

# NUESTRA CARTA



## BEBIDAS

### LIMONADAS

LIMONADA NATURAL.....	\$5
LIMONADA CEREZADA.....	\$7
LIMONADA DE COCO.....	\$10
LIMONADA DE MANGO.....	\$7
LIMONADA DE HIERBABUENA.....	\$7
LIMONADA DE MANGO BICHE.....	\$9

### BATIDOS

MORA, GUANÁBANA.....	\$9
FRESA, BANANO Y NARANJA.....	\$9
MANDARINA Y FRESA.....	\$9

### COCTELERÍA DE LA CASA

CHILANGO.....	\$20
Tequila, Piña, triple sec, zumo de limón.	
CHINGÓN.....	\$25
Jack Daniel's, fresa, pomelos y un poco de picante.	
JARRA DE SANGRÍA.....	\$85
Vino clásico, frutos rojos, naranja, ron blanco	

### COCTELES CLÁSICOS

MOJITO.....	\$19
Ron blanco, hierbabuena, azúcar, limón, soda.	
CUBA LIBRE.....	\$19
Ron cubano, soda oscura	
LONG ISLAND.....	\$25
Tequila, vodka, ron blanco, ginebra, triple sec, zumo de limón, soda oscura.	
TOM COLLINS.....	\$19
Ginebra, limón, cerezas, soda	
TEQUILA SUNRISE.....	\$25
Tequila, jugo de naranja, un hermoso atardecer.	
GIN TONIC.....	\$25
Ginebra, agua tónica y limón.	

### COCTELES CREMOSOS

ALEXANDER.....	\$20
Brandy, crema de leche, licor de cacao, cerezas.	
FRIDA.....	\$25
Whisky, baileys, licor de café, amaretto.	
BANANA BAY.....	\$25
Banano, Baileys y Ron.	
PIÑA COLADA.....	\$25
Ron blanco, Piña, crema de leche, crema de coco, zumo de naranja	
ORGASMO.....	\$25
Ron añejo, baileys, licor de café, amaretto.	

CHILANGOPOPAYAN



# COCTELES PARA COMPARTIR

KATRINA.....	
Una explosi3n de colores, ron, tequila, vodka y ginebra.	
PARA DOS .....	\$30
PARA CUATRO .....	\$55

MARGARA.....	
Hiper - margarita cl3sica o de sabores (Maracuy3, fresa, blue)	
PARA DOS .....	\$32
PARA CUATRO .....	\$60

MARGARA FUSION.....	\$50
Hiper - margarita cl3sica, cervezas corona, lim3n con sal en el borde)	

# ARMA TUS MARGARITAS

Con tequila Jos3 cuervo: cl3sica, fresa, maracuy3, blue.....	\$20
Con tequila 1800: cl3sica, fresa, maracuy3, blue.....	\$25
Con tequila Don julio: cl3sica, fresa, maracuy3, blue.....	\$30

# LICORES

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
VODKA	120K	75K	18K
AGUARDIENTE S/A	70k	45k	
AGUARDIENTE trad	65k	40k	
RON VIEJO DE CALDAS	85K	55K	
RON BACARDÍ	100K		

# TEQUILAS

	BOTELLA	SHOT
DON JULIO REPOSADO	240K	26K
DON JULIO AÑEJO	260k	
DON JULIO SILVER	230k	
1800 REPOSADO	230K	22K

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
1800 AÑEJO	250K		26K
1800 SILVER	210k		
JOSE CUERVO	120k	70k	17K
OLMECA	125K	75k	17K

# WHISKEY

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
BUCHANAN'S	230K	130K	
BUCHANAN'S MASTER	280k		
JACK DANIEL'S	260k		21K
OLD PARR	230K	140k	19K

# VINOS

VINO TINTO COPA.....	\$13
VINO CALIENTE COPA.....	\$14
VINO TINTO CLÁSICO BOTELLA.....	\$70
BOTELLA	
VIN BRULÉ .....	\$23
Vino caliente, brandy y naranja.	



# SMOTHIES

- GUANÁBANA, CEREZA.....\$9000
- FRESA, MARACUYÁ.....\$9000
- KIWI, PIÑA.....\$9000

# BEBIDAS

- AGUA.....\$4000
- COCA COLA.....\$5000
- SODA.....\$5000
- GINGER.....\$5000
- LULADA.....\$8000
- JUGOS EN AGUA.....\$5000
- JUGOS EN LECHE.....\$7000
- JUGO HIT CAJA.....\$3000

# AGUAS FRESCAS

- Agua fresca tamarindo .....\$7000
- Agua fresca horchata.....\$7000
- Agua fresca flor de Jamaica.....\$7000

# LAS CHELAS

- CERVEZA NACIONAL.....\$7000
- CERVEZA IMPORTADA.....\$10.000
- CERVEZA BBC.....\$10.000
- CHELADA.....\$1.000
- MICHELADA.....\$2.000



