

# ZAPATA

## RESTO-BAR



### BOTANAS PARA COMPARTIR

#### Selección de Guacamoles y Salsas

3 tipos de guacamoles acompañados de una porción de totopos de tortilla de maíz. 3 tipos de salsas. **\$6.500.-**

**Nachos con Queso** - Porción de nachos bañados en queso cheddar acompañados de ricas rodajas de chiles jalapeños. **\$4.000.-**

**Flautas** - Tortillas de maíz rellenas de pollo o carne, fritas, acompañadas con lechuga, crema ácida, queso y porción de guacamole.

Pollo 3 Unidades. **\$4.300.-**  
5 Unidades. **\$6.000.-**

Carne 3 Unidades. **\$4.800.-**  
5 Unidades. **\$6.200.-**

**Mix de Sincronizadas** - 3 tipos de sincronizadas dos tortillas de trigo que en su interior pueden contener; Champi-queso, Jamón-queso, Pollo-queso acompañados de una porción guacamole, salsa roja, crema ácida y lechuga. **\$9.000.-**

**Quesa-dillas** - Tortilla de harina de trigo doblada que forma media luna y que en su interior siempre llevan queso "quesadilla" junto con un acompañante a elección: Jamón Queso - **\$3.500.** / Champi Queso - **\$3.500.**  
Carne Queso - **\$4.000.** / Camarón Queso - **\$5.000.**  
Pollo Queso - **\$4.000.**

#### CHIMICHANGAS (Personal)

2 Burritos estilo norteño con un guiso a elección en su interior con tortilla de harina de trigo frita, se acompañan con lechuga, queso y crema.  
Papa Chorizo **\$4.000.-** / Camarón Queso **\$5.300.-**  
Pollo Queso **\$4.500.-** / V\* Frijol - Queso **\$4.500.-**



### TACOS

#### Tacos (Personal)

Todos nuestros tacos se sirven en tortilla de maíz solo debes escoger el guiso que más te guste, cinco familias y quince variedades, que pueden combinar.



#### FINGER FOOD

Se recomienda comer con las manos.

#### FORKS

Se recomienda comer con tenedores.

#### VEGETARIANO

"Zapata ataba a su caballo a la entrada de Tacos Beatriz y pedía tacos para el animal, pues este no comía en cualquier parte.  
Emiliano Zapata 1879 - 1919."

#### BAJO PICOR

#### MEDIO PICOR

#### ALTO PICOR

### TORTAS



**Torta Ahogada (Personal)** Pan de frica en su interior carnitas de cerdo bañado en salsa de chile guajillo ligeramente picante frito a la plancha, se acompañan de cebolla y limón. **\$4.500.-**

**Molletes (Personal)** Pan baguette rellenos de frijoles refritos, tocino y queso derretido acompañado de pico de gallo. **\$4.000.-**

**Molletes Vegetarianos (Personal)** Pan baguette rellenos de frijoles refritos, queso derretido acompañados de pico de gallo. **\$3.500.-**

**Perro Frito (Personal)** Clásico completo mexicano, salchicha frita envuelta en tocino, frijoles refritos, crema ácida, pico de gallo y cilantro con guacamole encima. **\$3.000.-**

**Torta de Pollo (Personal)** Marraqueta rellena de pollo horneado, frijoles negros, mayonesa, queso, lechuga y aguacate. **\$4.500.-**



### PLATOS FUERTES

**Burritos (Personal)** Burritos estilo Monterrey en su interior frijol negro, guacamole, lechuga, crema ácida y un guisado a elección acompañados de una porción de papas diablas. **\$6.000.-**

↗ Tinga de pollo al chipotle / Pulpo al ajillo  
↗ Carne asada al chipotle / V\* Hongos con queso

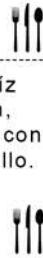
**Orden de Tostada** 2 Tortillas fritas con base de de frijoles refritos y crema ácida 4 tipos de guisados a elección **\$4.500** :

Tinga de Pollo / Volcán (Pastor c/queso)  
Camarón al píl-píl / V\* Champiñones con choclo  
Pulpo al ajillo.

**Chilaquiles Verdes o Rojos**. Perfectos para el bajón tortilla de maíz frita bañada en salsa roja o verde a elección, con pollo o carne o champiñones desmenuzados, cebolla, crema ácida y queso gratinado y un huevo frito. **\$6.000.-**

**Enchiladas o enfrijoladas**. Tres tortillas de maíz que en su interior llevan el guiso que más te gusten, bañadas en salsa verde, roja o de frijol, gratinadas con queso manchego, servidas con cebolla y pico de gallo.

Carne deshebrada **\$7.500.-**  
Pollo asado **\$6.800.-**  
V\* Champiñones **\$7.000.-**



### SALSAS Y GUACAMOLES EXTRAS

Cualquiera de nuestros extras **\$1.000.-**

#### Pico de Gallo

Tomate, cebolla, jalapeño y limón.

#### Salsa Verde

Salsa de tomatillo, manzana, limón y jalapeños. Acida y poco picante.

#### Salsa Roja

Salsa de tomate y serrano. Agridulce y picante.

#### Salsa Chipotle

Salsa de tomate y chipotle. Ahumada y adobada.

#### Salsa Chile Jalapeño

Chiles jalapeños asados con cebolla, ajo y pimientos molidos en mortero.

#### Salsa Chile Serrano

Chiles serranos asados con cebolla, ajo y pimientos molidos en mortero.

#### Salsa de Habaneros

Tomate verde, habaneros molidos, Picante.

#### Salsa Mixta

Combinación de cinco chiles, habanero, serrano, rocoto, de árbol y chipotle.

Ah muy machin!! Si te gusta el picante, hacemos la salsa a tu gusto, pregunta por ella!!



#### Guacamole Tradicional

Aguacate, cebolla, tomate, limón, ají verde.

#### Guacamole Adelita

Aguacate, cebolla, tomate, limón, ají verde y piña asada.

#### Guacamole Zapata

Aguacate, cebolla, tomate, limón, ají verde con chipotle, crema y amaranto.

### POSTRES

**Pastel de Elote** - Porción de pastel de elote dulce bañado en salsa de fresas. **\$2.500.-**

**Moroncito de manzana y moras** - Mezcla de manzanas, moras y fresas batidas en un tazón y cubiertas de una capa crocante. **\$2.000.-**

Estimado cliente por orden municipal cualquier compra de alcohol debe ser acompañada de comida. Pedimos comprensión....  
Además, nuestra comida está bien chingona!!

# LA REVOLUCIÓN DE ZAPATA

Hernán Cortés #2492, esquina Pedro de Valdivia- Ñuñoa. Santiago de Chile. 02.29573865