

Las entradas



Ensaladas



ENSALADA DE GAMBAS Y AGUACATES 13,50

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 & AGUACATE 13,50

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 10,90

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

CHORI-CHAMPI-QUESO 10,90

Y cilantro picado.

GAMBAS CON CHIPOTLE 10,90

Y cilantro picado.

CHILI CARNE VEGETARIANO 12,50

Con soja texturizada, setas, y tortilla de maíz.



Nachos



Totopos de maíz fritos al momento

NACHOS CON QUESO

Totopos con queso cheddar fundido.

▶ GRANDES 9,95 ▶ PEQUEÑOS 7,90

NACHOS CON CARNE

Totopos con cheddar fundido y chili con carne.

▶ GRANDES 13,50 ▶ PEQUEÑOS 9,50

NACHOS CARNE VEGANOS

Totopos con crema de calabaza y chili con carne de soja texturizada.

▶ GRANDES 14,50 ▶ PEQUEÑOS 10,50

NARCONACHOS

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

▶ GRANDES 13,90 ▶ PEQUEÑOS 9,90

NARCOVEGANOS

Totopos con guacamole, pico de gallo y crema de calabaza.

▶ GRANDES 13,90 ▶ PEQUEÑOS 9,90

CHINGA TU MADRE

Totopos con guacamole, pico de gallo, cheddar fundido, chili con carne, queso cotija, nata agria y jalapeños.

▶ GRANDES 14,50 ▶ PEQUEÑOS 12,00

CHINGA VEGGIE

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

▶ GRANDES 16,50 ▶ PEQUEÑOS 12,50

LA SANTA

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

*Suplemento de guacamole 2,90 €

▶ GRANDES 15,50 ▶ PEQUEÑOS 11,00

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

8,90

Marinadas y fritas.



Escoje: Dulces o picantes

JALAPEÑOS

8,90

Rebozados rellenos de queso cheddar cremoso.

GAMBAS ENDIABLADAS 17,00

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

AROS DE CEBOLLA

8,50

Aros de cebolla esponjosos con rebozado rehogado a la cerveza.

SURTIDO DE ANTOJITOS

8,00
x pers.

Surtido de antojitos (mín. 2 personas).

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

Segundo Round

MÉXICO



Enchiladas *3 uds.*

Tortillas de maíz rellena de...

VERDE

15,50

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

ROJA

15,50

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

Alambres



6 tortillas

Deliciosa combinación de tiernas carnes o gambas a la plancha complementadas con una selección de quesos fundidos y verduras salteadas

Incluye salsa Perrins: 

DE POLLO

14,90

Con pechuga de pollo cortada a dados.

DE GAMBAS

17,50

Gambas peladas.

DE RES

17,50

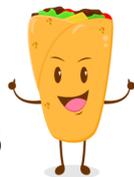
De ternera.

DE VEGETALES

15,50

Verduras salteadas, setas, queso y tortilla de maíz

Burritos



1 ud.

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

TINGA 14,50

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

CARNE ENCHILADA 14,50

Jugosa carne de ternera deshilachada 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 14,50

Carne de cerdo deshilachada marinada a baja temperatura, quesos fundidos, arroz mexicano, cebolla morada encurtida, nata agria, frijol y salsa roja.

COCHINITA VEGANO 15,50

HEÜRA marinada y asada, queso vegano fundido, arroz mexicano, cebolla morada encurtida, frijol y salsa roja. 

VEGETARIANO 14,50

Quesos fundidos, arroz mexicano, nata agria, frijol, salsa verde, guacamole, champiñon, verduras salteadas y tortilla de maíz.

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 gambas, servidos sobre tortillas de trigo listos para comer:

GAMBAS CON PICO DE GALLO DE MANGO 17,50

Con mayonesa de chipotle y pico de gallo con mango, aguacate y cilantro.

PASTOR 13,90

Virutas de cerdo adobado, piña, cebolla y cilantro.

PASTOR VEGANO 14,90

Virutas de Heüra adobada a la plancha, piña, cebolla, cilantro y tortilla de maíz.

COCHINITA PIBIL 14,50

Cerdo marinado con achiote, asado a baja temperatura con cebolla morada encurtida.

COCHINITA VEGANO 14,90

HEÜRA marinado con achiote a la plancha con cebolla morada encurtida y tortilla de maíz.

POLLO, QUESO Y CHICHARRÓN 14,50

Con cebolla y cilantro

PICAÑA, CEBOLLA Y QUESO 15,50

Picaña a la plancha, cebolla caramelizada y queso fundido.

