



**mex & co**  
LA MORALEJA TEQUILERÍA

**CARTA**

# BOTANAS

## GUACAMOLE DE LA CASA 15€/9€

Aguacate machacado con zumo de lima, cilantro y cebolla, coronado con queso fresco, pico de gallo y torreznos, acompañado de totopos caseros.

## AGUACHILE VERDE 15€

Gambas marinadas en zumo de lima, tomatillo verde, cilantro, pepino, cebolla morada y aguacate, acompañado de galletitas saladas (Plato frío).

## NACHOS CON QUESO Y GUACAMOLE 15€/9€

Totopos de maíz bañados con frijoles negros refritos, gratinados con queso, pico de gallo, jalapeños y guacamole.

## NACHOS ESPECIALES 18€/12€

Totopos de maíz bañados con frijoles negros refritos, con Chilorio, Pastor o Chorizo, gratinados con queso, pico de gallo, jalapeños y guacamole.

## CEVICHE AL PLATO 12€

Corvina marinada en zumo de lima, pico de gallo, salsa valentina acompañada de totopos (Plato frío).

## AGUACATE ACAPULCO 9€

Medio aguacate relleno de pimientos con gambas cocidas con zumo de lima y aliñados con aceite de oliva (Plato frío).

## FLAUTAS (4) 14€

Tacos de tortilla maíz frita, rellenas de pollo o barbacoa de cordero, con lechuga, nata agria, salsa verde y queso fresco.

## QUESADILLAS DEL MERCADO (4) 12€

Hechas con tortilla de maíz rellenas de queso y cuatro guisos diferentes, chile poblano, huitlacoche, tinga de pollo y flor de calabaza.

## QUECA DE PULPO 8€

Hecha con tortilla de trigo, queso, rellena de pulpo guisado con ajo, perejil, chile chipotle y vino blanco.

## PANUCHOS (3) 12€

Tortilla de maíz frita untada de frijoles refritos y a elegir entre chilorio o cochinita pibil.

## ENSALADAS

### TLACOYO DE NOPAL CON HONGOS 12€

Guiso de huitlacoche y champiñones, con fritura de tortilla, sobre nopal asado.

### ENSALADA CESAR 9,5€

Hojas de lechuga romana, aderezo César y crotones de pan.

### ENSALADA HUEKANI 9,5€

Calabaza, rábano, semilla de calabaza, vinagre, lima y cilantro.

### ENSALADA OAXAQUEÑA 12€

Lechuga, berros, aguacate, tomate y queso oaxaca.

## SOPAS

### SOPA DE TORTILLA 9€

Caldo de pollo con tomate hervido y chile pasilla, epazote, tortilla frita, aguacate, crema y queso.

### CALDO TLALPEÑO 9€

Caldo de pollo con verduras, garbanzo, chile chipotle, aguacate y cilantro.

### CREMA DE AGUACATE 9€

Cremoso aguacate infundado con caldo de verduras, acompañado de tropezones de totopos con tajín. (Plato frío)

### CALDO DE MARISCOS 10€

Gambas y pescado hervido en caldo de tomate y chile chipotle sazonado con epazote.

## LA TAQUERÍA

### BAJA CALIFORNIA 5€

Langostinos rebozados, con lechuga, cebolla morada, pico de gallo y mayonesa de chipotle.

### PASTOR 5€

Cerdo marinado con especias mexicanas y cocinado en asador vertical, con cilantro, cebolla y trocitos de piña

### CRUJILECHON 5€

Lechón horneado crujiente, frijoles negros al estilo sureste

### DE LA GRANJA 5€

Pollo de corral guisado con huitlacoche, queso, mayonesa y jalapeños.

### CARNITAS 5€

Secreto ibérico confitado y preparado al estilo michoacán, cilantro y cebolla.

### ALAMBRE 5€

Trocitos de pollo o ternera salteados con pimientos, bacon y queso fundido.

# PARRILLADAS

## DE PASTOR 20€

Cerdo marinado con especias mexicanas y cocinado en asador vertical, con cilantro, cebolla y trocitos de piña, acompañado con seis tortillas de maíz.

## DE ALAMBRE 20€

Trocitos de pollo o ternera salteados con pimientos, bacon y queso fundido, acompañado de seis tortillas de trigo.

