



# Las entradas

## Ensaladas



**ENSALADA DE GAMBAS Y AGUACATES** 13,00

Mix de lechugas con gambas cocidas en su sal, aguacate fresco, pico de gallo y tiras de tortilla de maíz, todo aliñado con vinagreta de mango.

**ENSALADA DE MANGO** 13,00

Mix de lechugas con mango confitado, queso Arzúa-Ulloa, aguacate, picatostes y vinagreta de mango.

## Quesos fundidos



La mejor mezcla de quesos fundidos. Tortillas de trigo acompañadas de:

**CARNE** 10,45

Chili con carne con un toque picante ahumado, frijol y cilantro picado.

**CHORI-CHAMPI-QUESO** 10,45

Y cilantro picado.

**GAMBAS CON CHIPOTLE** 10,45

Y cilantro picado.

**CHILI CARNE VEGANO** 11,90

Con soja texturizada y setas



## Nachos



Totopos de maíz fritos al momento

**NACHOS CON QUESO** 9,95

Totopos con queso cheddar fundido.

Pequeños 7,60

**NACHOS CON CARNE** 12,95

Totopos con cheddar fundido y chili con carne.

Pequeños 9,05

**NACHOS CARNE VEGANOS** 14,00

Totopos con crema de calabaza y chili con carne de soja texturizada. Pequeños 9,95

**NARCONACHOS** 13,50

Totopos con guacamole, pico de gallo, cheddar fundido, bola de queso fresco, nata agria y queso cotija.

Pequeños 9,50

**NARCOVEGANOS** 13,50

Totopos con guacamole, pico de gallo y crema de calabaza. Pequeños 9,50

**CHINGA TU MADRE** 14,95

Totopos con guacamole, pico de gallo, cheddar fundido, chili con carne, queso cotija, nata agria y jalapeño. Pequeños 10,95

**CHINGA VEGGIE** 15,95

Totopos con guacamole, pico de gallo, crema de calabaza, chili con carne de soja texturizada y jalapeño. Pequeños 11,95

**LA SANTA** 14,70

Totopos con tinga de pollo, pico de gallo, cheddar fundido, bacon crujiente, cebolla caramelizada y crema de aguacate.

\*Suplemento de guacamole 2,50 €

Pequeños 10,70

El Pico de gallo acompaña a los nachos y sus ingredientes básicos son el tomate picado, cebolla picada, cilantro y jugo de lima.

¿Qué es el Pico de Gallo?



Poco Picante Picante Muy picante Vegetariano Vegano

**INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

Disponemos de platos sin gluten y en algunos casos es posible hacer el cambio de algún ingrediente. Pero tenga en cuenta que nuestra cocina no está preparada para evitar la contaminación cruzada. En cualquier caso, consulte a nuestro personal.



## Botanas

### ALITAS DE POLLO

8,60

Dulces o picantes, marinadas y fritas.

### JALAPEÑOS

8,60

Rebozados rellenos de queso cheddar cremoso.

### GAMBAS ENDIABLADAS

16,50

Cazuela de gambas peladas, flambeadas con tequila y chipotle, acompañadas de tortillas de trigo.

### AROS DE CEBOLLA

7,95

Aros de cebolla esponjosos con rebozado rehogado a la cerveza.

### SURTIDO DE ANTOJITOS

7,80  
x pers.

Surtido de antojitos (mín. 2 personas).

Con jalapeños con cheddar, aros de cebolla, alitas de pollo y costillas.

### COSTILLAR DE CERDO BBQ

14,90

Costilla de cerdo asada, terminada a la parrilla con salsa barbacoa.

## Enchiladas

3 uds.

Tortillas de maíz rellena de...

### VERDE

14,95

Rellena de tinga de pollo, costra de mozzarella, salsa verde, nata agria, queso cotija y cilantro.

