

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Queso gratinado con chorizo en cuadritos acompañados de 4 tortillas de maíz

22.500



GUACAMOLE CON TOTOPOS

Tortillas de maíz fritas acompañadas con guacamole.

22.500



16



FLAUTAS DE QUESO (X3)

Tortilla de maíz frita rellena de queso, bañados en guacamole, lechuga, salsa verde, queso cotija (salado), sour cream

24.500

CHIMICHANGAS DE POLLO (X3)

Tortillas de trigo rellenas de pollo desmechado con salsa mayo chipotle y cebolla, bañadas con guacamole, salsa tatemada, queso cotija (salado) y sour cream.

27.500

TACOS DORADOS (X3)

Tortilla de maíz frita rellena de pollo desmechado, bañados en guacamole, lechuga, salsa verde, queso cotija (salado), sour cream y aguacate

26.500



CHIMICHANGAS DE CARNE (X3)

Tortillas de trigo rellenas de carne desmechada en salsa verde y queso, bañadas con guacamole, salsa tatemada, queso cotija (salado) y sour cream.

27.500



SOPAS

POZOLE

Sopa a base de maíz con pollo, cerdo, garbanzo y chile pasilla, acompañado con vegetales, lechuga y cebolla y tortillas de maíz fritas.

23.500



SOPA DE TORTILLA

Sopa a base de tomate, cebolla y pollo, con tortilla en julianas, aguacate, queso y sour cream.

18.500



CEVICHES

DE CAMARON

Camarones marinados, con cubos de pepino, cebolla, mango, limón, cilantro, con salsa MirRey y acompañados de totopos.

27.500



@ORALEMIRREY



3003522138

TACOS

Tortillas de maíz blanditas y cada orden vienen por 3 unidades



TACO GOBERNADOR (X3)

Camarones sofreídos con cebolla y tomate con queso gratinado.

26.500



BAJA DE PESCADO (X3)

Pescado capeado, col morada, pico e gallo y salsa mayo chipotle.

26.000



BAJA DE LANGOSTINOS (X3)

Langostinos capeados, col morada, pico e gallo y salsa mayo chipotle.

26.500



BAJA DE AGUACATE(X3) OPCION VEGETARIANA

Aguacate capeado, col morada, pico e gallo y salsa mayo chipotle.

24.500



TACOS DE BIRRIA DE RES(X3)

Birria de res desmechada con cebolla y cilantro servida en tortilla de maiz con queso gratinado y acompañada de su caldo para remojar.

32.500

TACOS CON TORTILLAS CROCATES

TACO VOLCAN (X2) 27.500

Lomo fino en cuadritos con queso gratinado y pico e gallo, sobre tostadas de maíz frita



TOSTADA DE TINGA DE POLLO (X2)

Pollo desmechado en salsa de chipotle y cebolla, lechuga, sour cream y aguacate, sobre tostadas de maíz frita. 25.500



TACO PARA ARMAR

TACO ALAMBRE

Lomito fino de res y tocineta en cuadritos sofreídos con pimentón y cebolla, envueltos en costra de queso, con cuatro tortillas de maiz



32.500



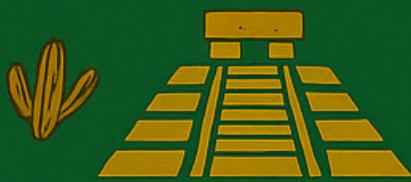
@ORALEMIRREY



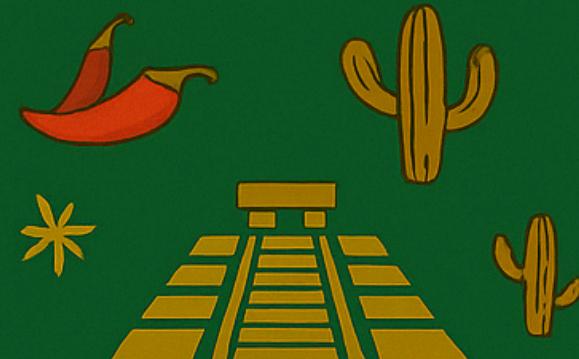
3003522138



BURRITOS



QUESADILLAS



GRINGAS



BURRITOS

BURRITO DE RES POLLO

Tortilla de trigo, queso, lechuga, lomo fino y pechuga sofreídos con pimentón y cebolla, salsa tatemada, aguacate, y acompañados con papa francesa.

31.500

BURRITO DE TINGA DE POLLO

Tortilla de trigo, queso, lechuga, Tinga de pollo (pollo desmechado en salsa de chipotle y cebolla), aguacate, julianas de tortillas fritas acompañados con papa francesa.

