

MESTIZO

Restaurant & Tequila Bar

Disfrute de nuestro festival de los Tamales, donde podras degustar mas de 12 recetas de los Estados de la Republica Mexicana.

El Tamal del Náhuatl Tamalli (que significa envuelto) es un nombre genérico dado a varios platillos latino-americanos de origen indigena, preparados generalmente con masa de maiz cocida normalmente al vapor, envuelto en hoja de la marzorca de la misma planta de maíz o plátano, e incluso papel aluminio o plástico. Pueden ser salados o dulces, llevar o no relleno, el cual puede contener carne, vegetales, queso, chile, salsa, frutas , etc

FESTIVAL DE LOS TAMALES

TODOS LOS TAMALES SE SIRVEN DE MANERA TRADICIONAL

TAMALES DE QUESO CON CHORIZO (2) - Relleno de queso y chorizo., envueltos en hoja de plátano. **7.80 €**

TAMALES DE POLLO CON CHILE PASILLA (2) - Rellenos de pollo desmenuzado, cocinados con cebolla, ajo, chile pasilla, tomates, pimientos, clavo de olor y sin olvidar un poco de chocolate., envueltos en hoja de maíz. **8.20 €**

TAMALES DE PAVO Y CHILE (2) - Relleno de pavo desmenuzado, cocinado con chiles morita, guajillo y de arbol, tomates asados, ajo, clavo de olor y cebolla., envueltos en hoja de maíz. **8.20 €**

TAMALES DE POLLO CON RAJAS Y SETAS(2) - Pollo desmenuzado y setas, cocinadas con chile jalapeño en rajas , tomatillo , cebolla, ajo, pimienta verde, tomillo y cilantro., envueltos en hoja de plátano. **7.80 €**

TAMALES OAXAQUEÑOS - Pollo desmenuzado , cocinado con chile Guajillo , cebolla, ajo, vinagre y comino., envueltos en hoja de plátano. **7.80 €**

TAMALES DE CERDO EN SALSAS VERDES (2) - Carne de cerdo cocinado con salsa verde (tomatillos, chiles serrano, ajo, cebolla y cilantro)., envueltos en hoja de maíz. Es uno de lo tamales más famosos de la ciudad de Mexico. **8.20 €**

TAMALES DE POLLO CON MOLE POBLANO (2) - Pollo desmenuzado, cocinado con la famosa receta mexicana que se prepara con mas de 20 ingredientes, incluyendo chocolate., y envueltos en hoja de maíz. **8.20 €**

TAMALES DE FRIJOL (2) - Rellenos de frijol refrito, queso y un toque de chile chipotle., envueltos en hoja de maíz. Receta sencilla y deliciosa. **8.20 €**

TAMALES DE FLOR DE CALABAZA (2) - Una deliciosa mezcla de salsa de chile poblano con flor de calabacín, epazote, ajo, cebolla, maíz dulce, leche, nata y mantequilla., envueltos en hoja de maíz. **8.20 €**

MESTIZO

Restaurant & Tequila Bar

PLATOS FUERTES

MOLCAJETE MESTIZO - La especialidad de la casa , servido en un mortero de Piedra volcánica con la carne que elijas, servido con aguacate, chorizo, cebolleta y cilantro con tu salsa preferida, roja, verde, mole o chipotle. (Mínimo 2 Personas) . -

PRECIO POR PERSONA

Pollo	12.80 €
Ternera	16.50 €
Mixto	15.50 €
Vegetariano	10.50 €

MOLE POBLANO - Pechuga de pollo bañada con la autentica salsa mexicana, hecha a base de mas de 20 ingredientes entre ellos: chile secos , almendras, ajonjolí, canela, clavo y chocolate, servido con arroz y frijoles.

14.00 €

MOLE HUASTECO - Plato Tradicional del estado de Mexico / Pechuga de pollo o lomo de cerdo bañados en una salsa hecha a base de mas de 20 ingredientes , entre ellos :chile ancho, pasilla, mulato, tomate, cebolla , ajo y almendras, servido con frijoles y arroz.

14.00 €

PATO EN MOLE A LA CIRUELA Y NUECES - Pechuga de pato bañada en una salsa a base de cebolla asada , ajo, tomatillo verde, zumo de naranja, chile pasilla, nueces fritas, ciruelas y especias mexicanas, servido con frijoles y arroz.