### ROJA

14,95

Rellena de carne enchilada, costra de mozzarella, salsa roja, nata agria, queso cotija y cilantro.

# Segundo Round

## MÉXICO

### Alambres

6 tortillas

Para que te lo montes tú mismo: jugosas carnes o gambas a la plancha con nuestra selección de quesos fundidos, beicon y verduras salteadas y servidas con nuestras tortillas de trigo:

### POLLO

14,30

Con pechuga de pollo cortada a dados.

### GAMBAS

16,90

Gambas peladas.

### RES

16,90

De ternera.




### VEGETAL

14,90





Verduras salteadas, setas y queso






## Burritos 1 ud.




Tortilla grande de trigo enrollada, rellena con nuestros guisos y los mejores acompañamientos:

**TINGA**    **13,95**  
Guiso de pollo deshilachado con salsa, quesos fundidos, arroz mexicano, nata agria, frijol y salsa verde.

**CARNE ENCHILADA**  **13,95**  
Jugosa carne de ternera guisada a fuego lento en salsa de pimientos asados, servida con lombarda encurtida, sésamo negro tostado, nata agria, salsa roja, arroz mexicano, frijol y quesos fundidos.    

**COCHINITA PIBIL**     **13,95**  
Carne de cerdo marinada asada a fuego lento, quesos fundidos, arroz mexicano, cebolla morada encurtida, nata agria, frijol y salsa roja.

**COCHINITA VEGANO**     **14,95**  
HEÜRA marinada y asada, queso vegano fundido, arroz mexicano, cebolla morada encurtida, frijol y salsa roja. 

**VEGETARIANO**    **13,95**  
Quesos fundidos, arroz mexicano, nata agria, frijol, salsa verde, guacamole, champiñon y verduras salteadas.

## Menú Infantil

A escoger:

**BUTIFARRA o HAMBURGUESA o NUGGETS**  
**+ PATATAS FRITA + AGUA + HELADO** 

**10,50**

IVA Incl.




Máximo 10 años

(Sólo incluye agua, el resto de bebidas se deberán pedir a parte)




## Tacos 4 uds.






Selección de nuestros mejores guisos, carnes y pescados, servidos sobre tortillas de trigo listos para comer:

**GAMBAS CON PICO DE GALLO DE MANGO**     **16,90**  
Con mayonesa de chipotle y pico de gallo con mango, aguacate y cilantro.



**PASTOR**    **13,30**  
Virutas de cerdo adobado, piña, cebolla y cilantro.





**PASTOR VEGANO**      **14,50**  
Virutas de Heüra adobado, piña, cebolla y cilantro.




**COCHINITA PIBIL**    **13,95**  
Cerdo marinado con achiote, asado en hojas de banano, deshilachado, con cebolla morada encurtida.


**COCHINITA VEGANO**      **14,50**  
HEÜRA marinado con achiote, asado en hojas de banano, deshilachado, con cebolla morada encurtida.

**POLLO, QUESO Y CHICHARRÓN**    **13,95**  
Con cebolla y cilantro

**PICAÑA, CEBOLLA Y QUESO**   **14,95**  
Picaña a la plancha, cebolla caramelizada y queso fundido.

**CARNE ENCHILADA**     **13,95**  
Jugosa carne de ternera guisada a fuego lento en salsa de pimientos asados, servida con lombarda encurtida y sésamo negro tostado.

**TOSTADA DE TINGA**    **3 uds. 13,95**  
Guisado de pollo deshilachado con salsa de tomates asados y especias, mayonesa, nata agria, queso cotija, cilantro y maíz dorado, servidas sobre tortillas de maíz frita crujiente.

