

Taquero
Mucho

PARA COMPARTIR

BOTANAS FRÍAS/ Entrantes Fríos

Guacamole Chido	9.50€
Aguacate picado y machacado con cebolla, chile, cilantro y lima, con pico de gallo y totopos caseros	
Guacamole de la Baja California 🔥 🔥 🔥 🔥	13.90€
Aguacate picado y machacado con cebolla, chile, cilantro y lima, y con langostinos enchipotlados y totopos caseros 🍷 🍷 🍷 🍷	
Aguachile Verde de Gambón 🔥 🔥 🔥 🔥	16.50€
Gambón marinado en lima, pepino y emulsión de jalapeño, con 4 tostadas de maíz 🍷 🍷 🍷 🍷	
Ceviche de Vieira y Berberechos 🔥 🔥 🔥 🔥	15.25€
Vieira con emulsión de jalapeño y berberechos macerados en leche de tigre, con cebolla roja, granada, aguacate y 4 tostadas de maíz 🍷 🍷 🍷 🍷	
Ceviche Rosarito de Corvina Real	14.90€
Trozos de Corvina macerados en leche de tigre, con camote, choclo, cebolla morada, aguacate, con 4 tostadas de maíz 🍷 🍷	
Ensalada de Caesar's . La Legendaria de Tijuana	9.90€
Cogollos tiernos con anchoas, pico de gallo, pollo, salsa caesar y totopos caseros 🍷 🍷	
Mexican Poke	10.50€
Arroz basmati, frijoles negros, maíz dulce, pico de gallo, aguacate, salsa y totopos 🍷 🍷	

BOTANAS AL CARBÓN/ Entrantes Calientes

Elotes de Maíz al carbón	6.00€
Mazorca cocida de maíz y terminada al carbón con mantequilla, queso, mayonesa y tajín 🍷 🍷	
Alitas al carbón y salsa BBQ 🔥 🔥 🔥 🔥	10.50€
Alitas de pollo al carbón con salsa BBQ "pícosa" 🍷 🍷 🍷 🍷	
Huevos rancheros estilo Sinaloa en tostadas	9.60€
Dos tostadas de maíz, huevos fritos, con salsa roja y verde, aguacate y crema de frijol negro 🍷 🍷	
Chilaquiles Coloraos de Pollo	9.50€
Totopos Caseros en salsa roja y verde y con aguacate y pechuga de pollo	
Enchilada de Tinga de Pollo al carbón 🍷	9.90€

PARA SEGUIR COMPARTIENDO

TOSTADAS

Tostada de Atún rojo con Mayonesa de Chipotle 🔥 🔥 🔥 🔥	14.90€
Atún rojo; el verdadero, aguacate, mango, cebolla roja, sobre 2 tostadas caseras de maíz 🍷 🍷 🍷 🍷	
Tostada de Langostinos "picositos" a la diablo 🔥 🔥 🔥 🔥	13.90€
Aguacate picado y machacado con cebolla, chile, cilantro y lima, y con langostinos enchipotlados y totopos caseros 🍷 🍷 🍷 🍷	
Tostada de Tinga de Pollo con chile Chipotle 🔥 🔥 🔥 🔥	10.50€
Dos tostadas de maíz, huevos fritos, con salsa roja y verde, aguacate y crema de frijol negro	

QUESADILLAS / 4 triángulos de trigo



Quesadilla de Cochinita al carbón, estilo Yucatán	10.90€
carne de cerdo ibérico y queso Monterrey Jack	
Quesadilla de champiñones frescos y queso de Monterrey	9.75€
Champiñones frescos, con emulsión de jalapeños y queso Monterrey Jack 🍷 🍷 🍷 🍷	
Quesadilla de Tinga de Pollo	10.50€
Guiso tradicional de pollo con un toque de chipotle y queso Monterrey Jack	
Quesadilla Cheddar y Jamón Braseado 🍷	10.25€

TACOS AL CARBÓN / con tortitas de maíz caseras 1 UNIDAD







TACOS DE CARNE

Al Pastor de abanico Ibérico 4.50€

Abanico ibérico adobado, piña y "jardín"   

De Birria de paletilla de cordero 4.75€

Paletilla de cordero, queso Monterrey Jack, caldo y "jardín"    

Pollo al carbón en salsa de mango y lima 4.50€






Contramuslo de pollo adobado, vinagreta de mango, lima e hilos de chile  

Cochinita Pibil al carbón, estilo Yukatán 4.75€






Carne de cerdo adobada en achiote, cebolla roja encurtida y cilantro 

TACOS DE PESCADO

Pescado Blanco en Tempura estilo La Paz 4.90€


Merluza de pintxo o pescado blanco del día en tempura, con mayonesa de lima     

Del Gobernador estilo Sinaloa Baja California Sur 5.25€

Gambones salteados en salsa tres chiles, queso Monterrey y jardín     

TACOS VEGETALES

De Calabaza asada al carbón y queso Feta 4.00€

Calabaza, queso feta, aguacate, col morada y pipas de calabaza 

Del Hongos y Hummus 4.50€

Portobello, shitake, enoki, hummus de garbanzo y aceite de jalapeño 

PRINCIPALES

PARA ARMAR, TAQUEAR y SEGUIR COMPARTIENDO

Machete de Bandeira 32.50€/Kg

Costilla entera de Ternera, cocida a baja temperatura y terminada al carbón, salsa de tres chiles, crema de aguacate con jalapeño, pico de gallo y tortitas de maíz caseras



Costillar de cerdo ibérico Medio 18.00€ Entero 23.00€

Costillar de cerdo ibérico a baja temperatura y al carbón, lacado en salsa BBQ de chipotle

PARA LOS CHAVITOS

QUESADILLA + TOTOPOS + BEBIDA (Agua, Refresco o Zumo)


Quesadilla de Pollo pop corn (Crujiente) 8.75€

Triángulos de tortilla de trigo rellenos de queso y fingers de pollo crujiente  





Quesadilla Cheddar y Jamón Braseado 8.75€

POSTRES



Tarta Tres leches 5.00€

Bizcocho "emborrachado" en tres leches con toffe y garrapiñadas de avellana   

Mouse de chocolate negro con tierra de cacao 5.00€

Cacao al 70% mejicano con tierra de cacao    

Jericalla con helado de chocolate 5.00€

"Afín" al flan, con helado de chocolate negro con sal   

Crepes de Cajeta con helado de piña Dulce de leche de queso de cabra flameada, con helado de piña 5.00€

Copa de helados artesanos: Vainilla Mexicana / Chocolate con jalapeños / Manzana ácida         

 Soja  Huevos  Lácteos  Frutos secos  Gluten  Sésamo  Pescado  Cacahuets  Apio  Moluscos  Marisco  Sulfitos

Debido a los procesos de elaboración en nuestro establecimiento, no podemos excluir la presencia de los alérgenos aquí declarados en cualquiera de nuestros productos

