

# A la carta

## ENTRANTES

- Sopecitos de pollo (3 piezas): Tortillas de maíz gruesas con el borde “pellizcado”, rellenas de frijoles refritos y exquisita pechuga de pollo, queso fresco y nata agria. Un platillo que deben de probar **8,50€**
- Patata Pánfila: Suculenta patata horneada, rellena de queso manchego, bañada con aderezo de la casa y ternera a la plancha **5,50 €**
- Chile Gabardina: Un clásico del chef en México. Chile jalapeño llamado originalmente chile cuaresmeño, perfectamente desvenado, relleno de queso crema envuelto en tocino/bacón cocinado a la plancha. Se acompaña con tortilla de maíz. Sin picante, volverá loco a su paladar **5,50 €**
- Dorados Doña Irene: Taquitos dorados rellenos de pollo, servidos sobre una base de guacamole y queso **7,50 €**

## SOPAS Y CALDOS

- Frijoles Doña Amalia: Alubias negras cocidas en la olla, con bacón ahumado dorado, pico de gallo, tortilla dorada en juliana y nata agria **5,50 €**
- Sopa Azteca: Tortilla dorada en juliana, caldillo de tomate bien sazonado, queso, nata agria, aguacate y corteza de cerdo. Una sopa creada en México para el mundo **7,00 €**

## ENSALADAS

- Ensalada Xio: Base de lechuga, acompañada de tomate cherry, queso mozarella fresco y aceite de oliva virgen extra. Ligera, nutritiva y con excelente sabor **8,00 €**
- Ensalada Gourmet: Mix de lechugas, manzana, arándanos, semilla caramelizada, queso de cabra y aderezo balsámico con miel. La más vendida en la zona Satelúca de México **8,00 €**

## TACOS Y ANTOJERIA

- Al pastor (3 piezas): El taco más popular de la ciudad más grande del mundo. Carne de cerdo marinada con la receta secreta del chef nacido en la Ciudad de México, acompañado de cebolla, cilantro, salsa y limón. La mejor opción para sentirse en México **8,50 €**
- Gringa: Pastor, queso, piña y tortilla de harina de trigo. No necesita mayor presentación **8,50 €**
- Bistec (orden 3 piezas): Ternera de la más alta calidad, cocinada a la plancha y picada finamente para mejor degustación, se acompaña con tortillas de maíz **8,50 €**
- Pirata (orden 2 piezas): Muy popular en la ciudad en la ciudad de Monterrey en México. Ternera finamente picada con queso gratinado y tortilla de harina de trigo, lo acompañamos con frijoles charros **8,50 €**
- Cochinita pibil: Lo más tradicional que el estado Yucatán nos pudo regalar, Cerdo finamente deshebrado, cocinado con achiote y zumo de naranja. Acompañada con cebolla morada **8,50 €**
- Costra vegetariana: Calabaza, champiñones y zanahorias cocinadas a la plancha servidas sobre una costra de queso y tortilla de maíz **5,50 €**
- Campechanos (orden 3 piezas): Ternera y chorizo picado finamente acompañado de tortillas de maíz **8,50 €**
- Alambre ¿Qué me ves?: Mix de ternera con cebolla, pimiento, tocino y queso, a la plancha **9,50 €**
- Quesadilla: Tortilla de maíz con queso derretido **6,00€**

## ESTELARES

- Molcajete Don Fernando: Especialidad de la casa. Ternera, pollo y langostinos a la plancha bañados con frijoles de la olla y salsa de la casa; gratinados con queso . **16,00€**
- Enmoladas Doña Leo: Originario del estado de Puebla. Este platillo típico consta de tortilla dorada rellena de pollo deshebrado, bañado con delicioso mole poblano. Excelente muestra de México en un plato **14,00 €**
- Enchiladas Don Jaimito: Uno de los platillos mas famosos de México. Tortilla frita rellena de pollo o ternera, bañada en nuestra famosa salsa verde, gratinada con queso. Una excelente opción para sentirse en México. \*Pídelas rellenas de queso como opción vegetariana **14,00 €**
- Nachos Molotov: Totopos de tortilla de maíz, con ternera finamente picada, frijoles, pico de gallo, nata agria, queso gratinado y guacamole **12,00 €**
- Costillar BBQ: Delicioso costillar de cerdo cocinado a baja temperatura bañado en salsa BBQ y acompañado de papas fritas **18,00€**

## POSTRES

- Helado del día **5,00€**
- Tarta de 3 leches **5,00€**
- Tarta de zanahoria **5,00€**
- Tarta de chocolate **5,00€**