

TAQUERÍA Y BEBEDERO



Entradas

ENTRADAS

TORRE DE SURIMI

\$55

TRIÁNGULOS DE ATÚN

Triángulos crujientes de atún y aderezo al chipotle.

\$55

CHICHARRÓN DE QUESO

Con cilantro y cebolla.

\$65

PANELA NORTEÑO

Queso panela asado, chorizo, aderezo de cilantro, salsa de frijol negro y chipotle.

\$80

COCTEL DE CAMARÓN

Al puro estilo guerrerense.

\$80

PAPAS BENDITAS

Papas a la francesa sazonadas con paprika, ajo y limón.

\$75

MINI TRILOGÍA DE QUECAS

Tradicionales quesadillas de champiñón, tinga y chorizo.

\$75

TOSTADITAS AL PASTOR

Chips de plátano macho, queso, carne al pastor y cebolla morada.

\$95

TRÍO DE CHANGAS (PARA COMPARTIR)

Chimichangas de: pescado choriqueso y cecina con cilantro, con polvo de chicharrón.

\$95

EL FUNDIDO (PARA COMPARTIR)

Queso fundido al jalapeño, chorizo y cecina acompañado de tortillas de harina.

\$110

GUACAMANGO

\$95

Tacos

CAMARÓN CAPEADO

Tortilla de jícama, camarón capeado, pico de gallo de mango y tajín.

\$50

CAMARÓN CHIPOTLE

Tortilla de harina, camarón, aderezo chipotle, fresa y cilantro.

\$60

ROSARITO

Camarón, aderezo rosarito, queso y arroz.

\$50

GOBERNADOR

Camarón, queso y pico de gallo de mango.

\$60

PESCADO CAPEADO

Pescado capeado, mayonesa, aderezo y ciruela.

\$40

PESCADO AL AJILLO

Pescado, chile de árbol y aderezo cilantro.

\$45

PENACHITO

Frijoles, cecina, polvo de chorizo, aguacate, cebolla y nopal.

\$70

ATÚN AL PASTOR

Atún marinado al pastor, piña, cilantro y cebolla.

\$65

MAR Y TIERRA CON QUESO

Tortilla de harina, arrachera, camarón y queso.

\$65

LA COSTRA BENDITA

Tortilla de chicharrón de queso, camarón, aderezo chipotle, arroz y pico de gallo.

\$95

CAMARÓN COCO

Tortilla de harina, camarón empanizado con coco, pico de gallo y salsa de tamarindo.

\$55

NO-PALITO

Nopal, pico de gallo, queso a la parrilla y papa paja.

\$40

EL PINTITO

Tortilla de jícama, camarón tempura con mix de ajonjolí, tajín y zanahoria.

\$50

CHULETA

Chuleta con frijoles.

\$35

CECINA

Cecina con frijoles.

\$45

CAMPECHANO

Cecina, chicharrón y chorizo

\$45

RIBEYE

Rib eye marinado y frijoles.

\$75

ARRACHERA

Arrachera con frijoles.

\$55

PASTOR MANGO CON QUESO

Carne de cerdo marinada al pastor, mango y aguacate.

\$50

SINALOENSE

Tortilla de harina, chilorio, piña parrillada, cilantro y cebolla.

\$60

POLLO AL ROMERO

Pollo marinado con romero y champiñones.

\$40

POLLO A LA PARRILLA

Tortilla de harina, pollo, arroz y salsa de cacahuete.

\$35

TACOS

Molcajetes

MOLCAJETE AGUACHILE (INDIVIDUAL)	\$215
Camarón cocido al limón, chile serrano, cebolla morada y pepino.	
MOLCAJETE MEXICANO (INDIVIDUAL)	\$240
Arrachera, cecina, chorizo y nopalitos.	
MOLCAJETE BENDITA (PARA COMPARTIR 2 A 3 PERSONAS)	\$450
Arrachera, cecina, chorizo, nopalitos, cebollitas cambray, chiles toreados, queso panela asado y guacamole con chicharrón.	

Quesadillas

CHORIZO CON QUESO	\$40
CHAMPIÑONES CON QUESO	\$35
CAMARÓN CON QUESO	\$70
TINGA CON QUESO	\$50

Tostadas

CEVICHE CANCÚN	\$60
Ceviche de camarón.	
CEVICHE ACAPULCO	\$50
Ceviche de pescado.	
DE LA DOÑA	\$35
Tinga de pollo.	
EL TOSTÓN	\$50
Chilorio, cebolla morada piña y cilantro.	
DOÑA CHUY	\$60
Camarón marinado con limón, chile serrano, cebolla morada y pepino.	

Complementos

GUACAMOLE	\$80
FRIJOLES CHARROS	\$35
CEBOLLITAS A LA PARRILLA Y CHILES TOREADOS	\$35



Mielitos Benditos

LA COCO-A	Galleta oreo, baileys, licor de café.	\$55
EL NEGRITO SANDÍA	Sandía, limón, mezcal y chía.	\$30
LA YOLANDA	Mangomas, yolí y chamoy.	\$30
LA YOGUI	Yogurt, arandános, limón y miel.	\$40
CONFETI	Pastel, panditas y chicle.	\$30

Postres

PASTEL DE ELOTE	Acompañado de crema inglesa.	\$55
FLAN DE NARANJA CON TEQUILA		\$55
ARROZ CON LECHE DE COCO	Coco rallado y chips de plátano.	\$45
BORRACHITO DE LIMÓN	Pay frío de limón, tequila y vodka.	\$65
MACHO BENDITO	Plátano macho frito, cajeta, nuez, helado de rompopo y pasas.	\$70



Cocteles

SANGRÍA NATURAL

Vaso Litro
\$50 \$125

SANGRÍA PREPARADA

\$60 \$155

CLERICOT LA BENDITA

Manzana, durazno y vino rosado.

