



## CHILES Y SALSAS

Estas son solo para acompañar los platillos:

### Chile habanero

Chile habanero en crudo, servido en finas rodajas.

### Salsa de chile habanero

Salsa licuada a base de chile habanero.

### Chile jalapeño en vinagre

Rodajas de chile jalapeño en vinagre, producto enlatado servido en platos del lugar.

## BEBIDAS

### Agua natural \$14

Botella de plástico de 600 ml.

### Agua de sabores embotellada \$18

Botella de plástico de 500 ml.  
Horchata y jamaica.

### Refresco botella de cristal \$18

Diferentes sabores de 355 ml.

### Agua Cactus \$18

Diferentes sabores de 500 ml.

### Cerveza \$23

Superior, Sol, Indio, Corona y Victoria.  
Botella de cristal de 355 ml.

### Negra modelo y modelo especial. \$25

Botella de cristal de 355 ml.



## POSTRES

### Flan napolitano (rebanada) \$16



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA / PROPINA OPCIONAL



Los mejores tacos de cochinita pibil®



### Tacos de cochinita Pibil

Tacos blandos de cochinita pibil, elaborados con tortilla de maíz y bañados en la salsa del mismo guiso, adornados con rodajas de cebolla morada y acompañados con chile habanero.

**Orden de 5** (Contiene 125 gr. de carne, 5 tortillas, 35 gr. de cebolla) **\$40**  
**Taco suelto** (25 gr. de carne, 1 tortilla y 10 gr. de cebolla) **\$8**

### Pambazo \$23

Pan de harina de trigo, partido por la mitad, untado de mayonesa y relleno de cochinita pibil, acompañado con cebollita morada. (60 gr. de carne y 20 gr. de cebolla)



### Pambazo ahogado \$25

Pan de harina de trigo, partido por la mitad, untado de mayonesa y relleno de cochinita pibil, acompañado con cebollita morada bañado en caldo del mismo guiso.

### Chamorro de cerdo a la cochinita pibil

Marinado con nuestro tradicional condimento, la pieza va horneada y se sirve sobre una cama de aros de cebolla morada acompañado con arroz blanco y bañado con la salsa del mismo guiso. (sólo sobre pedido)



### Tamal ranchero natural \$15

Tamal ranchero de masa cocida a fuego lento con costilla de cerdo, salsa roja y hoja de acuyo.

### Tamal ranchero preparado \$30

Tamal ranchero de masa cocida a fuego lento con costilla de cerdo, salsa roja y hoja de acuyo, preparado con carne de cochinita pibil, bañado en caldo del mismo guiso y adornado con rodajas de cebolla morada. (Con 60 gr. de carne y 20 gr. de cebolla).

### Cochinita para llevar 1 Kg \$285

Incluye: 1 kilo de carne, 1 litro de caldo, 400 g. de cebolla, picantes y 50 tortillas.

## TAQUIZAS A DOMICILIO

Tacos blandos de cochinita, elaborados en sitio con tortilla de maíz y bañados en la salsa del mismo guiso, adornados con rodajas de cebolla morada y acompañados con chile habanero. Para llevar estos tacos a domicilio, se cuenta con carritos que permiten la preparación al momento y mantener el alimento caliente. El servicio incluye: plato, cuchara, servilleta desechable y picante (habanero y jalapeño en vinagre). Con 2 horas de servicio.

**\$1,750**

Nota: Para solicitar el servicio de taquizas a domicilio es necesario un mínimo de 250 tacos (este servicio se calcula para 25 personas)