**CARNITAS**  **13,95**  
Carne de Cerdo guisado a fuego lento en manteca, con sus Jugos, cebolla y cilantro.




**DEGUSTACIÓN DE GUIOS** **25,90**  
Prueba nuestros guisos más auténticos en este mix de tacos de **TINGA, CARNE ENCHILADA y COCHINITA PIBIL.**    

# USA

## Burgers

CARNE NACIONAL 100% ECOLÓGICA

**PACHUCO BILL**   **12,95**  
Hamburguesa 100% de ternera con mix de quesos, beicon, lechuga & tomate.

**EMILIANO ZAPATA**    **12,95**  
Hamburguesa 100% de ternera con salsa barbacoa, bacon y queso cheddar viejo.

**BILLY EL NIÑO**   **9,30**  
Hamburguesa con queso



Nuestra salsa picante casera "Trinidad Escorpión" tiene como base verduras asadas. ¡Pruébala, te va a encantar!

## ¿Un tequilita?



**JOSÉ CUERVO** **3,90**

Posee un tono con reflejos dorados pálidos y aromas a hierba recién cortada, esencia herbácea de agave y notas de roble. Un tequila bien estructurado con notas esenciales de agave y pimienta negra al final, gran equilibrio y agradable acidez.

**PATRÓN REPOSADO** **8,00**

El toque suave y ligeramente cítrico del Tequila Patrón Reposado se obtiene gracias al envejecimiento en barricas de roble de la mejor calidad.

**PATRÓN AÑEJO** **9,00**

Patrón Añejo se elabora de manera artesanal utilizando el mejor agave Weber azul en un 100 % y se destila cuidadosamente en cantidades pequeñas en la destilería Hacienda Patrón en Jalisco, México. Luego, se añeja utilizando una combinación de roble francés, roble húngaro y barriles usados de whisky estadounidense.

**HERRADURA AÑEJO** **6,30**

Guardado en barricas de roble por dos años (el doble de lo que sugieren las normas de la categoría), otorga un color ámbar profundo y un sabor complejo de agave cocido y frutas secas.

**HERRADURA BLANCO** **4,90**

Fabricado con agave azul Weber al 100%. Se madura en planta 9 o 10 años para conseguir su mejor punto de azúcar y sabor. Para conseguir mantener siempre un extraordinario nivel de calidad en el agave de su fabricación cada año solo se fabrica una cantidad limitada.

**HERRADURA REPOSADO** **5,50**

Sabor muy suave con notas de agave cocido dulce; ligero sabor a vainilla y canela. Acabado suave y dulce, con un matiz de especias. Color cobre. Agave cocido con notas de madera, vainilla y canela.

## Brasa

El alma de cualquier "Steak House". Brasa con el mejor carbón que le aporta el mejor sabor a nuestras carnes. Con guarnición de patata frita y mazorca de maíz

**TACO DE CORTE DE LOMO BAJO TROCEADO PARA TAQUEAR**  **21,50**

Entrecote a la parrilla laminado, acompañado de ensalada, guacamole, salsa roja y pico de gallo. *Se servirán con máximo 2 piedras.*

**ENTRECOT** **19,50**

## SALSAS

**SALSA PICANTE CHIPOTLE**  **1,50**

**SALSA TRINIDAD ESCORPIÓN**     **1,50**

**SALSA VALENTINA**  **S/P**

**DON JÚLIO BLANCO** **6,50**

Es un doble destilado que se elabora a partir del mejor agave azul. Tiene un atractivo color plateado y cristalino, sabe a cítricos, a especias, a tradición, a terruño. Tiene todo el carácter del agave

**DON JULIO REPOSADO** **7,50**

Para su elaboración se utiliza 100% agave azul. El envejecimiento es de 8 meses en barrica de roble. olor ámbar dorado y ofrece un regusto rico y suave. Simboliza la esencia misma del perfecto tequila añejado en barriles.

**MEZCAL BRUXO Nº 1 ESPADIN** **8,50**

Mezcal artesanal de alta calidad elaborado con agave espadín, conocido por su suavidad y complejidad de sabores. Destilado cuidadosamente mediante métodos tradicionales, este mezcal ofrece una experiencia única, con notas distintivas y un carácter auténtico que refleja la tradición mezcalera mexicana.

