

ENTRANTES “Compártelos!!”

 Nachos con queso Totopos, queso, pico de gallo y aceitunas negras (puedes pedirlo con jalapeño)	individual 6,90€ p/compartir 9,50€
Botanas “La Taquería” Nachos con queso, guacamole, aros de cebolla, quesadillas, nopales, pico de gallo y jalapeños	p/compartir 12,50€
 Choriqueso Cazuelita de queso fundido con trozos de chorizo asado.	6,90€
Champiqueso Cazuelita de queso fundido con champiñones asados y tortillas de harina de trigo.	6,90€
 Guacamole “La Taquería” Una mezcla de aguacate, cebolla, tomate y cilantro acompañada de “totopos” caseros.	7,90€
Alitas de pollo a la mexicana Fritas, adobadas en “chile chipotle” (cilantro y especias).	6,50€
 Quesadillas De Queso, con Chorizo o de Champiñones.	7,40€
Ceviche “La Taquería” Filete de pescado macerado en limón con tomate y cilantro.	7,90€
 Ensaladas con el aderezo a la mexicana -Del Chef: Lechuga, nopales, pico de gallo, aguacate, pepino, zanahoria, cebolla. -De Pollo asado: Lechuga, frijol, aguacate, maíz, queso, cebolla morada. -Tropical: Lechuga, fruta de temporada, queso, cebolla morada, pico de gallo.	7,90€
 Menú infantil “chamac@” Opción 1: Porciones de Pollo o Ternera con arroz, bebida y postre. Opción 2: Sincronizadas: con jamon y queso, tomate, bebida y postre. Opción 3: Quesadillas “NEN”: con Ternera o Pollo, guacamole, bebida y postre.	8,90€



SEGUNDOS

TACOS TACOSSS!!!! 4 tacos con tortillas de Maíz con lechuga y pico de gallo	10,50€	Arranchera del campesino Ternera a la plancha acompañada de “papa asada”, guacamole, pico de gallo y nopales.	14,50€
 Tacos de ternera adobada y asada  Tacos de pollo marinado y asado  Tacos de chorizo y queso Tacos de cochinita pibil Tacos de carnita de puerco braseado Tacos “cuñao” de arroz, frijoles, nopales y queso Tacos de mole (c/pollo deshebrado, arroz y mole)		 Nachos hay guey Totopos cubiertos de queso fundido, frijoles, pollo y bistec asado a la parrilla marinado en adobo, salsa pico de gallo, guacamole y aceitunas negras. (Puedes pedirlo con jalapeño).	c/chorizo 12€ c/Ternera y pollo 13,50€
Tacos de Tinga (c/pollo deshebrado con cebolla y crema agria) Tacos de Pastor (c/cerdo marinado con cebolla, cilantro y piña)		Cochinita Pibil Jugosa carne de cerdo marinada con axiote y naranja, hecho a fuego a lento acompañado de arroz, frijolitos y tortillas.	11,90€
Tacos “borrachos” 3 tacos de merluza rebozados en cerveza coronita y especias, cubiertos de lechuga, pico de gallo y salsa rosa.	10,50€	 Alambre desmadroso “la taquería” Ternera, bacón y chorizo a la plancha, sazonada con pimiento, cebolla y queso gratinado	13,50€
ENCHILADAS  Enchiladas Rojas o Verdes Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas con salsa, queso fresco, crema agria, cebolla, cilantro acompañada de frijoles. (Sin Picante, Regular, Muy Picante)	11,90€	Carne Asada a la Tampiqueña Corte de arrachera servido con enchilada, guacamole, frijoles, pimientos, cebolla morada, queso y crema agria.	14,80€
BURRITOS (Envuelto en tortilla de harina o al plato) Burrito de pollo marinado y asado Burrito de ternera adobada y asada Burrito de carnisas de puerco braseado Con arroz a la mexicana, frijol, guacamole, pico de gallo, queso y nata.	12,50€	Flautas “la patrona” 3 tortillas de maíz fritas con pollo, queso latino, lechuga, cebolla morada, salsa de tomate y nata.	11,90€
Burrito vegetariano con arroz a la mexicana, frijol, guacamole, pico de gallo, cebolla morada, maíz, queso, nata	11,50€	 Fajitas de arrachera Tiras de ternera a la plancha con pimiento y cebolla salteadas, guacamole, frijoles, crema agria.	13,80€
		 Fajitas de pollo Pollo a la plancha con tiras de pimiento y cebolla salteadas, guacamole, frijoles, crema agria.	13,80€
		Mole “La taquería” Especialidad azteca, cocinada con pechuga de pollo bañada con mole (salsa a base de 20 ingredientes como chiles secos, canela, clavos, chocolate, etc...) con ajonjolí, arroz y frijoles.	13,80€



LA TAQUERÍA

**CANTINA-RESTAURANTE
MEXICANO**