31.500

BURRITO DE COCHINITA PIBIL

Tortilla de trigo, queso, lechuga, cochinita pibil frijol refrito, cebolla encurtida, salsa, aguacate, acompañados con papa francesa.

31.500

BURRITO DE PASTOR

Tortilla de trigo, queso, lechuga, carne al pastor, piña, cebolla, aguacate, acompañados con papa francesa.

31.500

BURRITO DE CARNITAS Y CHICHARRON

Tortilla de trigo, queso, lechuga, carnitas y chicharrón aguacate, pico e gallo, acompañados con papa francesa.

32.500

BURRITO DE PESCADO Y CAMARON

Tortilla de trigo, queso, col morada, aguacate, filete de pescado y camarón sofreídos con salsa mayo chipotle, acompañados con papa francesa.

33.500

BURRITO DE MAR Y TIERRA

Tortilla de trigo, queso, lechuga, aguacate, lomito fino de res y camarones sofreídos, acompañados con papa francesa.

33.500

BURRITO DE CHILAQUILES

Tortilla de trigo, queso, aguacate, totopos bañados en salsa tatemada, carne desmechada, cebolla, sour cream ,frijol refrito, huevo estrellado y acompañado de papa francesa.

34.500

BURRITO AZTECA

Tortilla de trigo, queso, lechuga, aguacate, carne molina sazonada a comal, julianas de tortila frita de maiz, acompañados con papa francesa.

32.500

QUESADILLAS

QUESADILLA DE RES POLLO

31.500

Tortilla de trigo, queso gratinado, lechuga, lomo fino y pechuga sofreídos con pimentón y cebolla, salsa tatemada acompañadas con totopos.

QUESADILLA DE TINGA DE POLLO

30.500

Tortilla de trigo, queso gratinado, lechuga, Tinga de pollo (pollo desmechado en salsa de chipotle y cebolla) acompañadas con totopos.

QUESADILLA DE POLLO

30.500

Tortilla de trigo, queso gratinado, pechuga de pollo salteadas en salsa tatemada acompañadas con totopos.

QUESADILLA DE CARNE

31.500

Tortilla de trigo, queso gratinado, carne de res desmechada salteada con cebolla ,tomate y salsa BBq de chipotle acompañadas con totopos.

QUESADILLA AL GOBERNADOR

32.500

Tortilla de trigo, queso gratinado, col morada, camarones sofreídos con cebolla y tomate acompañadas con totopos.

QUESADILLA SOLO QUESO

25.500

Tortilla de trigo, queso gratinado y sour cream acompañadas con totopos.

QUESABIRRIA DE RES

34.500

Tortilla de trigo, queso gratinado, Birria de res desmechada con cebolla y cilantro, acompañadas con totopos y su caldo para remojar.

GRINGAS

GRINGA DE COCHINITA

32.500

Tortilla de trigo, queso gratinado, cochinita (carne de cerdo desmechada adobada en salsa de achiote y jugo de naranja) cebolla encurtida y piña en cuadritos acompañadas de totopos.

GRINGA DE PASTOR

33.500

Tortilla de trigo, queso gratinado, carne al pastor, cebolla y piña en cuadritos acompañadas de totopos.



PLATOS FUERTES



POLLO EN SALSA DE GUAJILLO

Muslo de pollo cocido a fuego lento y bañado en una salsa de chile guajillo, acompañado de arroz mexicano, papas toreadas en cascos y tortillas de maíz



37.500

CARNE A LA TAMPIQUEÑA

Lomito fino a la parrilla (250 grs) corte largo, acompañado con guacamole, frijol refrito, pico e gallo y tortillas de maíz.



38.500

COSTILLITAS BBQ

Costillas de cerdo en salsa BBq de chipotle (300 gr) acompañado con papas a la francesa y guacamole.



38.500

FAJITAS DE POLLO O CARNE

Pechuga de pollo o lomito de res en julianas con pimentón y cebolla sofreídos en una salsa de la casa acompañados de frijol refrito, guacamole y tortillas de trigo para armar (opción mixta).



35.500

ENCHILADAS SUIZAS DE POLLO

Tres tortillas de maíz rellenas de pollo desmechado bañadas en salsa roja tatemada, queso gratinado, cebolla, sour cream y acompañados con frijol refrito.



36.500

ENCHILADAS DE CARNE AL GUAJILLO

Tortillas de maíz suaves, rellenas de carne molida sazonada al comal y bañadas en salsa de chile guajillo, queso gratinado coronadas con crema y cebolla morada.