**MEZCAL BRUXO Nº 2 PECHUGA** **9,00**

Mezcal Bruxo No. 2 es un ensamble de dos agaves hecho con corazón chamuscado de maguey. Un elixir elaborado con pasión, ícono de independencia y autenticidad de Bruxo. Color ámbar, perlado brillante; Balanceado con notas de Caramelo y Chocolate amargo, retrogusto sutil a frutos en almíbar.

**GUSANO ROJO** **4,00**

**CAZADORES BLANCO** **3,00**



**CAZADORES REPOSADO** **3,50**

**CLANDESTINA BLANCO** **4,50**


**CLANDESTINA REPOSADO** **5,00**


# Un traguito

## Margaritas

	<b>Margarita Tradicional</b>	<b>6,85</b>
	<b>Margarita Tradicional</b> Jarra	<b>30,90</b>
	<b>Margarita Tradicional</b> Pachuco	<b>12,90</b>

**Margarita Sabor** **7,60**  
Elige: Fresa, Maracuyá o Mango

 **Margarita Sabor** **33,70**  
Elige: Fresa, Maracuyá o Mango  
Jarra

 **Margarita Sabor** **14,20**  
Elige: Fresa, Maracuyá o Mango  
Pachuco


## Sangrías


	<b>Jarra Sangría Vino</b>	<b>16,90</b>
	Grande	
	<b>Jarra Sangría Vino</b>	<b>12,90</b>
	Mediana	
	<b>Jarra Sangría Vino</b>	<b>9,50</b>
	Pequeña	
	<b>Caña de Sangría</b>	<b>3,20</b>
	<b>Jarra Sangría Cava</b>	<b>21,50</b>
	<b>Jarra Sangría Cava SANDIA</b>	<b>22,90</b>
	Cava, Soda, Ginebra, Vodka, Martini, Sirope de sandía & limón	
	<b>Tinto de Verano</b>	<b>3,75</b>

## Cervezas

<b>Sol</b>	<b>3,45</b>
<b>Desperados</b>	<b>3,70</b>
<b>Desperados Mojito</b>	<b>3,70</b>
<b>Dos XX</b>	<b>3,70</b>
<b>Aguila sin filtrar</b>	<b>3,70</b>
<b>Negra Modelo</b>	<b>3,70</b>
<b>Heineken</b>	<b>3,70</b>
<b>18/70</b>	<b>3,70</b>
<b>Cruz Campo s/ gluten</b>	<b>3,70</b>
<b>Heineken 0,0</b>	<b>3,45</b>
<b>Amstel 0,0 tostada</b>	<b>3,45</b>
<b>Caña</b>	<b>3,30</b>
<b>Radler con limón</b>	<b>3,30</b>
<b>Jarra Cerveza</b>	<b>4,10</b>

### ARTESANAS

**LAGER**  **3,50**  
Cerveza rubia, fresca y suave, fermentada a baja temperatura.

**Marzen**  **3,75**  
Cerveza ámbar maltosa y equilibrada, tradicional con carácter robusto.

**IPA**  **3,75**  
Cerveza amarga y aromática, con notas cítricas y florales.

**CHINGONA** *Superior* **3,75**  
Refrescante y ligera, color dorado y abundante espuma con notas de lima y un toquecito picante.



