

- LAS TRES MENTIRAS -

MÉXICO

Aquí las tortillas son artesanales
con maíz nixtamalizado

ANTOJITOS

GUACAMOLE CON TOTOPOS	1,3,7*	7.80€
CANICAS DE PLÁTANO MACHO CON MOLE NEGRO	1,3,7,8*	8.50€
PESCADILLAS AHUMADAS CON AGUACATE 3 UNIDADES		9.50€
Tortilla de maíz doblada, rellena de pescado ahumado y frito		
TACOS GOBERNADOR 3 UNIDADES	4,5,7*	11.50€
Tortillas de harina de trigo con gambas, salsa cremosa de chipotle y frijoles		
TLAYUDA OAXAQUEÑA DE TASAJO	3,7*	13.00€
Tostada de 28 cm con corte fino de ternera ligeramente salada y oreada		
SOPESES DE TUÉTANO 2 UNIDADES	7*	7.80€
Tuétano sobre base de maíz, frijoles, salsa verde y queso fresco		
CHICHARRÓN DE RIB EYE CON GUACAMOLE		11.50€
Dados de entrecot de ternera crujiente con tortillas de maíz para taquear		
QUESADILLAS DE HONGOS DE TEMPORADA 3 UNIDADES	1,3,7*	8.50€
GRINGAS AL PASTOR 4 UNIDADES	4,5,7*	9.50€
Tortillas de harina de trigo con carne al pastor y queso fundido		
CHORIQUESO O CHAMPIQUESO	1,4,5,7*	7.80€
Queso fundido con chorizo o champiñón portobello con tortillas de harina de trigo para taquear		

TACOS

COCHINITA PIBIL Carne de cerdo cocida a baja temperatura con axiote y hojas de plátano	TROMPO AL PASTOR Carne de cerdo adobada Nuestra especialidad	NOPALES ASADOS CON QUESO 1,3*
SUADERO CHILANGO Carne de ternera confitada	CAMPECHANO DE ARRACHERA Y CHORIZO Corte de ternera marinada y chorizo fresco	LENGUA DE TERNERA
	PESCADO ESTILO BAJA Pescado de temporada rebozado 4*	

UNA ORDEN (4 TACOS): 11,20€ • MEDIA ORDEN (2 TACOS): 5,80€



vegetariano 1 vegano 2 pídelo vegano 3 gluten 4 pídelo sin gluten 5 huevos 6 lácteos 7 frutos secos 8

· LAS TRES MENTIRAS ·

MÈXIC

COSTEÑOS

CHILE RELLENO DE MARISCOS Y PESCADO NO PICA _____	16.00€
PESCADO ZARANDEADO Y A LA TALLA PARA COMPARTIR 2, 3 PERS _____ Dorada o Lubina de costa (1kg) con dos adobos y a la brasa	32.00€
CEVICHE SOBRE SU ESPINA FRITA LIGERAMENTE PICANTE _____ Pescado curado con cítricos	12.00€
PULPO ENAMORADO AHUMADO CON MADERA DE NARANJO _____ Medio pulpo sazonado con una ligera salsa de chiles secos y especias y terminado a la parrilla	18.00€

LOS CHINGONES

ARRACHERA ASADA CON SU GUARNICIÓN _____ Corte de ternera marinada, acompañada de guacamole, frijoles y quesadilla	14.00€
CHAMORRO DE CARNITAS MICHUACANAS _____ Codillo de cerdo confitado acompañado con tortillas para taquear	14.00€
MIXIOTE DE CORDERO EN SALSA BORRACHA _____ Paletilla de cordero lechal al papiyote cocida (12 horas) a baja temperatura	19.00€
MOLE DE OLLA CON TERNERA _____ Caldo con chamberete de ternera, verdura y elote	13.00€
ENCHILADAS DIVORCIADAS LIGERAMENTE PICANTE <u>7,8*</u> _____ Tortillas de maíz rellenas de pollo con mole verde y rojo con queso, crema y cebolla	13.00€
ENSALADA DE NOPALES CURADOS EN SAL <u>1,3,7*</u> _____ Nopales (cactus), tomate, cebolla morada, vinagreta de oregano y queso fresco	10.00€
TLAPIQUE DE VERDURAS <u>2*</u> _____ Hoja de maíz rellena de verduras de temporada con salsa verde	11.00€

POSTRES

TRES LECHEs CON CHOCOLATE DE METATE <u>1,4,7*</u> _____	7.00€
PASTEL DE ELOTE CON PALOMITAS Y PILONCILLO <u>1,7*</u> _____	7.00€
MANGUITO <u>1,7*</u> _____ Mango en texturas	7.00€
FLAN CON CAJETA <u>1,6,7*</u> _____	6.00€
CALABAZA EN TACHA <u>1,6,8,7*</u> _____ Con helado de rompopo y crujiente de pipas	7.00€

