

FAJITAS

Nuestras tradicionales sartenes picantes, servidas con tortillas de trigo y ensalada. ¡Este plato es para comer con las manos!

- Fajitas Pollo - 18,20
- Fajitas de Cordero - 23,10
con solomillo de cordero
- Fajitas Lomo - 22,10
con solomillo de novillo
- Fajitas Entrecote - 19,50
- Fajitas Puerco - 20,10
con solomillo de cerdo
- Fajitas Verdura y Queso - 18,50
- Fajitas Gambas - 23,00
- Fajitas Atún - 22,10
- Fajitas Deluxe - 23,20
Gambas, atún, corvina y langostinos



CARNES A LA PARRILLA

- Filete de pollo a la parrilla - 18,50
- T-bone Steak (±650 gramos) - 29,50
- Bife de Ancho (Rib-eye) (±300 gramos) - 21,50
- Bife de Chorizo (Entrecote) (±300 gramos) - 19,20
- Bife de Lomo de novillo (±180 gramos) - 22,50
- Bife de Lomo de novillo (±300 gramos) - 29,10
- Solomillo de Cerdo - 20,20
- Chuletas de Cordero - 24,50

Todas las carnes van acompañadas con papas fritas y ensalada

IGIC Incluido



COCKTAILS



Margarita a la Roca 8,90

Tequila, Triple seco, lemon juice and ice cubs, with a rim of salt

Margarita Clásico 8,90

Tequila, Triple seco, lemon juice, with a rim of salt

Mexican Margarita 8,30

Tequila, Triple seco, lemon juice, egg white and a rim of salt

Strawberry/Mango Margarita 8,90

Tequila, Triple seco and fresh frozen strawberries/mango with a rim of sugar

Tequila Sunrise 8,90

Tequila, fresh orange juice and grenadine

Mojito Cubano 8,90

Havana rum, slices of lime, mint, brown sugar, crushed ice and soda

Caipirinha 8,90

Cachaca rum, slices of lime, brown sugar and crushed ice

Banana/Strawberry Daiquiri 8,90

Bacardi, Triple sec, banana/strawberry liqueur, with fresh banana/strawberries salt and crunched ice

Piña Colada 8,90

Bacardi, Triple sec, Malibu, fresh pineapple, coconut cream

Flores Pequeñas 8,90

Rum Arehucas, Cointreau, Banana liqueur and fresh orange juice

Sueño El Chacho 9,60

Fresh fruit mixed with Tequila, Blue curacao and grenadine

Cocktail Salut 8,90

Fresh fruit mix with grenadine

Michelada 5,90

Sol, maggi, perry, tabasco, clomato, salt and crunched ice

Sangría 12,50/21,00

Fresh fruit mixed with red wine and orange juice ½ or 1 litre

Sangría Cava 14,50/24,50

Fresh fruit mixed with cava and orange juice ½ or 1 litre

CERVEZAS MEXICANAS

- Pacifico 4,90
- Modelo 4,90
- Negra Modelo 4,90
- Dos XX 4,90
- Sol 4,90
- Corona 4,90
- Desperado 5,10



ENTRANTES

Ceviche de Bacalao y Gambas - 11,90

Macerado de bacalao y gambas en jugo de limón y alcaparras. Servido con aguacate

Ensalada Nopalitos - 9,90

Tortilla de harina de trigo crujiente rellena de lechugas variadas, hojas de cactus en escabeche y queso de cabra

Aguacate relleno - 12,10

Aguacate, gambas y salsa Cocktail

Guacamole con Totopos - 11,40

La clásica salsa de aguacate, servida con nachos crujientes

Sopa Casera - 8,50

Deliciosa sopa mexicana, servida con pan

Quesadilla con Gambas - 14,60

Tortilla de harina de trigo con queso fundido, rellena de gambas con una salsa picante de chiles Guajillo

Pollo Maximiliano - 10,50

Pollo crujiente, servido con salsa Pipián y tortillas harina de trigo

Alitas de Pollo con Chipotle - 10,50

Alitas de pollo picantes fritas, servidas con salsa de Chipotle y miel

Chorizo Santa Cruz - 11,50

Dos chorizos picantes mexicanos, servidos con una salsa dulce y tortillas de harina de trigo

Quesitos con salsa de Calabaza - 12,10

Queso de cabra envuelto en bacon y frito, servido con salsa de calabaza dulce

Poppers rellenos - 10,50

Jalapeños fritos rellenos de dos tipos de queso

Nachos Pobres - 11,50

Nachos servidos con queso fundido, chiles jalapeños, guacamole y crema agria

ENSALADAS Y ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada Mexicana - 9,10

Lechuga, tomate, aguacate y cebolla

Ensalada Valentina - 12,50

Ensalada mixta con atún y queso de cabra

Ensalada Mixta - 9,10

Lechuga, tomate, pepino, cebolla, aceitunas y maíz

Ensalada Grande - 16,90

Una gran ensalada mixta, (con pollo, con mazorca de maíz o con plátano frito), servido con tortillas de trigo

Panoja de Maíz - 6,00

Una mazorca de maíz a la parrilla servida con crema agria

Pan y Mantequilla de Ajo - 4,00

TORTILLAS ENCHILADAS Y TACOS

Nachos Toluca - 16,10

Nachos con pollo o ternera, con queso fundido, pico de gallo, guacamole y crema agria.

