEJO	€20,00
JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	€5,00

MEZCAL - CHUPITOS

MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN	€8,00

RON

BARCELO AÑEJO	€8,00
BRUGAL AÑEJO	€8,00
CACIQUE AÑEJO	€7,00
CAPITAN MORGAN SPICED	€6,00
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS	€13,00

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	€6,50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€10,00
BALLANTINES	€6,50
WHITE LABEL DEWARS	€6,50
MACALLAN 12	€14,00
GLENFIDDICH 12	€12,00
JACK DANIELS	€7,00
JACK DANIELS APPLE	€7,00
CARDHU 12	€13,00
JAMESON	€6,50

GINEBRA

BEEFEATER	€7,00
GIN SEAGRAMS	€7,00
LARIOS 12	€7,50
LARIOS	€6,50
LARIOS ROSE	€7,00
GIN HENDRIKS	€9,00
BOMBAY SAPHIRE	€8,50

VODKA

ABSOLUT	€7,00
SMIRNOFF	€6,50
VODKA CIROC APPLE	€10,50
VODKA CIROC COCONUTS	€10,50
VODKA CIROC RED BERRY	€10,50
BELVEDERE	€10,50
VODKA GREY GOOSE ORIGINAL	€12,50

LICORES Y CREMAS

MALIBU	€7,00
AMARETTO DISARONNO	€6,50
BAILEYS	€6,00
FERNET BRANCA	€6,50
ASTURIANA DULCE	€6,00
JAGERMEISTER	€6,50
RIVES MORA	€5,50
RIVES MANZANA	€5,50
RIVES MELOCOTÓN	€5,50
KALHUA	€6,00
RED BULL	€3,50

Carta de Vinos

POR COPEO

VINO BLANCO

Vicaral Rueda	€3,00
Conde de Altava Rioja	€3,00

VINO TINTO

Vizconty “La Lozana”	€3,00
Borsao Campo de Borja	€3,00

VINO ROSADO

Casa la Teja La Mancha	€3,00
Conde de Altava Rioja	€3,00

POR BOTELLA

VINO BLANCO

Condes de Albarei Albariño	€16,00
Palacio de Bornos Rueda	€16,00
Blanc Pescador Emporda	€15,00
Enate Chardonay	€21,00

VINO ROSADO

Conde de Altava Rioja	€15,00
Casa la Teja La Mancha	€15,00

VINO TINTO

Ramón Bilbao Crianza Rueda	€25,00
Pruno Crianza Ribera del Duero	€20,00
Tres Picos Campo de Borja	€22,00
Izadi Reserva RIOJA	€25,00
Habla del silencio V.T. Extremadura	€25,00

VINO ESPUMOSO

Selección del Somiller	€22,00
Moet & Chandon Champagne	€66,00

CARTA DE COCKTAILS

todos a €8,00

BATA BLANCA
Agua de horchata mexicana con vodka

MOJITO / MOJITO DE SABORES
Ron, soda, zumo de lima, azúcar

MARGARITA / MARGARITA DE SABOR
Tequila, triple seco, zumo de lima

DAIQUIRI / DAIQUIRI DE SABORES
Ron, zumo de lima, azúcar

PIÑA COLADA
Ron, zumo de piña, pure de coco

ESPRESSO MEZCAL
Mezcal, licor de café, café, vainilla

TEQUILA SUNRISE
Tequila, pure de mango, zumo de naranja, zumo de limón, granadina

MEZCALITA / MEZCALITA DE SABOR
Mezcal, zumo de lima, sirope de agave

APEROL SPRITZ
Aperol, cava, soda

TEQUILA SPRITZ
Tequila, aperol, soda

CARAJILLO MEXICANO
Licor de 43, espresso, hielos

CHARRO NEGRO
Tequila, refresco de cola

PALOMA
Tequila, resfresco de pomelo

RUSO AZTECA
Vodka, licor de café

ROSA SALVAJE
Tequila, vodka, pure de fresa, sirope de vainilla

AZULITOS
Vodka, refresco de lima, red bull

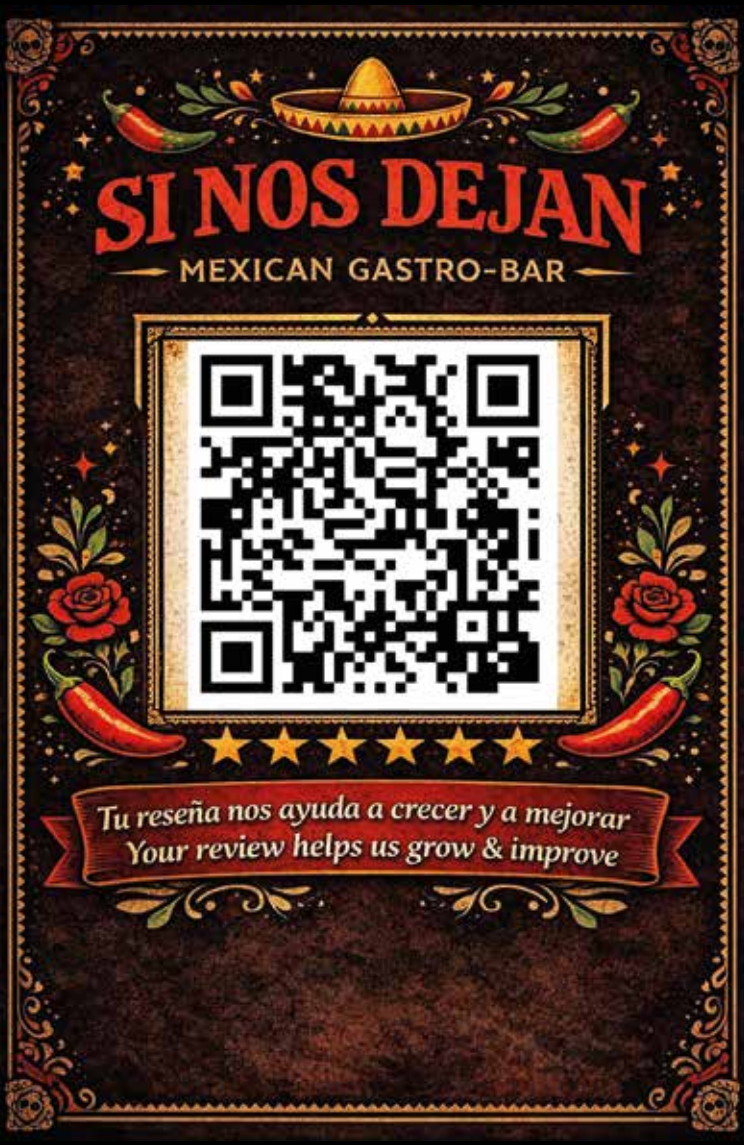
CHUPITOS ESPECIALES

todos a €3,50

BALA DE PLATA
Tequila, baileys

BALA DE ORO
Amareto, baileys

MUPPET
Tequila, refresco de limon


SI NOS DEJAN
MEXICAN GASTRO-BAR
Tu reseña nos ayuda a crecer y a mejorar
Your review helps us grow & improve