Elige tu cerveza favorita y conviértela en MICHELADA por 1,50 €

## Refrescos

	<b>Agua</b>	<b>2,20</b>
	<b>Coca Cola</b>	<b>3,10</b>
	<b>Coca Cola Zero</b>	<b>3,10</b>
	<b>Fanta Limón</b>	<b>3,10</b>
	<b>Fanta Naranja</b>	<b>3,10</b>
	<b>Sprite</b>	<b>3,10</b>
	<b>Nestea</b>	<b>3,10</b>
	<b>Tónica</b>	<b>2,55</b>
	<b>Agua con gas</b>	<b>2,60</b>
	<b>Trina Naranja</b>	<b>2,75</b>
	<b>Zumo Piña</b>	<b>2,75</b>
	<b>Zumo Melocotón</b>	<b>2,75</b>
	<b>Zumo Naranja</b>	<b>2,75</b>

# Vinos

PRIORAT

## PREDICAT

Cariñena, Syrah & Merlot

9 meses barrica francesa

**22 €**



PRIORAT

## MAS DE SUBIRÀ

Garnacha, Cariñena & Cabernet Sauvignon

2 meses barrica roble francés

**22 €**



SOMONTANO

## ENATE CRIANZA

Tempranillo & Cabernet Sauvignon

9 meses barrica roble francés

**21 €**



BIERZO

## LA ESCUCHA

Cabernet Sauvignon

3 meses en barricas roble francés y americano

**20 €**



RIOJA

## CUNE

Tempranillo, Garnacha Tinta & Mazuelo

12 meses barrica roble americano

**18 €**



RIOJA

## SIERRA CANTABRIA

Tempranillo

6 meses barrica roble francés y americano

**21 €**



RIOJA

## RAMÓN BILBAO

Tempranillo

14 meses barrica americano

**20 €**



RIOJA

## LUIS CAÑAS

Tempranillo & Garnacha

12 meses barrica roble francés y americano

**22 €**



RIOJA

## MARQUÉS DE RISCAL Reserva

Tempranillo, Graciano & Mazuelo

24 meses barrica americano

**26 €**



RIBERA DEL DUERO

## LEGARIS ROBLE

Tempranillo

3 meses barrica roble americano

**19 €**



RIBERA DEL DUERO

## EMILIO MORO FINCA RESALSO

Tempranillo

4 meses barrica roble francés

**21 €**



RIBERA DEL DUERO

## PESQUERA

Tempranillo

18 meses barrica roble francés y americano

**32 €**



TORO

## MATSU EL PÍCARO

Tinta de Toro

3 meses sobre lías en depósitos de hormigón

**19 €**



MONTSANT

## I TANT

Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot

Sin crianza

**20 €**



MONTSANT

## EL PISPA

Garnacha

En barrica roble francés y americano

**20 €**



PENEDÉS

## ERMITA D'ESPIELLS

Macabeo, Xarel·lo, Parellada & Chardonnay

9 meses en botella

**21 €**



PENEDÉS

## GRAMONA GESSAMÍ

Muscat, Sauvignon Blanc & Gewürztraminer

Sin crianza

**23 €**



RUEDA

## LA CHARLA

Verdejo

2 meses sobre lías

**18 €**



RUEDA

## PALOMO COJO

Verdejo

Sin crianza

**20 €**



RÍAS BAIXAS

## GRABAZÁN ETIQUETA VERDE

Albariño

3 meses sobre lías

**21 €**



RÍAS BAIXAS

## MARTÍN CÓDAX

Albariño

Sin crianza

**20 €**



SOMONTANO

## ENATE ROSADO

Cabernet Sauvignon

Sin crianza

**20 €**



ITALIA

## BRACHETTO D'ACQUI

Brachetto

4 meses en depósito

**19 €**



PORTUGAL

## MATEUS ROSÉ

Baga, Bastardo, Touriga nacional & Tinta Roriz

4 meses en depósito

**17 €**



CAVA

## RAIMAT

Xarel·lo & Chardonnay

**18 €**



CAVA

## RESERVA DE LA FAMILIA

Xarel·lo, Chardonnay & Parellada

**36 €**



## De la casa

RIOJA

**18,00 €**

CAVA

**18,00 €**

RIBERA DEL DUERO

**18,00 €**

## Copas

**3,90 €**

VERDEJO

RIBERA DEL DUERO

ALBARIÑO

RIOJA