# ENTRADAS PADRÍSIMAS



## ENTRADA DE GUACAMOLE

tradicional guacamole mexicano, acompañado con crocantes totopos y jalapeños. **\$15k**

## NACHOS

Deliciosos totopos, con queso mozzarella, guacamole, pico de gallo y queso americano líquido. Acompáñalo de la proteína que más te guste (carne molida al estilo mexicano o pollo en salsa bechamel) **\$20k**

## AREPAS TEX-MEX

12 arepitas crocantes de maíz cubiertas de queso mozzarella y cheddar, acompañadas de una deliciosa carne molida mexicana, guacamole y pico de gallo **\$17k**





## QUESO FUNDIDO

Deliciosa cazuela de queso, acompañada de champiñones, chorizo mexicano, jalapeños, y tortillas crocantes de harina. **\$20k**

## MEXICAN WINGS

Alitas de pollo bañadas en salsa BBQ o salsa búfalo, acompañadas de totopos o papas a la francesa. **\$20k**

## FLAUTAS CHILANGO

6 flautas de maíz rellenas de pollo, acompañadas de queso cheddar, pico de gallo y guacamole **\$15k**

## ELOTES

4 mazorcas grilladas a la parrilla sobre guacamole, acompañadas de sour cream y chile en polvo. **\$16k**



# TAQUIZA



## TACOS

3 tortillas crocantes de maíz rellenas con la proteína que prefieras (res desmechada, pollo, cerdo o carne al pastor) cubierta con queso mozzarella, guacamole y lechuga, acompañado de dos salsas de la casa. **\$20k**

## BURRITOS

Tortilla de harina rellena de frijol refrito, acompáñalo de la proteína que más te guste (res desmechada, pollo, cerdo o carne al pastor), pico de gallo y queso. Complementado con una ensalada fresca, totopos y guacamole. **\$24k**

## FAJITAS

Julianas de carne de res o pollo salteadas con pimentón y salsa soya, acompañada de 4 tortillas de harina, guacamole y pico de gallo. **\$20k**

## VOLCANES

3 tortillas crocantes de maíz, frijol refrito y carne al pastor gratinado con mucho queso mozzarella. Acompañadas de lechuga, pico de gallo y guacamole. **\$24k**





## CHIMICHANGAS

3 tortillas crocantes de harina, rellena de queso mozzarella, res desmechada, pollo o cerdo sobre cama de lechuga. Acompañado de guacamole, queso americano y pico de gallo. **\$20k**

## QUESADILLAS

3 tortillas de harina rellena de queso fundido, res desmechada, pollo o cerdo a la parrilla. Acompañado de guacamole, queso americano y pico de gallo. **\$22k**

## ENCHILADAS

4 tortillas de harina de maíz (artesanales) rellenas de queso, res desmechada, pollo o cerdo, bañadas con salsa chilango, gratinadas con mucho queso. **\$27k**

## GRINGAS

Tortilla de harina rellena de carne al pastor, frijol refrito y queso fundido con cubierta crocante. **\$24k**

## ESQUITES

Maíz desgranado, tocineta gratinada con mucho queso mozzarella, acompañada de piña calada y totopos. **\$20k**

# PARRILLA



## RES AL ESTILO VIEJO OESTE

400gr de lomo caracho grillado a la parrilla con chimichurri, acompañado de papas rusticas, guacamole, BBQ y ensalada. **\$29k**

## ZACATECAS (FILET MIGNON)

300gr de lomo de res a la parrilla sobre cama de alambre mexicano, salsas de pimientos asados y jalapeño. Acompañado de tomate relleno al gratín y crocantes de maíz. **\$32k**

## PECHUGA AZTECA

Pechuga de pollo grillada a la parrilla, acompañada con papa al vapor y ensalada. **\$25k**

## MANCHA MANTEL

300gr de filete de pollo grillado a la parrilla, sobre tradicional mole manchamanteles, con trocitos de piña y maduro de plátano. **\$29k**

## LOMO DE CERDO AL ESTILO YUCATÁN

300gr de cerdo napado en tradicional salsa mexicana y queso fundido. Acompañado de papas rusticas picantes y ensalada de la casa **\$29k**

## COSTILLAS DE PUERCO

500gr de costilla de cerdo marinadas con tamarindo o salsa BBQ, grilladas en parrilla. Acompañadas con papa rustica y ensalada. **\$35k**



# PARA COMPARTIR CON LOS CUATES



## BOTANA CHILANGO

Variedad de antojos mexicanos, 4 tacos, 2 volcanes, 2 flautas y 4 quesadillas. Acompañada de totopos y salsas mexicanas. **\$55k**

