



**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...