



L
a
s

M
a
ñ
a
n
i
t
a
s

Bebidas

Margarita De Limón	4.40
Margarita Especial	4.50
Mojito	5.00
Daikiri De Sabores	5.00
Cervezas Mexicanas	3.50
Michelada	3.70
Cerveza de Barril	3.10
Vino De La Casa	B. 11.90 C. 2.80
Lambrusco	9.80
Jarra Sangría	13.50
Refrescos y Zumos	2.50
Agua Sin Gas	1.50
Agua San Pellegrino	2.30
Café	2.10
Licores	3.75

Tequilas

Centenario Reposado	5.00
Agavero	4.95
Cava San Agustín Reposado	4.75
Cava San Agustín Blanco	4.40
Casco Viejo Reposado	4.10
Casco Viejo Gold	3.75
Casco Viejo Blanco	3.20



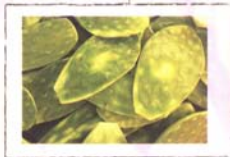
Las Botanas

GUACAMOLE el auténtico acompañado de totopos.	6.50 ▼
NACHOS con salsa, frijoles, queso y guacamole.	9.10 ▼
QUESADILLAS 3 tortillas rellenas de tres tipos de queso y guacamole.	8.90 ▼
CHORIQUESO DE TOLUCA el de toda la vida con tortilla de trigo.	8.95
FLAUTAS DE POLLO tortillas de maíz rellenas de pollo con salsa y guacamole.	8.90
CEBICHE pescado y gambas maceradas en lima con tomate y aguacate.	8.20
ENSALADA NOPAL PAISANO ensalada de cactus con aderezo de la casa.	7.90 ▼
ENSALADA CESAR aunque no lo crea es creación mexicana y la bordamos.	7.80 ▼
ENSALADA TRICOLOR aguacate, tomate y queso con aliño mex.	7.50 ▼

Sugerencias

Chef Carlos Andrés - Invierno 2006-2007

Queso Technotitlan	6.50
Tostada Malinche	6.30
Pescado Veracruz	7.50
Setas y Langostinos	8.60
Lomo Al Tamarindo	15.15



No te ponemos todo el nombre del plato por que no cabría; ya sabes estos nuevos chefs, pero están realmente exquisitos...

Menú El Especial

Degustación de nuestras especialidades para compartir.

Nachos, Flautas, Cochinita, Puntas Sarape y Tinga de Pollo.

Tarta.

19.50 EUROS por persona (mínimo dos personas)

Pa' Abrir Boca

CREPAS DE POLLO EN SALSA DE HUITLACOCHÉ

Salsa de hongos y queso al horno.

13.10 ▼

CREPAS OAXAQUEÑA de pollo y bañadas con salsa de mole.

12.65 ☞

ENCHILADAS POBLANAS de carne, queso o pollo con salsa de chile poblano.

11.80

QUESADILLAS SAN ANGEL las típicas, fritas rellenas de queso y huitlacoche.

10.60 ▼

QUESADILLAS CHACHAHUA rellenas de queso, camarón y chile pasilla.

11.20

Las Aves

AL MANGO Pechuga de pollo en salsa de mango y guarnición de arroz a la mexicana.

12.60

CON MOLE El más típico con frijolitos y arroz a la mexicana.

12.70 ☞

Las Carnes

COCHINITA PIBIL El plato más laureado de nuestra cocina, cerdo con axiote y rajas con crema y queso.

13.10

CARNE TAMPIQUEÑA Digamos el más completo con arrachera, guacamole, enchilada, etc.

14.10

TIRAS SARAPE Finísimas tiras de arrachera

con pimientos y chorizo estilo zapopan con arroz.

13.90

CORDERO EN SALSA PASILLA Y VINO BLANCO

Nuestra famosa birria superada.

13.20

Los Tacos

(acompañados de salsa y desde luego sus tortillas de maíz amarillo)

AL PASTOR El verdadero de TROMPO, nuestro nuevo orgullo.

Cerdo adobado a las brasas.

12.90

GRINGAS tortillas de trigo rellenas de pastor con queso fundido.

13.40

POLLO AL QUESO con queso estilo Oaxaca, un clásico en nuestra cocina.

12.80

LA NETA de tortilla de harina con tiras de ternera, pimientos y queso.

12.60

SUADERO el típico suadero con filete de cerdo, chorizo y cebolla.

12.85

PASTOR DE PESCADO el mismísimo lenguado en axiote y a las brasas.

12.95

CARNITAS cerdo frito en manteca con chicharrón y guacamole.

13.70 ☞

Las Calorías

(dos minutos de placer y un mes en las caderas)

CREPAS DE CAJETA las más buscadas, con helado.

4.50

SORBETES mango, violeta, cactus y papaya.

4.75

TARTA DE CHOCOLATE no podía faltar.

4.20

TARTAS CASERAS de las nuestras.

4.20

HELADOS vainilla, fresa y chocolate.

4.00

Menú El Más Mexicano

Degustación de nuestras especialidades en tacos y más pa' compartir.

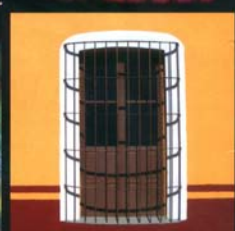
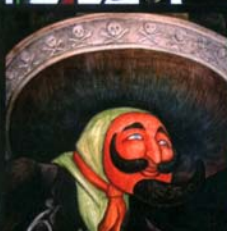
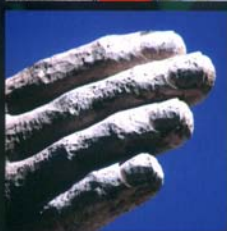
Nachos, Quesadillas de Huitlacoche, Ensalada de Nopal Paisano y Especial Taquiza.

Postre.

21.50 EUROS por persona (mínimo dos personas)

▼ PLATOS PARA VEGETARIANOS O MALITOS

☞ ESTOS PLATOS PICAN UN POCO EL RESTO NADA



Las fotos son del Toledo, un pinche fotógrafo mexicano, si te late una te la vendemos, incluyendo la portada.
Favor de no robarse la carta.