

A la carta

PARA IR ABRIENDO BOCA:

- Centro de guacamole (Nuestro renovado centro de guacamole, con crujiente de chicharrones y rabanito) **6,50€**
- Sopa azteca (Con tomates mexicanos, dados de guacamole, chicharrones, pollo hervido, crujientes de tortilla de maíz, queso fundido e hilo de nata agria) **6,50€**
- Tostada (Tortilla de maíz frita con base de frijol charro refrito, lechuga, queso, pico de gallo y crema agria. Pollo con mole, Cochinita pibil, Natural) **5,50€**
- Cazuela (Frijoles charros servidos en barro caliente acompañados de totopos, queso parmesano rallado y crema agria) **5,50€**
- Chilaquiles mayas (Nachos acompañados de nuestra salsa roja, queso fundido, conchita pibil, cebolla morada y coronado con guacamole) **9,00€**
- Ensalada Malinche renovada (Selección de lechuguitas de nuestras huertas con tomates caramelizados, lágrimas de pollo fritas, queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza) **8,00€**

LO MÁS MALINCHE:

- Centro de carnitas (Carne de aguja de cerdo nacional marinada en zumo de naranja y cerveza y presentado en pequeños dados) **14,20€**
- Centro de cochinita pibil (Carne de aguja de cerdo marinada en achiote y cocinada a baja temperatura durante 4 horas. Acompañada con naranja confitada, frijoles charros y parmentier de patata) **14,20€**
- Centro pastor (Carne de aguja de cerdo nacional, macerada con achiote y nuestro secreto culinario mejor guardado. Acompañado con cebolla roja caramelizada, guacamole y pico de gallo) **14,20€**
- Fajitas malinche (Tiras de ternera y pollo, bacón y chorizo salteado, acompañados de tiras de pimientos verdes y rojos con cebolla. Queso gratinado opcional) **17,20€**
- Enchiladas (Tres piezas de tortilla de maíz rellenas, rodajas de cebolla, acompañadas de arroz o de frijoles charros. Mole: salsa de chocolate ligeramente espesa con chiles y frutos secos. Salsa verde: salsa de tomatitos verdes y cilantro, ligeramente picante. Suizas: salsa de tomate ligeramente picante y queso fundido) **13,00€**

PLATOS PRINCIPALES:

- Alitas de pollo (Alitas de pollo maceradas artesanalmente 48 horas con nuestro aliño mexicano, acompañadas con salsa ligeramente picante y patatas fritas) **12,00€**
- Tacos dorados (Rollitos crujientes de tortilla de maíz con pollo desmigado ligeramente marinado con cerveza, parmentier de patata, lechuga, pico de gallo y emulsión de queso y nata agria) **11,00€**
- Queso fundido (Queso huitlacoche: queso fundido con rajas pobladas, hongo negro de maíz, acompañados con tortillas de harina. Queso flor de calabaza: queso fundido con rajas poblanas y flor de calabaza, acompañados de tortillas de harina) **12,50€**
- Cerviche mexicano (Frutos del mar marinados en zumo de lima, pico de gallo, aderezado con ketchup) **10,00€**
- Nuestra hamburguesa de ternera (Ternera macerada con salsa chipotle, cebollita, orégano y mostaza. Acompañada de pan crujiente, guacamole y cebolla roja crujiente y nuestras patatas fritas) **9,00€**

DEJA HUECO PARA EL POSTRE:

- Pastel de elote (Bizcocho de maíz, crema dulce y ligera de zanahoria con helado de fresa) **5,00€**
- Pecado mexicano (Pastel de chocolate esponjoso, sobre coulis de frambuesa y sorbete de mandarina) **5,00€**
- Mousse de queso (Esponjoso de crema de queso con crujiente de galleta y chocolate y coulis de frutos del bosque) **5,00€**
- Cajeta mexicana (Oblea rellena de cajeta mexicana y helado de vainilla) **5,00€**