CARNE ENCHILADA 14,50

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. 14,50

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 14,50

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

DEGUSTACIÓN DE GUIOS 26,90

Ideal para compartir - Servido con 9 tortillas

Prueba nuestros guisos más auténticos en este mix de tacos de **TINGA, CARNE ENCHILADA y COCHINITA PIBIL.**    

Brasa



El alma de cualquier "Steak House". Brasa con el mejor carbón que le aporta el mejor sabor a nuestras carnes.

TACO DE CORTE DE LOMO BAJO 22,50

TROCEADO PARA TAQUEAR 

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

ENTRECOT 20,50

COSTILLAR DE CERDO BBQ  15,50

Costilla de cerdo asada a baja temperatura con salsa barbacoa.

CHULETÓN VACA VIEJA 20,50
MADURADO 500 gr

¿Un tequilita?



JOSÉ CUERVO 4,00

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 8,50

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 9,50

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 6,50

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 5,00

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 5,90

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.

USA

Burgers



CARNE NACIONAL 100% ECOLÓGICA

PACHUCO BILL   13,50

Hamburguesa 100% de ternera con mix de quesos, beicon, lechuga & tomate.

EMILIANO ZAPATA    13,50

Hamburguesa 100% de ternera con salsa barbacoa, bacon y queso cheddar viejo.

BILLY EL NIÑO   9,90

Hamburguesa con queso

SALSAS



SALSA PICANTE CHIPOTLE  1,90



SALSA TRINIDAD ESCORPIÓN     1,90

Nuestra salsa picante casera "Trinidad Escorpión" tiene como base verduras asadas.

SALSA VALENTINA  S/P

DON JÚLIO BLANCO 6,90

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 7,90

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 N° 1 ESPADIN 8,90

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 N° 2 PECHUGA 9,50

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 4,50

CAZADORES BLANCO 3,50

CAZADORES REPOSADO 3,90

CLANDESTINA BLANCO 4,90

CLANDESTINA REPOSADO 5,50

TEQUILA DE FRESA 3,90

Un traguito

Margaritas

	Margarita Tradicional	7,00
	Margarita Tradicional	13,50
	 Pachuco (Doble formato)	
	Margarita Tradicional	31,90
	 Jarra	
	Margarita Sabor	7,90
	Elige: Fresa, Maracuyá o Mango	
	Margarita Sabor	14,90
	Elige: Fresa, Maracuyá o Mango	
	 Pachuco	
	Margarita Sabor	34,90
	Elige: Fresa, Maracuyá o Mango	
	 Jarra	

Sangrías

Jarra Sangría Vino	9,90
 Pequeña	
Jarra Sangría Vino	13,50
 Mediana	
Jarra Sangría Vino	17,50
 Grande	
Caña de Sangría	3,50
Jarra Sangría Cava	22,50
Tamaño único grande	
Jarra Sangría Cava	23,90
SANDIA	
Cava, Soda, Ginebra, Vodka, Martini, Sirope de sandía & limón	
Tamaño único grande	
Tinto de Verano	3,90

Cervezas

Coronita	3,90
Desperados	3,90
Desperados Mojito	3,90
Dos XX	3,90
Aguila sin filtrar	3,90
Negra Modelo	3,90
Heineken	3,90
18/70	3,90
Cruz Campo s/ gluten	3,90
Heineken 0,0	3,90
Amstel 0,0 tostada	3,90
Caña	3,50
Radler con limón	3,50
Jarra Cerveza	4,50
Jarra Clara Cerveza	4,50

ARTESANAS

CHINGONA *Esperite* 3,90

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

	Agua	2,50
	Coca Cola	3,50
	Coca Cola Zero	3,50
	Fanta Limón	3,50
	Fanta Naranja	3,50
	Sprite	3,50
	Nestea	3,50
	Tónica	2,90
	Agua con gas	2,90
	Trina Naranja	2,90
	Zumo Piña	2,90
	Zumo Melocotón	2,90
	Zumo Naranja	2,90