### Extra de tortillas de maíz o trigo

Seis tortillas 3€  
Tres tortillas 1,5€

### Extra de Guacamole

4€

### Extra de salsa

Roja o verde o Habanera 3,5€  
Roja, Verde y Habanera 1,2€  
Extrápica 3,5€

### Extras

Frijoles Refritos 3,5€  
Frijoles Charros 3,5€  
Arroz 3,5€

## — PRINCIPALES —

### ENCHILADAS 14€

#### Las Gratín

Tres tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa de chile poblano, gratinadas con queso y acompañadas de arroz

#### Las de mole

Tres tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas con el clásico mole poblano (achocolatado y afrutado), coronadas con rodajas de aguacate, ajonjolí y un poco de arroz

#### Las rojas o verdes

Tres tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas con salsa verde de tomatillos o salsa roja, queso fresco, nata y acompañadas de arroz

#### Las Guanajuato

Tres tortillas de maíz rellenas de queso y cebolla, bañadas en adobo norteño, verduras fritas, queso y nata

### CAMARONES A LA DIABLA 18,50€

Langostinos marinados y salteados con chile chipotle, gratinadas con queso acompañado de arroz, frijoles y tortillas

### PESCADO ZARANDEADO 17€

Dorada horneada, marianada en adobo de chile chipotle, mayonesa, achiote y zumo de piña, acompañada de ensalada de lechuga.

### COCHINITA PIBIL 17€

Jugosa carne de cerdo horneada, adobada con achiote y otras especias, acompañada de tortillas de maíz

### PASTEL AZTECA 17€

Frijoles negros refritos, pollo deshebrado, salsa verde, nata y gratinadas con queso.

### COSTILLITAS CANTINERAS 17€

Costillas de cerdo ibérico braseadas con cerveza al horno.

### ARRACHERA CHARRA 22€

Jugoso corte de solomillo, con chilaquiles y frijoles charros.

### CHILE RELLENO 17€

Chile chilaca relleno de queso tipo adobera, acompañado de vacío de ternera y chorizo.

### MIXIOTE DE POLLO 17€

Pieza de pollo al vapor con adobo de chile, acompañada de arroz y tortillas.

## — POSTRES —

### CREPA DE CAJETA 5,50€

Dulce de leche con helado de vainilla.

### PASTEL 3 LECHEs 5,50€

Bizcocho empapado con tres leches, fresa y nuez.

### PIE CASERO DE LIMÓN 5,50€

El típico de las abuelitas con galleta María.

### BROWNIE DE MOLE 5,50€

Rico brownie de chocolate con un toque picante.

### PASTEL DE ELOTE 5,50€

Rico bizcocho de granos de maíz

### HELADOS (2) 5,50€

Vainilla, fresa, mango, chocolate y coco.

## BEBIDAS

### Cervezas

 Corona 4€

Pacífico 4€

Negra Modelo 4€

Modelo Especial 4€

Stella Artois 3,5€ / 5€

Michelada 5€

Clamatada 5€

Chelada 5€

### Sin alcohol

Refrescos 2,8€

Jarritos 2,80€

Aguas Frescas 2,50€

(Jamaica, guayaba, limón,  
mango, fresa y tamarindo)

Agua mineral con o sin gas 2€

### Vinos

Ramón Bilbao

(Tempranillo - Rioja)

Copa 4,5€, botella 20€

Valtravieso

(Tinta fina, C. Sauvignon,

Merlot – Ribera del Duero)

Copa 4€, botella 15€

Ramón Bilbao

(Verdejo- Rueda)

Copa 4€, botella 15€

Stibadia

(Godello y Treixadura - Monterrei)

Copa 4,5€, botella 20€

\\ | //  
CÓCTAILS

1800  
—TEQUILA—  
SUPER PREMIUM

### Margarita

(Limón, fresa, mango, guayaba,  
maracuya, tamarindo)

Copa 5€, Jarra 1lt 30€

Margarita Premium 11€

### Caipirinha 5€

Mezcalita 5€

Anchorita 5€

Daiquiri 5€

### Piña Colada 5€

Mojito 5€

Fresalada 5€

Bloody Mary 5€

### ALÉRGENOS

 Lácteos


 Pescado

 Crustáceos

 Mostaza

 Gluten

 Huevo

 Sulfitos

 Frutos secos

 Cacahuete

 Sésamo

mex & co

C/ ESTAFETA Nº 2,  
28C109 LA MORALEJA,  
MADRID

T. 916 502 780  
MEXCO.ES

