



BOTANAS PARA COMPARTIR...

Totopos con Queso / 4 Pers. 9,50 / 2 Pers 7,00 3/5/14

Totopos artesanales de maíz con queso monterrey, guacamole y crema agría.

Totopos Chile habanero. / 4 pers. 10,90 / 2 pers 7,90) 2/3/5/14

Totopos Artesanales de maíz con queso Monterrey, perril de puerco asado estilo cubano, guacamole, crema agraria y jalapeños.

Guacamole Especial de la Casa. 8.90 2/5/14

Nuestro guacamole casero recién hecho acompañado de totopos.

FLIPA CON NUESTRAS SINCRONIZADAS...

SINCRO DE PUERCO 8,90 3/5/8/14

Paleta de puerco asado estilo cubano con queso monterrey

SINCRO GRINGA 8,90 3/5/8/14

Cerdo adobado y asado en trompo con pina asada y queso monterrey

SINCRO DE COCHINITA PIBIL 9,50 2/3/5/8/14

Tradicional receta Yucateca de puerco macerado en achiote y cocinado a baja temperatura al carbón y queso monterrey.

SINCRO ARRECHERA 9,50 3/5/8/9/11/14

Corte de carne de res típico mexicano macerada, asada y servida con nuestro queso monterrey.

SINCRO MIXTA 8,50 3/5/14

Embutido de Paleta ahumada y queso monterrey.

SINCRO DE ZETAS 8,50 3/5/9

Salteado de setas, verduras y queso monterrey.

SINCRO DE MARLIN 9,50 1/5/9/14

Aporreado de Marlin ahumado y nuestro queso monterrey

NUESTROS TACOS

TACO AL PASTOR 3,90 5/8/14

El mas famoso de los tacos mexicanos, cerdo adobado y asado en trompo, piña asada y nuestra salsa taquera.

TACO IBERICO 3,90 5/9/14

Secreto ibérico en teriyaki y chutney de manzana.

TACO PORK BELLY 3,90 5/9/14

Panceta de cerdo confitada y asada a baja temperatura, Wok de verduras y salsa de tamarindo.

TACO PIBIL 3,90 2/5/8/14

Tradicional receta de la península de Yucatán. Cerdo cocinado a baja temperatura en horno de carbón servido sobre frijol dormido

TACO DE CORVINA 4,90 1/5/7/14

Corvina salvaje capeada en tempura con salsa de chipotle

TACO DE PULPO 4,90 4/5/7/9/14

Pulpo ahumado y laqueado en salsa anticuchera sobre guacamole y crujiente de camote.

TACO DE CALAMAR 4,90 4/5/6/7/14

Calamar de arrastre capeado en tempura de su propia tinta y salsa Mexicali

TACO DE CAMARON 4,90 2/3/4/5/6/12

Langostino de Sanlúcar en tempura de coco, guacamole y salsa yogurt y menta

TACO DE RES 4,90 2/5/8/14

Guiso norteño de res con chipotle ahumado.

TACO ARRECHERA 3,90 5/8/9/11/14

Sabroso corte de res mexicano macerado y servido con salsa de mostaza y chiles

TACO ANTICUCHERO 3,90 3/5/9/14

La mas popular de las botanas callejeras peruanas. casquería de res adobada hecha en braza.

TACO VEGANO 3,90 5/14

Verduras y palta capeada en tempura con salsa de nopal

TACO DE POLLO 3,90 3/5/9

Churrasco de pollo ahumado en kamado sobre alioli artesanal y salsa casera de BBQ Jack Daniels

TINGA DE MARLÍN 4,90 1/5/9/14

Aporreado de Marlin ahumado con nuestra salsa agría y laminas de aguacate.

TACO DE CARNITA 3,90 5/9

Tradicional receta casera mexicana. Cabeza de lomo cocinado y frito en su propia grasa.

AHUMADOS Y BRASAS

Costillas de Cerdo / Medio 10,90 / Entero 16,90 4/5/8/9/12/14

Costillar ahumado a baja temperatura por 7 horas y laqueada y terminado en braza con nuestra salsa.

Machete 19,90 4/5/8/9/12/14

Costillar norteno de res ahumado a baja temperatura por 12 horas.

Tatatki de Arrechera 12,90 7/9/14

Corte de ternera braceada en robata acompañado con verduras saltadas y mahonesa de wakame y wasabi.

CEVICHES/TIRADITOS/AGUACHILES

Aguachile Verde 14,90 5/6/14

Langostinos de Sanlúcar macerados en zumo lima, chile cerrano, aguacte, pepino y rabanitos con un toque de cilantro.

Aguachile de Mango y Ají Limo 14,90 5/6/12

Aguachile de Langostinos de san Lucar macerado en lima con nuestra salsa casera de mango y ají limo.

Ceviche de Atún rojo de Almadraba 14,90 1/9/12/14

Nuestro clásico ceviche de atun salvaje acompañado de frutas tropicales aguacate y salsa dressing

Ceviche Mixto Peruano 14,90 1/4/5/6/11

El mas típico de los ceviches, corvina salvaje, camaron y pulpo macerados en zumo de lima y leche de tigre.

Ceviche de la casa 15,90 1/4/5/6/11

Nuestra versión del clásico ceviche peruano con nuestra leche de tigre de Coral de Camarón.

Coctel de Marisco (Vuelve a la vida) 13,90 4/5/6/8/10/14

Típico cocktail frio. Pulpo, langostino de san lucar y piriñaca de tomate., cebolla, pepino y aguacate con una base de zumo de tomate y almejas

Tiradito de Atún Rojo de Almadraba 13,90 1/5/9/12

Plato Nikkei Peruano, corte sashimi de atún salvaje y dressing de soja

Tiradito de Corvina en Salsa de Mango 12,90 1/9/12

Laminado de corvina salvaje con nuestra salsa casera de mango y ají limo

Tiradito de Corvina en leche de tigre de Camaron 12,90 1/3/10

Clásico del Perú... Laminado de corvina salvaje en leche de tigre de camarón.

Poke de Atún de Almadraba 11,90 1/3/9/12

Macerado de atún salvaje sobre arroz asiático, frutas tropicales, pepino, rabanito y aguacate.

ALERGENOS: 1 PESCASO / 2 FRUTOS SECOS / 3 LACTEOS / 4 MOLUSCOS / 5 GLUTEN / 6 CRUSTASEOS / 7 HUEVO / 8 CACAHUATE / 9 SOJA / 10 APIO / 11 MOSTAZA / 12 SESAMO / 13 ALTRAMUZ / 14 SULFITO (PRESENVANTES)

EL CHILE HABANERO MEXTIZAJE / JEREZ NORTE

Avda. Voltaire, 1 / Junto Mesón los Abuelos

856 837 098



TODO ARTESANAL

Todos los platos son elaborados artesanalmente.

Si nos demoramos un poco, disculpa. Merece la pena.