

# - 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

<b>COCHINITA PIBIL</b> Carne de cerdo cocida a baja temperatura con axiote y hojas de plátano	<b>TROMPO AL PASTOR</b> Carne de cerdo adobada <b>Nuestra especialidad</b>	<b>NOPALES ASADOS CON QUESO</b> 1,3*
<b>SUADERO CHILANGO</b> Carne de ternera confitada	<b>CAMPECHANO DE ARRACHERA Y CHORIZO</b> Corte de ternera marinada y chorizo fresco	<b>LENGUA DE TERNERA</b>
	<b>PESCADO ESTILO BAJA</b> 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 \_\_\_\_\_ 32.00€  
Dorada o Lubina de costa (1kg) con dos adobos y a la brasa
- CEVICHE SOBRE SU ESPINA FRITA LIGERAMENTE PICANTE \_\_\_\_\_ 12.00€  
Pescado curado con cítricos
- PULPO ENAMORADO AHUMADO CON MADERA DE NARANJO \_\_\_\_\_ 18.00€  
Medio pulpo sazonado con una ligera salsa de chiles secos y especias y terminado a la parrilla

## LOS CHINGONES

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

## POSTRES

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

