

entrants :

Nachos : 12,00 € (vegetarià)

Totopo de blat de moro fregit amb fesol formatge gratinat i escaig de gall amb jalapeño.

* Amb chilli + 4,00 €

* Mini nachos 7,00 €

Quesadillas: (làctics) (2 unit iguals)

Les quesadillas se serveixen en truita de blat *

Es poden demanar amb **truites de blat de moro sense gluten** .

Formatge 6,00 € (Gluten)

Chori formatge 7,00 € (Gluten)

Champi formatge 7,00 € (Gluten)

Pollastre 7,50 €

Vedella 7,50 €

Sincronitzada: (làctics, i gluten) 6,50 €

Dues truites de **blat** pernil, formatge (1 unit)

Sincronitzada de pollastre: 7,50 €

Dues truites de **blat** amb pollastre i formatge

Flauta de pollastre : (làctics), 7,50 €

Cruixent de truita de blat de moro amb pollastre, enciam, nata i salsa vermella (2 unitats / plat)

Torrades. (2 unit iguals) 9,50 €

Tinga de pollastre

Salpicó de res

Tinga de Res

Bolets a pastor

Ceviche de tonyina blanc (en conserva)

Amanida de nopales: (làctics) 11,50 € (vegetarià o vegà)

Cactus tendre sobre llit de jitomates i escaig de gall amb jalapeños i formatge fresc

½ amanida de Nopales 7,00 €

Els Sopos (no són sopos)

2 unit iguals

Sope Vegetarià: (làctics) 7,50 €.

vegetarià

Farina de blat de moro fregida amb fesols negres, enciam, crema àcida Alebrije formatge i ceba (2 unitats)

Sope De xoriço: (làctics) 8,50 €

Farina de blat de moro fregida, fesols negres, xoriço enciam, crema àcida, formatge i ceba. (2 unitats)

Sope de Pollastre: (làctics) 8,50 €

Farina de blat de moro fregida, fesols negres, pollastre, enciam, crema àcida, formatge, ceba (2 unitats)

Huarache: (làctics), 1 unit 10,50 €

Base de blat de moro gran amb fesols formatge, alvocat, ceba, coriandre, guisat de la casa, i salses (vermella, verda). (1 unit)

Chalupitas de Tatemada 8,00 € vegetarià

Base de blat de moro, feta a mà passada pel comal, amb un lleuger torrat, amb salsa tatemada rostida casolana, amb formatge fresc i ceba.

Grassoneta Omple de Carn 8,00 € (lactis)

Truita de blat de moro pastada a mà i com el seu propi nom indica de massa grassoneta, la qual es fregeix i s'omple amb diferents ingredients.

per compartir

Cassoleta Pastor: 14,50 €

Magre de porc amb el seu toc de pinya i ceba.

Cassoleta cochinita pibil: 15,50 €

Carn de porc a l'orn amb adob típic al sud de Mèxic, acompanyat de ceba morada.

Cassoleta Pollastre a la flor de carbassa: (làctics), 15,50 €

Pollastre amb xampinyons nata agra i flor de carbassa

Fajitas de pollastre: 14,50 € (gluten)

Pit de pollastre a tires a la planxa amb pebrots i salses de la casa

Tinga de vedella 15,00 €

Vedella desmechada amb un toc picant.

Barbacoa: 16,60 €

Fesols refregits: (lactics) **5,50 €** (vegetarià)

C on formatge Gratinat i totopos.

.Queso fos: (lactics) **8,50 €**

Gratinat de formatge, xampinyons i xoriç acompanyat de truita de blat

Guacamole: (vegà) **11,50 €**

Com ho fa l'àvia amb totopos i escaig de gall. Amb o sense coriandre demani-ho al seu gust.

Tots els preus són amb IVA inclòs tots els preus de terrassa tenen un cost addicional de l'10% per taxa d'ocupació de via pública i servei.

Costella i cuixa de xai cuit a foc lent a el vapor, amb Xile guajillo, herbes aromàtiques. Servit amb ceba i coriandre.

Cassoleta Vegana o vegetariana : **13,50 €**

Barreja de verdures a la planxa amb cuitlacoche, flor de carbassa, xampinyons i ceba.

Cassoleta de bolets a pastor: **14,50** vegà **Cassoleta****trepada 15,50 €** (lactis)

Carn de bistec, xoriç i formatge

Cassoleta de pastor vegà 15,50**Page 2**

especialitats:

*** Enchiladas de mole. 15,00 € :**

(Fruits secs, cacauet, gluten)

Truites amb pollastre, salsa de mole, acompanyat de guarnició lleugerament picant.

*** Enchilada Suïssa:** (lactics) **15,00 €**

Truites amb pollastre, Salsa de tomatillo verd, xampinyons i flor de carbassa amb pollastre i formatge gratinat.

*** Enfrijolada** (lactis) **15,00 €**

Truites amb pollastre, Salsa de fesol negre i xoriç campestre.

*** Plats de llarga elaboració dels dies amb ampli aforament de el local pot demorar-se fins passats 40 min consulteu amb el personal la seva disponibilitat.**

Gambetes a la diabla: (marisc).

disponibilitat)

Gambetes adobats amb salsa especial de guajillo i Xile chipotle.

Chili amb carn: 9,50 €

Fesols amanits amb diferents carns, verdures i condiments perfecte per acompanyar diferents plats

Costellam de porc en salsa barbacoa /

chipotle amb bec de gall

18,00 €

Sopa de guajillo: 6,50 € (vegà)

tacs

2 unit iguals en truita de **blat de moro.**

• cochinita pibil	6,00 €
• Pastor	6,00 €
• Pastor Vegano	6,50 €
• Xoriç ametlla	6,00 €
• Xoriç Vegan	6,50 €
• Tinga de vedella	6,00 €
• Barbacoa	7,00 €
• Fresc de pollastre	6,00 €
• Bistec i quesillo	6,00 €
• Trepapat	6,50 €
• Vegetal pebrot i bolet	6,00 €
• Vegetal Bolets Pastor	6,50 €
• Vegetal Espàrrec	6,50 €
• No vull pensar *	15,00 €
• Dau de la Setmana	6,00 €

Dijous de tacs: 7,95 €

Tots els dijous ració de 4 tacs petits i la teva gerra de cervesa aigua o refresc

Divendres de pozole: 9,00 € *

Tots els divendres tenim pozole tradicional vermell .

Sopa de Xile guajillo amb tomàquet i fideus **sense gluten**
deliciós amb un toc de llimona

Ous Divorciats 8,50 €

És un plat molt típic en un dinar mexicà, on

es troben 2 ous sobre 2 truites saltejades i

coberts en 2 salses, una vermella picant i una verda que

també, separats amb fesols i totopos

Només per encàrrec previ

Chiles en nogada 13,00 €

Deliciosos xilis poblanos, Farcits de carn
fruits secs, Banyats en la tradicional nogada.

Postres: 5,00 €

postres Casolans

(Segons disponibilitat)

Tots els preus són amb IVA inclòs tots els preus de terrassa tenen un cost addicional de l'10% per taxa d'ocupació de via pública i servei.