

# 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, pico de gallo, 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 echiote y especias, servida con pilia 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.