

**San  
tita**

# Botanas

## Santisimo Guacamole preparados en el momento con aguacate de Michoacán:

-  **Tradicional:** Con pico de gallo y servido con totopos. 9,00
-  **Santita:** Hecho con cremoso aguacate mexicano, gambones rojos adobados en chipotle y pico de gallo de mango, todo ello acompañado de totopos. ¡Güey tienes que probarlo! 15,50

### Padrísimas de atún rojo 4,90

¡Más fresco imposible!

Fresquito atún marinado, jalapeño, pepino, mayonesa de chipotle, aguacate de Michoacán y puerro, sobre una tortilla de maíz crujiente.

### Quesadilla Gringa al Pastor 12,50

Tortilla de trigo de 30 cm rellena de abanico ibérico al pastor, queso y pico de gallo de piña.

### Cazuelita de queso fundido 7,90

**\_Vegetal:** Con hongos, flor de calabaza y chile poblano. Servido con tortillas de trigo.

**\_Con chorizo oreado:** Servido con tortillas de trigo.

### Los Ignacios 10,00

Nuestra propia versión de los nachos

Tortilla de maíz crujiente con frijoles, queso gratinado, chorizo oreado guacamole, pico de gallo y jalapeños.

### Quesadilla Gringa de la Huerta 12,50

Tortilla de trigo de 30 cm rellena de flor de calabaza, hongos y chile poblano salteados, queso y pico de gallo.

### Aguachile de entrecot a las brasas 12,50

Carne gallega zumo de lima, jalapeños tatemados, soja y aguacate.

### Ceviche verde de gambon y pulpo 15,00

Zumo de lima, chile jalapeño, cilantro, mango y aguacate

# Santas burradas

## Burrito de cochinita pibil al carbón 12,50

Tortilla de trigo de 30 centímetros, rellena de cochinita pibil, queso fundido, arroz, frijoles, lechuga, pico de gallo y salsa chipotle.

## Burrito de carne asada al carbón 12,90

Tortilla de trigo, arrachera de ternera al carbón, queso cheddar fundido, arroz Santita con frijoles y maíz dulce, bacon, lechuga y mayonesa de jalapeño

## Burrito de tinga de pollo al carbón 11,90

Tortilla de trigo de 30 centímetros, rellena tinga de pollo, queso fundido, arroz, frijoles, lechuga, pico de gallo y salsa chipotle.

## Para taquear o no

## Pollo zarandeado 15,00

¡Meneado sobre las brasas y jugosito!

Pechuga de pollo de corral con adobo de chiles secos al carbón, acompañada de piña asada, pimientos del padrón y tortillas de trigo.

## Costillitas de cerdo cantineras

¡Tan suaves y jugosas que te chuparás los dedos

Costillas baby a la brasa, glaseadas con salsa barbacoa de chipotle, pimientos salteados y tortillas de trigo.

## Medio costillar 15,50

## Costillar completo 22,90

## Machete del matarife 35,00

Costilla de vaca gallega cocida a baja temperatura terminada al carbón salsa de los jugos de cocción, patatas con chorizo y chicharrón.

# Santos Tacos

## Tacos cuates (6u) *¡nuevo!* 25,00

Selección de lo mejor, dos tacos de chidos de pollo, dos tacos Santita y dos tacos chingón ibérico.

## Taco de cochinita pibil (2u) 10,00

La receta de mi madre con amor y tradición.

Tortilla de maíz, carne de cerdo marinada en achiote y zumo de naranja, confitada. Servidos con salsa xnipec y cebolla morada encurtida.

## Taco al pastor santita (2u) 8,00

El tradicional a nuestra manera

Tortilla de maíz, abanico ibérico marinado en achiote y pico de gallo de piña a las brasas.

## Los chidos de pollo (2u) 8,00

¡Opción más ligera, pero con mucho sabor!

Tortilla de maíz, pollo marinado al carbón, mayonesa de jalapeño y cebolla morada encurtida.

## Taco pez mantequilla a las brasas del conquistador (2u) 10,00

Tortilla de maíz azul, pez mantequilla, salsa de chiles tatemados, pico de gallo de piña y aros de chile pasilla.

## Tacos compadres (6u) *¡nuevo!* 28,00

Selección de lo mejor, dos tacos de carne asada, dos tacos de cochinita y dos tacos de pez mantequilla

## El taco Santita (2u) *¡nuevo!* 10,00

Tortilla de trigo, gambones rojos adobados en chipotle, guacamole y pico de gallo de mango

## Taco chingon ibérico (2u) 8,00

Nuestro mejor secreto...

Tortilla de maíz, abanico ibérico con la marinación Santita, salsa de chipotle y jardín.

## Taco Rosarito (2u) 10,00

Llegados en clase VIP desde Baja California. Tortilla de trigo, gambón rebozado con queso, mayonesa de chipotle y lombarda encurtida.

## Taco de pulpo encabronado al carbón (2u) 12,00

Tortilla de maíz azul, pulpo a la brasa laqueado con salsa de morita y cacahuete, aguacate, chicarron y cilantro

## Taco de carne asada (2u) 12,00

Tortilla de maíz, arrachera de ternera al carbón, guacamole, chicharrón, cebolla y cilantro picado.

## Postres

### Pastel 3 leches de chocolate de metate 7,90

Tarta de chocolate artesanal mexicano mojada en 3 leches y merengue.

### Crepas de cajeta 6,90

Crepes con salsa de dulce de leche, cacahuets tostados y helado de vainilla.

### Tarta cremosa de queso 6,90

Receta del laureado Chef Albert Adriá

### Cielo de cacao y avellana 5,50

Ligero bizcocho y mousse de chocolate y avellana

### Helados de temporada 3,90

¡SABORES DE MEXICO!

Pregunta a tu camarero por ellos.



## Coctails

**Margarita Frozen clásica** 6.00€

**Margarita Frozen** 7.50€  
(Maracuyá, mango, fresa o coco)

**Charro negro** 9.50€  
Tequila Silver, zumo de limón y refresco de cola.

**Dis-tinto de verano** 5.00€  
Lo mismo pero no es igual, nuestra versión de tinto de verano.  
Vino tinto, zumo de piña, triple seco y soda de pomelo

**Cupido Toloache** 9.00€  
Pócima del amor ¡CUIDADO QUE TE ENAMORAS!  
Ron blanco, frambuesas y menta con un toque acidito

**El Dorado** 9.00€  
Tequila Silver con flor de Sauco, maracuyá y coco

**La Paloma** 8.50€  
Tequila Silver con limón, pimienta rosa y soda de pomelo rojo

**La Preferida de Frida** 9.00€  
Tequila Silver con lima, miel de agave, zumo de piña y sal de frutos rojos.

**La Mala Rita Margarita** 8.50€  
Mezcla de licor de naranja, lima, habanero y canela.

**La Santa Rita Margarita** 7.00€  
Lo que se bebe no se quita...