16.00 €

POZOLE - Plato tradicional del estado de Guerrero Mexico / sopa a base de granos de maíz, sazonado con especias. guarnicion de lechuga, cebolla , rabano, oregano y chile fresco picado ,carne a su elección. (pollo, cerdo o mixto)

12.00 €

CREPA DE CUITLACOCHÉ - Crepa rellena de verduritas salteadas: calabacin, champiñones, zanahoria, cebolla , gratinada y bañada con salsa de cuitlacoche. (trufa mexicana).

11.60 €

ENCHILADAS - Dos tortillas de maíz rellenas de pollo ó patata y queso, cubiertas con salsa a su elección, roja, verde o mole, coronada con cebolla, nata y queso.

CON POLLO

12.80 €

CON PATATA

9.90 €

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.

26.00 €

ARRACHERA - Corte especial de ternera marinada con especias, cebolla , ajo y cerveza , cocinada a la parrilla y servida con guarnición de patatas , frijoles refritos y chile poblano.

18.00 €

MESTIZO

Restaurant e³ Tequila Bar

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 €**

MEDALLONES ARRIERO - Tres medallones de solomillo de ternera bañados con sofrito de ajo, chile verde y chile pasilla. acompañados con verduras al vapor y una base de patatas. **22.00 €**

POLLO RELLENO AL TEQUILA - Pechuga rellena de champiñones y verduras, cubierta con salsa blanca al tequila servidas con arroz. **12.80 €**

POLLO SINALOA - Medio pollo marinado en chiles y especias, cocinado al grill, acompañado de cebolletas asadas y frijoles. **12.80 €**

POLLO NEGRO - Pechuga bañada en salsa de cuitlacoche.(trufa mexicana) gratinada. acompañada de arroz y verduras. **14.00 €**

POLLO ARRIERO - Pechuga bañada con sofrito de ajo, chile verde y chile pasilla. acompañado con verduras al vapor y una base de patatas. **14.00 €**

CHULETAS DE CORDERO - Chuletilas de cordero bañadas con salsa borracha (Cerveza, Tequila , Tomatillo y Chile Pasilla). servidas con arroz y frijoles. **18.00 €**

MEDALLONES DE CERDO EN ADOBO DE GUAJILLO Y PIÑA Medallones de Solomillo de Cerdo cocinados con una salsa de adobo (chiles de arbol, guajillo , zumo de naranja , piña , ajo , canela, comino y vinagre) servidos con arroz y frijoles. **16.00 €**

PIÑA RELLENA DE MARISCOS EN SALSAS TABASCA - Media Piña rellena de Pescado , gambas y almejas cocinado con cebolla, cilantro ,clavo, ajo y chile guajillo. servida con arroz. **18.00 €**

CAMARONES AL TEQUILA - Gambas bañadas en una salsa a base de tequila y chile guajillo acompañado con arroz y vegetales. **16.00 €**

CHILE RELLENO - Chile poblano relleno a elegir: picadillo de carne o queso, rebozado y bañado en un caldillo de tomate. servido con arroz y frijoles.

PICADILLO **14.00 €**

QUESO **10.50 €**

CHILE RELLENO DE FLOR DE CALABAZA Y QUESO - Chile poblano relleno de Flor, calabacin, maiz y queso. servido con arroz y frijoles. **12.80 €**

MESTIZO

Restaurant & Tequila Bar

POSTRES

NUESTROS TAMALES DULCES

TAMAL DE ZARZAMORA (1) - Relleno de queso crema y una salsa de moras frescas., envuelto en hoja de maíz.	3.80 €
TAMAL DE FRESA (1) - Relleno con una salsa de fresa y pasa., envuelto em hoja de maíz.	3.80 €
TAMAL DE MANZANA CON NATILLA (1) - Relleno de manzana., envuelto en hoja de maíz y coronados con una salsa de crema de leche a la vainilla. Se sirve con una guarnición de piña.	3.80 €

OTROS DE NUESTROS POSTRES.

FLAN CASERO .- Una version rica mexicana - Deliciosa .	3.60 €
TARTA DE QUESO Y COCO - Bañada con culis de Mango y fresa .	4.60 €
HELADO SORBETE DE LIMON	3.80 €

EXTRAS

CHILES TOREADOS - (Chiles salteados con cebolla)	2.60 €
CEBOLLITAS - (Cebolletas Asadas)	1.90 €
SALSA PICANTE - (Verde , Roja , y Habanera)	2.90 €
ORDEN DE TORTILLAS - (Maíz o Harina de Trigo)	1.20 €