

# MESTIZO

*Restaurant & Tequila Bar*  
*MADRID – LONDRES*

*Bienvenido a Nuestro*

## **Festival De las Enchiladas'** **ANTOJITOS**

<b>TAMALES DF (2)</b> - Masa de maíz envuelta en su propia hoja y cocinada al vapor con relleno a escoger, pollo con mole, cerdo en salsa verde.	7,80€
<b>TAMALES OAXAQUEÑOS (2)</b> - Masa de maíz envuelta en hoja de plátano y cocinada vapor, con relleno a escoger, cerdo en morita, pollo pibil.	7,80€
<b>GUACAMOLE</b> – Pasta de aguacate con cebolla, cilantro, tomate chile serrano y lima, servido con totopos.	9,50€
<b>QUESADILLAS</b> – Cuatro empanadillas de maíz fritas y rellenas a su elección acompañadas de nata y salsa roja. (Queso, Papa con chorizo, Tinga de pollo y Champiñones con queso)	8,80€
<b>QUESO FRITO</b> – Cuatro varitas de queso empanado y fritas, servidas sobre salsa de tomate verde, cubierta con cilantro y cebolleta.	8,40€
<b>JALADAS</b> - Cuatro chiles jalapeños rellenos de queso servido con natas.	7,60€
<b>PLATO MIXTO DE ANTOJITO</b> – Una flauta, una quesadilla, un tamal y una jalada. Acompañada con salsa roja y nata.	9,80€
<b>SOPA DE TORTILLA</b> – Sopa de tomate con tiras de maíz frito /Guarnición de aguacate, chile pasilla, nata y queso fresco.	7,50€
<b>CEVICHE DE GAMBAS</b> - Gambas marinadas en zumo de lima, cebolla, tomate, chile serrano, cilantro, aguacate, aceitunas y un toque de ketchup.	9,50€
<b>ENSALADA MIXTA MESTIZO</b> - Lechuga, pepino, aceitunas verdes, aguacate, tomate, cebolla y nuestro aderezo. También la puedes pedir con pollo.	7,50€
<b>ENSALADA DE NOPALES</b> – Cactus laminado, servido con tomate, cebolla, cilantro, queso fresco, aguacate y maíz en una cama de lechuga.	8,50€

# PLATOS FUERTES

<b>ENCHILADAS DE GALLINA AL POBLANO:</b> Pechuga de gallina desmenuzada y envuelta en tortillas de maíz, cubiertas con salsa de chile poblano, cebolla, ajo, queso fresco y cilantro.	12,80€
<b>ENCHILADAS VERDES TRADICIONALES:</b> Pechuga de pollo desmenuzado y envuelto en tortillas de maíz ahogadas en una salsa verde de tomatillo, chile serrano y cilantro, coronadas con queso fresco y rodajas de cebolla morada.	12,80€
<b>ENCHILADAS DIVORCIADAS:</b> Pechuga de pollo desmenuzado y envuelto en tortillas de maíz, una cubierta con salsa roja de chile chipotle, tomate, cebolla y ajo, y la otra cubierta con salsa de chile verde serrano, tomatillo, cebolla, ajo y cilantro, coronadas con queso panela, nata, cebolla picada y perejil.	12,80€
<b>ENCHILADAS POTOSINAS:</b> Tortillas de maíz bañadas en chile guajillo, fritas y rellenas de queso, servidas en una cama de lechuga y cubiertas con cebolla y rebanadas de aguacate.	11,50€
<b>ENCHILADAS PACHUQUEÑAS:</b> Pechuga de pollo desmenuzado y envuelto en tortillas de maíz, cubiertas con salsa de cacahuets, chile poblano, nata, cebolla y ajo, coronadas con lechuga, queso panela, cacahuete y nata.	12,80€
<b>ENCHILADAS DE CHAMPIÑONES:</b> Champiñones salteados con cebolla, ajo y perejil, envueltos en tortillas de maíz y cubiertos con una salsa de chile guajillo, cebolla, ajo y tomatillo, coronadas con nata y queso panela.	11,50€
<b>ENCHILADAS DE FLOR DE CALABAZA:</b> Pechuga de pollo desmenuzado y envueltos en tortillas de maíz, bañadas con una salsa de flor de calabacín, cebolla, ajo, zanahoria, puerro y chile verde, coronadas con tiras de pimiento rojo, flor de calabacín, cilantro y nata.	12,80€
<b>ENCHILADAS PIBIL :</b> Magro de cerdo desmenuzado y envuelto en tortillas de maíz bañadas con la famosa salsa de pibil (achiote "especies mexicanas", cebolla, ajo, orégano, comino, zumo de naranja), coronadas con aguacate y cebolla morada marinada.	12,80€
<b>ENCHILADA PUREPECHA:</b> Salteado de pechuga de pollo desmenuzado con patatas y zanahorias, envuelto en tortillas de maíz, bañadas con una salsa de chile guajillo y coronadas con queso panela, cebolla picada y lechuga.	12,80€
<b>ENCHILADAS BORRACHAS:</b> Magro de cerdo o ternera desmenuzadas envueltas en tortillas de maíz, bañadas con salsa borracha (chile pasilla, ajo, cebolla, especias mexicanas, tequila y cerveza) coronadas con cebolla picada y queso panela.	16,00€

**ENCHILADAS DE MOLE POBLANO** - Dos tortillas de maíz rellenas de pollo, cubiertas con salsa a su elección, roja, verde o mole, coronada con cebolla, nata y queso. 12,80€

**CARNE A LA TAMPIQUEÑA** - Tira de filete de solomillo a la parrilla, acompañada de frijoles, guacamole, arroz, rajas poblanas y una enchilada de pollo cubierta con salsa roja. 12,80€

**CAMARONES AL TEQUILA** - Gambas bañadas en una salsa a base de tequila y chile guajillo acompañado con arroz y vegetales. 16,00€

**MEDALLONES CRIOLLO** - Tres medallones de solomillo de ternera bañados con salsa a elegir: tomatillo verde, chipotle o salsa Mexicana., servido con arroz y frijoles. 22,00€

**POLLO SINALOA** - Medio pollo marinado en chiles y especias, cocinado al grill, acompañado de cebolletas asadas y frijoles. 12,80€

- El relleno descrito de las enchiladas es la forma original, pero si su preferencia es con otro tipo relleno indíquesele a su camarero
- Cerdo o ternera desmenuzado
- Vegetarianas (Patatas y verduras salteadas)
- Todas las enchiladas serán servidas con arroz y frijoles.

## POSTRES

Una selección de los postres tradicionales

**CREPA DE CAJETA:** Crep bañada con dulce de leche y coronada con nueces. 5,20€

**BUÑUELOS:** Tortita de trigo y bañada con culis de miel y caña.. 4,60€

**HELADOS:** Selección de helados 5,50€

**SORBETE DE LIMÓN** 4,80€

**TARTA DE 3 LECHEs** 4,80€

**FLAN CASERO** 3,80€

## COMPLEMENTOS

**Chiles Toreados 2,60€**

**Salsa Picantes 2,90€**

**Cebolletas Asadas 1,90€**

**Orden de Tortillas (maíz, trigo o mixtas). 1,20€**