

# LAS MARGARITAS

BY DIGITAL BROS.





# ENTRADAS

(Para empezar la fiesta)



## Nachos "El Patrón"

\$28.000

Totopos de maíz crujientes bañados en queso fundido, frijoles refritos, plco de galio, jalapeños y una generosa porción de guacamole artesanal.

## Esquites Callejeros

\$18.000

Maíz tierno desgranado, cocido con epazote, servido con mayonesa de la casa, queso cotija rallado y un toque de chile en polvo "del que pica".

## Quesadillas de Comal

\$22.000

Tres tortillas de maíz hechas a mano, rellenas de queso Oaxaca hilado y flor de calabaza o champiñones salteados.

# PLATOS FUERTES

(El mero sabor)



## Tacos al Pastor (Orden de 3)

\$32.000

Carne de cerdo marinada en echiotte y especias, servida con pila asada, cebolla picada y cilantro fresco en tortilla de maíz.

## Enchiladas Suizas

Tres tortillas rellenas de pollo desmechado, bañadas en una salsa verde cremosa de tomatillo, gratinadas con queso y acompañadas de crema ácida.



## Burrito "Chingón"

\$38.000

Gran tortilla de harina rellena de carne asada, arroz mexicano, frijoles refritos, lechuga y queso, servida con salsa roja picante aparte.

# BEBIDAS Y CÓCTELES

(Para brindar)



## Margarita Clásica

\$30.000

Nuestra especialidad con tequila reposado, licor de naranja y zumo de limón fresco, servida en copa escarchada con sal.

## Michelada de la Casa

\$16.000

Cerveza nacional bien fría preparada con zumo de limón, sal, pimienta y nuestra mezcla secreta de salsas negras.

## Agua de Horchata

\$10.000

Tradicional bebida refrescante de arroz, leche y un toque de canela, ideal para calmar el picante.



# ADICIONALES

## Porción de Guacamole \$8.000

Aguacate fresco machacado con cebolla, tomate y cilantro.

## Frijoles Refritos con Queso \$6.000

Una cuna de frijoles negros molidos y refritos con un toque de manteca y queso costeño.