\$200

MARGARITA FRAPPE

Tamarindo, fresa, limón, mango.

\$95

METIDITA

Margarita + cerveza

\$195

PIÑA COLADA

\$90

CARAJILLO

Licor 43 + Shot Espresso

\$165

LA BENDITA

Mezcal, vodka y mango.

\$110

FABULOSO

Malibu, vodka, curacao azul, jugo de manzana y red bull.

\$90

PANTANO

Vodka, midori, kiwi, jugo de toronja y fresca.

\$100

DON JULIÁN

Mezcal, cerveza y pepino.

\$145

EL PÍPILA

Tequila, ron, vodka, cerveza y fresca.

\$80

EL CHIVO

Sangrita, vodka, fresca, jugo de piña y naranja.

\$90

HURACÁN

Vodka, ginebra, ron, curacao azul y sprite.

\$90

LA BERTA

Tequila, limón y miel.

\$80

Mojitos

MOJITO TRADICIONAL

Vaso Litro
\$70 \$170

MOJITO DE MANGO

\$70 \$170

MOJITO DE COCO

\$80 \$200

MOJITO DE FRUTOS ROJOS

\$95 \$215

Bebidas

NARANJADA O LIMONADA

\$45

REFRESCO

\$35

AGUA EMBOTELLADA

\$35

Cervezas

Botella 335ml Litro

CERVEZA

\$38 \$95

CERVEZA PREMIUM

\$50 \$120

MICHELADA NATURAL

\$60 \$130

Limón y Sal.

MICHELADA PETROLEO

\$65 \$140

MICHELADA DE CHAMOY

\$65 \$140

MICHELADA DE TAMARINDO

\$65 \$140

MICHELADA DE MANGO

\$65 \$140

MICHELADA CLAMATO

\$70 \$150

CLAMATO LA BENDITA

\$100 \$180

Cerveza + Petróleo + Camarón.

Los Nuestros

CAZUELA GUERRERENSE

\$280

Mezcal, naranja y jugo de toronja.

JARRO BENDITO (8 LITROS)

\$999

Tequila, ron, limón, jugo de piña y refresco de toronja.

EL MEZCALITO

\$140

Mezcal de la casa, jugo de piña, pepino, hierbabuena y refresco de toronja.

CHAPULIN

\$140

Vodka, jugo de limón, jamaica, sandia, hierbabuena y agua mineral.

TECUAN

\$140

Mezcal de la casa, jugo de naranja, jugo de toronja, jugo de limón y refresco de toronja.

Shots

RÁFAGA

\$65

Tequila, licor de menta, absinthe y anís.

POCITA

\$50

Vodka, jugo de naranja y boost.

EL MORETÓN

\$95

Baileys, anís y absinthe.

BOB MARLEY

\$80

Absinthe, licor plátano y menta.

Los Fuertecitos

Ron

	Copa	Litro
BACARDÍ BLANCO	\$70	\$170
MALIBÚ	\$70	\$170
APPLETON ESTATE	\$100	\$240
HAVANA CLUB 7	\$135	\$310
MATUSALEM PLATINO	\$85	\$210
MATUSALEM CLÁSICO	\$100	\$240
FLOR DE CAÑA 7	\$110	\$260
ZACAPA 23	\$230	\$500
ZACAPA AMBAR 12	\$200	\$440

Tequila

100 AÑOS	\$85	\$210
SAUZA HORNITOS	\$110	\$260
TRADICIONAL	\$110	\$260
CENTENARIO	\$110	\$260
DON JULIO BLANCO	\$190	\$420
HERRADURA REPOSADO	\$180	\$400
DON JULIO 70	\$250	\$540
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$230	\$500

Mezcal

ALIPÚS	\$200
AMARÁS	\$190
400 CONEJOS ESPADÍN	\$150
ALERÓN	\$150
MEZCAL DE LA CASA	\$50

Whiskey

BLACK & WHITE	\$90	\$220
J.W. RED LABEL	\$110	\$260
BUCHANAN'S 12	\$215	\$470
J.W. BLACK LABEL	\$225	\$490
JACK DANIEL'S	\$135	\$310
JACK DANIEL'S HONEY	\$150	\$340



Vodka

	Copa	Litro
OSO NEGRO	\$70	\$170
SMIRNOFF	\$80	\$200
SMIRNOFF TAMARINDO	\$90	\$220
ABSOLUT AZUL	\$90	\$220
ABSOLUT MANDARIN	\$95	\$230
ABSOLUT MANGO	\$95	\$230
STOLICHNAYA	\$110	\$260

Ginebra

TANQUERAY	\$150	\$340
BOMBAY	\$170	\$380
OSO NEGRO	\$70	\$170

Brandy

TORRES 5	\$100	\$240
TORRES 10	\$120	\$280

Licores

BAILEYS	\$95
KALHÚA	\$60
CHINCHON SECO	\$100
CHINCHON DULCE	\$100