Vinos

<p>PRIORAT</p> <p>PREDICAT</p> <p> Cariñena, Syrah & Merlot</p> <p> 9 meses barrica francesa</p> <p>22 €</p>	<p>PRIORAT</p> <p>MAS DE SUBIRÀ</p> <p> Garnacha, Cariñena & Cabernet Sauvignon</p> <p> 2 meses barrica roble francés</p> <p>21 €</p>	<p>SOMONTANO</p> <p>ENATE CRIANZA</p> <p> Tempranillo & Cabernet Sauvignon</p> <p> 9 meses barrica roble francés</p> <p>21 €</p>	<p>BIERZO</p> <p>LA ESCUCHA</p> <p> Cabernet Sauvignon</p> <p> 3 meses en barricas roble francés y americano</p> <p>20 €</p>	<p>RIOJA</p> <p>CUNE</p> <p> Tempranillo, Garnacha Tinta & Mazuelo</p> <p> 12 meses barrica roble americano</p> <p>18 €</p>
<p>RIOJA</p> <p>SIERRA CANTABRIA</p> <p> Tempranillo</p> <p> 6 meses barrica roble francés y americano</p> <p>21 €</p>	<p>RIOJA</p> <p>RAMÓN BILBAO</p> <p> Tempranillo</p> <p> 14 meses barrica americano</p> <p>20 €</p>	<p>RIOJA</p> <p>LUIS CAÑAS</p> <p> Tempranillo & Garnacha</p> <p> 12 meses barrica roble francés y americano</p> <p>22 €</p>	<p>RIOJA</p> <p>MARQUÉS DE RISCAL Reserva</p> <p> Tempranillo, Graciano & Mazuelo</p> <p> 24 meses barrica americano</p> <p>26 €</p>	<p>RIBERA DEL DUERO</p> <p>LEGARIS ROBLE</p> <p> Tempranillo</p> <p> 3 meses barrica roble americano</p> <p>19 €</p>
<p>RIBERA DEL DUERO</p> <p>EMILIO MORO FINCA RESALSO</p> <p> Tempranillo</p> <p> 4 meses barrica roble francés</p> <p>21 €</p>	<p>RIBERA DEL DUERO</p> <p>PESQUERA</p> <p> Tempranillo</p> <p> 18 meses barrica roble francés y americano</p> <p>32 €</p>	<p>TORO</p> <p>MATSU EL PÍCARO</p> <p> Tinta de Toro</p> <p> 3 meses sobre lías en depósitos de hormigón</p> <p>19 €</p>	<p>MONTSANT</p> <p>ITANT</p> <p> Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot</p> <p> Sin crianza</p> <p>20 €</p>	<p>MONTSANT</p> <p>EL PISPA</p> <p> Garnacha</p> <p> En barrica roble francés y americano</p> <p>20 €</p>
<p>PENEDÉS</p> <p>ERMITA D'ESPIELLS</p> <p> Macabeo, Xarel·lo, Parellada & Chardonnay</p> <p> 9 meses en botella</p> <p>21 €</p>	<p>PENEDÉS</p> <p>GRAMONA GESSAMÍ</p> <p> Muscat, Sauvignon Blanc & Gewürztraminer</p> <p> Sin crianza</p> <p>23 €</p>	<p>RUEDA</p> <p>LA CHARLA</p> <p> Verdejo</p> <p> 2 meses sobre lías</p> <p>18 €</p>	<p>RUEDA</p> <p>PALOMO COJO</p> <p> Verdejo</p> <p> Sin crianza</p> <p>20 €</p>	<p>RÍAS BAIXAS</p> <p>GRABAZÁN ETIQUETA VERDE</p> <p> Albariño</p> <p> 3 meses sobre lías</p> <p>21 €</p>
<p>RÍAS BAIXAS</p> <p>MARTÍN CÓDAX</p> <p> Albariño</p> <p> Sin crianza</p> <p>20 €</p>	<p>SOMONTANO</p> <p>ENATE ROSADO</p> <p> Cabernet Sauvignon</p> <p> Sin crianza</p> <p>20 €</p>	<p>ITALIA</p> <p>BRACHETTO D'ACQUI</p> <p> Brachetto</p> <p> 4 meses en depósito</p> <p>19 €</p>	<p>PORTUGAL</p> <p>MATEUS ROSÉ</p> <p> Baga, Bastardo, Touriga nacional & Tinta Roriz</p> <p> 4 meses en depósito</p> <p>17 €</p>	<p>CAVA</p> <p>RAIMAT</p> <p> Xarel·lo & Chardonnay</p> <p>18 €</p>



De la casa

RIOJA	CAVA
18.00 €	18.00 €
RIBERA DEL DUERO	
18.00 €	

Copas **4.00 €**

VERDEJO	RIBERA DEL DUERO
ALBARIÑO	
RIOJA	