

Restaurant CANTINA Los MTZ

Menú

• ENTRADAS •

Ceviche de Atún\$160

Trozos de atún macerados en aceites orientales, acompañado de aguacate, pepino, cebolla morada y aderezo spicy.

Calamares Tava\$130

Ricos aros de calamar frito y calabaza, acompañados de aderezo de brandy y salsa arrabiata.

Chiles Caribe\$80

Chiles empanizados rellenos de camarón y queso crema, acompañados de aderezo oriental spicy.

Camarones Nayarit\$140

Ricos camarones estilo Nayarit fritos en su cascara y salteados en salsa ligeramente picosa.

Carnitas de Mar\$110

Deliciosos trozos de pescado frito acompañados de ensalada y salsa verde cruda.

Alitas\$100

300 gramos de Alitas de la casa bañadas en exquisita salsa de tu elección... BBQ o Búfalo.

Papas Fritas\$60

Papas a la francesa salteadas en paprika y acompañadas de aderezo chipotle.

Ceviche de Pescado\$120

Trozos de pesca del día macerados en cítrico acompañado de tomate saladet, pepino, cebolla blanca y cilantro

• ENSALADAS •

Tijuana\$140

Lechuga romana en aderezo cesar de la casa acompañada de cruton, pechuga de pollo y queso parmesano.

Grecia\$180

Mezcla de Lechugas en aderezo salsiki, aceituna Kalamata, queso de cabra, camarones, pepino y tomate.

Peñasco\$160

Mezcla de lechugas bañadas en aderezo de mango y acompañadas de uva y pulpo a la plancha.



• PLATOS FUERTES •



Pulpo Adobado\$250

300 gramos de Pulpo a las brasas bañado en mezcla de chiles y acompañado de ensalada del día y papas fritas.

Hamburguesa Cantinera\$150

225 gramos de top sirloin acompañado de queso gouda, lechuga, jitomate y pepinillos.

Piña de Mar\$230

Deliciosa piña al gratín rellena de Camarón, pulpo y almeja salteados al vino blanco.

Plato Sonora\$270

300 gramos De arrachera preparada a la parrilla con guanición de papas y ensalada.

Camarones a los 3 Chiles\$200

Camarones salteados al vino blanco, mezcla de chiles y ajo, lo acompañan papas a la francesa y ensalada.

Filete Casablanca\$180

Rica preparación de filete de la pesca del día bañado en salsa al limón, lo acompañan papas a la francesa y ensalada del día.

• TACOS & VOLCANES •

Sonora\$80 pesos T y \$90 pesos V

Orden de 2 tacos/volcanes de arrachera acompañados de salsa martajada y pico de gallo.

Sinaloa\$70 pesos T y \$80 pesos V

Orden de 2 tacos/volcanes de camarón enchilado acompañados de salsa martajada y pico de gallo.

Los MTZ\$90 pesos T y \$100 pesos V

Orden de 2 de tacos/volcanes de camarón, pulpo y arrachera acompañados de salsa martajada y pico de gallo.

Los MTZ

Restaurant | Cantina

DRINKS

\$40 PESOS

Corona
Bud Light
Victoria

\$50 PESOS

Modelo especial
Ultra
Modelo Negra

\$80 PESOS

Paloma
Tequila Sunrise
Cuba Libre
Charro Negro
Desarmador

\$100 PESOS

Mojitos
Margaritas
Daikiri
Blue Hawaiian
Cantarito
Baby Blue
Gin Tonic

\$120 PESOS

Piña Colada
Bloody Mary
Havana Lights
Mangoneada Sonora
Old Fashion
Martinis

\$140 PESOS

Long Island Iced Tea
AMF
Grandma's Secret
Maui



WHISKY

Buchannans 12	\$1700	\$160	Jhonnie Walker D. Black	\$2300	\$200
Buchannans Master	\$2200	\$200	Jim Beam	\$1000	\$90
Buchannans 18	\$4200	\$400	Black & White	\$750	\$70
Fireball	\$1100	\$100	Chivas 12	\$1900	\$160
Jack Daniels	\$1300	\$120	Chivas Regal Extra	\$2300	\$200
Jhonnie Walker Red	\$950	\$90	Chivas 18	\$4400	\$400
Jhonnie Walker Black	\$1800	\$160			

SEQUILA

Centenario Reposado	\$850	\$80
Gran Centenario Añejo	\$1600	\$140
Tradicional Plata	\$950	\$90
Tradicional Reposado	\$1000	\$95
Jose Cuervo Especial	\$750	\$70
Herradura Plata	\$1100	\$100
Herradura Ultra	\$2100	\$180
Herradura Reposado	\$1500	\$140
Maestro Dobel Diamante	\$2000	\$180
1800 Cristalino	\$1800	\$160
1800 Añejo Reserva	\$1850	\$160
Don Julio Blanco	\$1300	\$120
Don Julio Reposado	\$1600	\$140
Don Julio 70	\$2400	\$200
Patrón Reposado	\$2200	\$200

SERVICIO & COPEO

VODKA

Absolut Sabor	\$1100	\$100
Absolut Azul	\$1000	\$100
Smirnoff	\$750	\$70
Smirnoff Tamarindo	\$850	\$80
Smirnoff Tamarindo	\$1100	\$105
Stolichnaya	\$2000	\$180
Grey Goose		

BRANDY

Torres 5	\$750	\$70
Torres 10	\$950	\$90
Torres 20	\$1850	\$160
Martell VSOP	\$3000	\$280
Courvoisier VSOP	\$2800	\$260

RON

Captain Morgan	\$750	\$70
Bacardi Blanco	\$850	\$85
Bacardi Añejo	\$1200	\$120
Matusalem Clásico	\$1000	\$100
Zacapa 23	\$2000	\$180

GINEBRA

Beefeater	\$1300	\$120
Bombay	\$1800	\$160
Tanqueray	\$1500	\$140