Tacos Rancheros - 16,20

Tres tortillas de maíz crujientes rellenas de pollo, carne de res y carnitas, queso, guacamole y crema agria. ¡También vegetariana!

Burrito Gordito - 17,80

Una gran tortilla de harina de trigo, rellena de pollo o ternera, con queso de cheddar, servida con guacamole y crema agria. ¡También vegetarianos!

Quesadilla doblada - 18,10

Una gran tortilla de harina de trigo rellena y doblada con tiras de entrecote, rajas, queso y salsa Chipotle.

Quesadilla Grande - 16,80

Una gran tortilla de harina de trigo rellena con tiras de pollo, jalapeños, hojas de cactus, maíz, queso fundido, guacamole y crema agria.

Enchiladas Mole de Puebla - 16,80

Dos tortillas de maíz enrolladas rellenas de pollo, con queso fundido, una salsa tradicional de chiles y cacao. Con crema agria.

Enchiladas Tomatillos y Cilantro - 16,90

Dos tortillas de harina de maíz enrolladas rellenas de pollo y ternera, con queso fundido, salsa de tomate verde y cilantro. Con crema agria.

Enchiladas Merida - 16,80

Dos tortillas de maíz enrolladas rellenas de pollo y ternera, con una salsa de tomate picante y queso fundido. Con crema agria.

Enchilada Tres Amigos - 18,10

Esta es una combinación de tres tortillas de maíz enrolladas rellenas de pollo y ternera, con tres salsas y queso fundido. Con crema agria.

Plato Vegetariano - 16,50

Tortillas rellenas de verduras frescas con queso fundido, guacamole y crema agria.

Combinacion El Chacho - 21,50

Un taco de maíz relleno con carne de ternera, una enchilada de maíz rellena de pollo con queso fundido, un trozo de entrecote a la parrilla, un chorizo, guacamole y crema agria.

CARNES MEXICANAS

Carnes de Vazquez - 19,90

Estofado de carne de cerdo en salsa de Coca Cola y Chipotle con tortillas de maíz.

Carnitas Aztecas - 19,90

Típico estofado de ternera con chile Pasilla con hojas de cactus y tortillas de maíz.

Pollo con Mole - 18,50

Muslos de pollo estofados con verduras frescas y la autentica salsa Mole de chiles y cacao. Con tortillas de maíz.

Pollo Diablo - 18,50

Pollo estofado picante, con verduras variadas y arroz

Lomito de Cerdo - 19,90

Solomillo de cerdo salteado con pimientos, calabacín y salsa de chile Guajillo y arroz.

Cordero asado - 19,40

Cordero asado al horno, servido con verduras variadas.

Flecha Indiana - 19,50

Una brocheta de carnes mixtas y verduras, salsa de crema picante. Con papas fritas y ensalada.

Tortilla Popo - 22,10

Una tortilla de harina de trigo crujiente rellena de solomillo de buey, pollo, pimientos y hojas de cactus, servida con una salsa picante y queso fundido.

Carnes Asadas - 22,90

Diferentes tipos de carne a la parrilla con una salsa de crema picante, papas fritas y ensalada.

Costillas de Puerco - 18,10

Costillas de cerdo asadas con salsa Barbacoa, papas fritas y ensalada.

PESCADOS Y MARISCOS

Corvina empanada - 18,20

Corvina empanada en una mezcla crujiente de nachos y almendra, con salsa agridulce de mango y ensalada.

Pescado estofado con Chiles - 17,90

Pescado estofado en una salsa de pimientos, cebolla, tomate y chiles, con tortillas de maíz y guacamole.

Bacalao con Pimientos - 18,50

Bacalao con pimientos dulces al horno con una salsa de tomate y cilantro, servido con arroz.

Tortilla Chipotle - 22,40

Una tortilla de harina de trigo crujiente, rellena de trozos de pescados salteados picantes, gambas, langostinos y hojas de cactus.

Langostinos al Ajillo - 23,50

Langostinos pelados con ajo, servido con ensalada

Atún y Gambas - 22,10

Atún y gambas salteados con salsa Guajillo, tortillas de trigo y guacamole.

POSTRES CASEROS Y HELADOS

Copa Guadalupe - 10,20

Helado de manzana con una salsa de miel y canela

Crepas con Cajeta - 10,40

Crêpes con la salsa Cajeta caliente y una bola de helado de vainilla con nata

Torta de Chocolate - 9,50

Delicioso pastel casero de chocolate con nata

Fruta Tinto - 8,90

Frutos rojos mezclados con helado de vainilla

Copa Pacífico - 10,20

Helado de coco cubierto con una salsa de Kahlua-caramelo

Nuestros Colores - 10,00

Helado de mango con salsa de licor azul

Chichenitza - 10,20

Helado de canela con una salsa de grosellas

Helado Variado - 9,00

Tres bolas de helado con nata

Piña El Chacho - 12,10

Piña fresca con una bola de helado y nata

Merengada - 10,50

Pastel con helado de vainilla cubierto con merengue y flambeado con Licor 43

IGIC Incluido