## BOTANA CHILANGO X2

Dos quesadillas, 2 volcanes, 1 burro de res, 2 tacos de pollo acompañados de totopos, salsas y picantes de la casa. **\$40k**

## BOTANA CUATRO CARNES

300gr de cerdo, 300gr de pollo, 300gr de res, chorizo mexicano, papas a la francesa, arepitas crocantes de maíz. Acompañada de una línea de salsas (BBQ, guacamole, pico de gallo y chimichurri). **\$64k**

# PARA LOS GUEROS



## CREPE DE POLLO CHAMPIÑONES

Tortilla de harina al estilo artesanal, rellena de pollo, champiñones y una deliciosa salsa bechamel, fundida con queso mozzarella. Acompañado de pan al ajillo **\$22k**

## CREPE STROGANOFF

Tortilla de harina al estilo artesanal, rellena de trocos de pollo, cerdo o res desmechada, champiñones y queso mozzarella. Bañado con salsa stroganof. Acompañado de pan al ajillo. **\$22k**

## CREPE MEXICANO

Tortilla De harina al estilo artesanal, rellena de queso, lechuga y carne bolognesa. Bañado en salsa chilango, tocineta y maíz tierno. Acompañado de pan tostado. **\$25k**

## CREPE DE TRUCHA EN SALSA MARINERA

Tortilla De harina al estilo artesanal, rellena de queso mozzarella y trucha. Bañada en salsa marinera y camarones. Acompañada de crocante de maíz y pan tostado. **\$25k**





## CREPE VEGGIE

Tortilla De harina al estilo artesanal, rellena de variedad de vegetales, salteados en salsa soya, napado con salsa blanca y queso mozzarella. Acompañado de pan al ajillo. **\$16k**

## FETUCCINI AL JALAPEÑO

Deliciosa pasta con trozos de pollo a la parrilla en salsa cremosa de jalapeños y queso gratinado. Acompañados de pan al ajillo. **\$25k**

## ESPAGUETIS CHILANGO

Deliciosos espaguetis bañados en salsa chilango, albóndigas de res, gratinaos con queso mozzarella. Acompañados de pan al ajillo. **\$25k**

# ENTRE PANES AL ESTILO JALISCO



## SANDUCHE CHILANGO

Julianas de cerdo a la parrilla bañadas en salsa stroganof, tocineta, queso, maicitos y jamón. Acompañado de nachos mexicanos. **\$17k**

## SANDUCHE DE POLLO

Julianas de pollo, bañadas en salsa bechamel, champiñones, jamón, queso mozzarella, tomate y lechuga. Acompañada de salsa de ajo y totopos mexicanos. **\$17k**

## SANDUCHE MEXICANO

Julianas de pollo, bañada en salsa mexicana levemente picante, salchicha americana, queso mozzarella y jamón. Acompañada de salsa de ajo y totopos mexicanos. **\$17k**

## HAMBURGUESA CHILANGO

170gr de res rellena de queso mozzarella asada a la parrilla, tocineta ahumada, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, mucho queso americano, salsa de ajo y BBQ. Acompañada de papas a la francesa **\$22k**





## TORTA DE JAMÓN

Tapas de pan artesanal, rellenas de sour cream, queso mozzarella, jamón ahumado, lechuga y tomate. Acompañada de totopos y salsa de ajo. **\$12k**

## TORTA AHOGADA

Tapas de pan artesanal, rellenas de frijol refrito, lechuga Batavia y cerdo en deliciosa salsa mexicana. **\$14k**



# PARA CONSENTIR A LOS CHAMACOS



## BOMBONES DE POLLO

8 unidades de bombones de pollo, bañadas en salsa BBQ o salsa búfalo, acompañado de papas a la francesa, salsa de ajo, gaseosa o jugo y juguete sorpresa. **\$22k**

## HAMBURGUESA JUNIOR

170gr de res rellena de queso mozzarella asada a la parrilla, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, mucho queso americano, salsa de ajo y BBQ. Acompañada de papas a la francesa, gaseosa o jugo y juguete sorpresa. **\$18k**

## ESPAGUETI JUNIOR

Pasta fetuccini, bañada con pollo en salsa bechamel y tocineta, gratinado con mucho queso mozzarella. Acompañado de pan al ajillo, gaseosa o jugo y juguete sorpresa. **\$17k**



# POSTRES



## XITLE (TRADICIONAL HELADO)

Postre relleno de helado cremoso y superficie crocante sobre un delicioso coulis de frutos rojos. **\$12k**

## ACAPULCO

Tortilla artesanal, rellena de Nutella, queso fundido y trozos de banano. Acompañado con helado, fresas y un delicioso coulish de frutos rojos. **\$12k**

## COPA DE HELADO

Variedad de frutas de temporada, acompañado de helado, queso y chocolate líquido. **\$12k**