36.500

CAMARONES A LA DIABLA

Camarones sofreídos en salsa de tomate, Chile guajillo y Chile pasilla acompañados de frijol refrito y tortillas de maíz



37.500

CHILAQUILES DE POLLO

Totopos bañados en salsa verde pollo desmechado, cebolla, queso fresco, sour cream y acompañado con frijol refritos (huevo frito opcional).



35.500

CHILAQUILES DE COCHINITA

Totopos bañados en salsa roja, cochinita pibil cebolla, queso fresco, sour cream y acompañado con frijol refritos (huevo frito opcional).



35.500

CHILAQUILES DE CARNE

Totopos bañados en salsa tatemada carne desmechada, cebolla, queso fresco, sour cream y acompañado con frijol refritos (huevo frito opcional).



35.500

CHILAQUILES VEGETARIANOS

Totopos bañados en salsa verde, lechuga, cebolla, aguacate, queso fresco, sour cream y acompañado con frijol refrito, pico e gallo



30.500



@ORALEMIRREY

PARA COMPARTIR

BOTANA MIRREY 2 PERSONAS



2 Costillas BBQ, 2 flautas de queso, 2 gringa de cochinita pibil, 1 tacos queso y filete, 1 taco baja de aguacate, carne tampiqueña, 1 jalapeño relleno de queso, frijol refrito, guacamole y 3 tortillas de maíz.

68.000

BOTANA MIRREY 4 PERSONAS



4 Costillas BBQ, 4 flautas de queso, 4 gringas de cochinita pibil, 2 tacos queso y filete, 2 taco baja de aguacate, carne tampiqueña, 2 jalapeños rellenos de queso, frijol refrito, guacamole y 6 tortillas de maíz.

138.500

ESCUINCLES

NUGGET DE POLLO PESCADO

Filetes de pescado o pollo apanados elaborado artesanalmente, acompañados con papa a la francesa.

19.500

ADICIONALES

Tortillas de maiz x 3 unidades.	3.900
Tortillas de trigo x 3 unidades.	3.900
Porcion de arroz mexicano	9.500
Adicional de totopos.	9.500
Adicional queso.	9.500
Adicional tocineta.	9.500
Porcion de Jalapeños.	9.500
Porcion de papas francesa	8.500

PESCADOS

TRUCHA MEXICANA EMPAPELADA

Trucha con adobo de la casa, empapelada al horno, acompañada con guacamole, cebolla, piña, lechuga y tortillas de maíz.

38.500



TRUCHA ENCHILADA

Trucha al horno, adobada en salsa verde y roja tatemada con queso gratinado, cebolla encurtida y sour cream y acompañada de frijol refrito.

38.000

ENSALADA

ENSALADA SANTA FE

Mix de lechugas, tomate, pechuga de pollo en julianas, queso doble crema, tocineta, juliana de tortillas frita, aguacate y vinagreta con cilantro y eneldo

28.500

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE

Pastel con helado y salsa chocolate y toppings.

16.500

CHIMICHANGA DULCE

Postre en tortilla de trigo frita rellena con frutas y salsa de chocolate, acompañado con helado.



16.500

POSTRE DE QUESO COTIJA

Postre frio de queso cotija bañado en mermelada de frutos rojos y jamaica.

17.500

COPA DIABLITO DEL ZOCALO

25.500

Copa tradicional que combina lo mejor del antojo mexicano: helado artesanal de tamarindo y frutos rojos, servidos en una copa escarchada con chamoy y Tajín, dulce de tamarindo, gomitas enchiladas, banderilla y 1 paleta de tamarindo.



BEBIDAS



AGUAS FRESCAS DEL CHAVO

Parece de limón, sabe a Jamaica pero es de Tamarindo

8.800



JAMAICA Refrescante agua preparada con infusión de flores de jamaica naturales, endulzada al gusto y servida con hielo.

TAMARINDO Refrescante agua preparada con tamarindo natural, endulzada al punto perfecto y vaso escarchado con tajín y servida con hielo.

HORCHATA Refrescante agua preparada a base de arroz, canela, leche y un toque de vainilla, endulzada al punto perfecto, servida con hielo y espolvoreada con un toque de canela.

COCOCHATA Una cremosa fusión de agua de horchata tradicional con un toque tropical de coco fresco, endulzada al punto perfecto y servida con hielo, decorada con coco rallado y un toque de canela.

PIÑA Y ALBAHACA Una refrescante mezcla de piña y albahaca frescos en frappe.

SANDIA CON HIERBABUNA El dulce sabor de la sandía fresca combinado con la frescura de la hierbabuena en frappe.



MANGONADA Y CHAMOYADAS

MANGONADA 13.800

Deliciosa mezcla de mango fresco en frappe, jugo de limón, servida en un vaso escarchado con chamoy y Tajín, coronada con gomitas enchiladas y trozos de mango y su banderilla.

CHAMOYADA DE FRESA 13.800

Una mezcla irresistible de fresas frescas en frappe, combinada con chamoy líquido, jugo de limón, servida en un vaso escarchado con chamoy y Tajín, decorada con trozos de fresa y gomitas enchiladas y su banderilla.

CHAMOYADA DE PIÑA Y MANGO 13.800

Una refrescante mezcla de piña y mango frescos en frappe, acompañada de chamoy, jugo de limón, servida en un vaso escarchado con chamoy y Tajín, decorada con trozos de fruta tropical y gomitas enchiladas y su banderilla.

GRANIZADAS

8.800

LIMÓN

NARANJA

MANDARINA

CEREZADA

LIMONADA DE HIERBABUENA

LIMONADA DE COCO 18 ONZ 9.800



OTROS

GASEOSA 4.700

SODA 4.800

AGUA CON GAS 4.800

AGUA BOTELLA 500ML 6.500



@ORALEMIRREY



3003522138



SERVICIO DE MICHELADAS

TRADICIONNAL

Vaso escarchado con sal y tajín, hielo y limón

3.900

MIRREY

Vaso escarchado con sal y tajín, clamato,salsa inglesa, salsa negra hielo, limón y tabasco.

6.600

MANGOCHELA

Vaso escarchado con Tajín, hielo, limón, mango en cubitos, banderilla, chamoy y tajín.

9.500

TAMARINDOCHELA

Vaso escarchado con Tajín, pulpa de tamarindo, chamoy, limón, naranja, salsa inglesa, salsa negra, hielo, banderilla y dulce de tamarindo.

12.500

PIÑACHELA

Vaso escarchado con Tajín, hielo, pulpa de tamarindo, chamoy, limón, piña en cuadritos, tajín, banderilla y gomitas enhiladas.

12.500

SANDIACHELA

Vaso escarchado con Tajín, hielo, sandía natural y un toque de Jamaica, combinados con limón, chamoy, tajín, banderilla y gomitas enhiladas.

12.500



CERVEZAS

MEXICANAS

CORONA 350 ML	9.500
SOL	8.500
AZTECA	6.500
TEKATE	6.500

NACIONALES

CLUB COLOMBIA DORADA	6.500
AGUILA LIGTH	6.500

OTRAS

STELLA ARTOIS	10.000
---------------	--------

SHOTS

PEQUEÑO GRANDE

SHOT DE TEQUILA	13.500	25.500
SHOT DE MEZCAL	14.500	27.500

COCTELES

EL CATRIN

Almíbar de romero y canela,limón y tequila.

24.500

MARIA FELIX

Zumo de toronja, limón, almíbar de canela y tequila.

24.500

EL PADROTE

Una variación del tradicional Mojito, preparado a base de tequila, hierbabuena, limón, y jugo de cranberry.

25.500

EL FANFARRON

Mezcla de almíbar de miel de agave y chiles, sangrita, limón, albahaca con tequila.

25.500

JORSH DE POLANCO

Mezcal, limón, jarabe natural y triple sec.

26.500

DIONISIO ALACARAN

Mezcal, zumo de limón y naranja, jarabe natural, hierbabuena, y escarchado con tajín.

26.500



MARGARITAS

LA PRESUMIDA

La preferidas de muchas, Margarita tradicional con tequila, limón, escarchada con sal y tajín.

25.500

MANGO

Mango fresco con tequila, limón, jarabe natural escarchada con sal y tajín.

25.500

TAMARINDO

Tamarindo con tequila, limón, jarabe natural escarchada con sal y tajín.

25.500

SANDIA

Sandia con tequila, limón, hierbabuena, jarabe natural escarchada con sal y tajín.

25.500

LA MALINCHE

Almíbar de Jamaica con tequila , zumo de piña servida en las rocas.

25.500

DE MIS AMORES

Almíbar de jengibre, limón, Mezcal escarchada con tajín (en las rocas).

26.500



@ORALEMIRREY



RESTAURANTE
MIRREY



Auténtica comida
tradicional mexicana

Calle 44# 35-09 Bucaramanga

★ 10 AÑOS
DE TRADICION

TOP COMIDA
MEXICANA



@oralemirrey



GRACIAS
por compartir con
nosotros el sabor
de México



MIRREY

HECHO EN
MEXICO



@ORALEMIRREY

CALLE 44 #35-09 - BUCARAMANGA

3003522138

