

MENÚ



TAQUERÍA

» **VALEMADRE** «

CHELAS Y TEQUILA



TACOS

VALEMADRE

PASTOR \$7.000

Bondiola de cerdo, piña asada, salsa roja (picante suave), cebolla y cilantro.

BIRRIA DE RES \$8.000

Costilla de res, salsa roja (picante suave), cebolla, cilantro y reducción del caldo de la cocción.

CARNITAS \$7.000

Diferentes cortes de cerdo sofritos, cebolla y cilantro.

COCHINITA PIBIL \$8.000

Pierna de cerdo, salsa blanca, costra de queso, cebollas encurtidas y cilantro.

CHICHARRÓN \$7.000

Chicharrón de cerdo, guacamole, salsa taquera verde, cebolla y cilantro.

TINGA DE POLLO \$7.000

Pechuga de pollo, chorizo mexicano, guacamole, cebolla y cilantro sobre una tostada de maíz.

LENGUA \$7.000

Lengua de res, salsa blanca, salsa roja (picante suave), cebolla y cilantro.

SUADERO \$7.000

Sobrebarriga de res, salsa blanca, frijol negro refrito y pico de gallo.

CHORIZO Y PAPA \$7.000

Carne de cerdo tipo chorizo mexicano, papa criolla frita, pico de gallo y frijoles refritos negros.

CAMARONES ★★★★★★★★★★

ENSENADA \$8.000

Camaron apanado, mayonesa de chipotle, ensalada de col y cilantro.

GOBERNADOR \$8.000

Camarones en crema, chile jalapeño y cilantro sobre costra de queso.

★★★★★★★★★★★★★★★★

VEGETARIANO CHAMPINONES PIBIL \$7.000

Champinones en salsa de achiote y jugo de naranja, cebollas encurtidas sobre costra de queso.

ENTRADAS

ESQUITES \$17.000

Mazorca, mayonesa de chipotle, queso, chicharrón, madurito, tajín y cilantro.

CHILI CON CARNE \$25.000

Frijoles rojos con chorizo mexicano, queso mozzarella, jalapeños encurtidos, salsa blanca, pico de gallo y totopos.

NACHOS \$

Frijoles refritos negros y rojos con chorizo mexicano, queso mozzarella, pico de gallo, salsa blanca y jalapeños encurtidos.

GUACAMOLE MOLCAJETE \$15.000

Aguacate hass rustico, totopos de maíz y salsa de chile morita.

QUESADILLAS

BIRRIA \$25.000

Costilla de res, pico de gallo, salsa blanca, queso, y caldo de birria.

COCHINITA \$25.000

Pierna de cerdo, ensalada de col, salsa blanca, queso y cilantro.

CAMARONES ENDIABLADOS \$32.000

Camarones en salsa roja picante medio, cebollas encurtidas y salsa de chili dulce.

ADICIONES

CAMARÓN \$6.000

CHICHARRÓN \$4.000

LENGUA \$4.000

SUADERO \$4.000

TINGA DE POLLO \$4.000

MAYONESA CHIPOTLE \$2.000

ESQUITES \$4.000

COSTRA (queso) \$1.500

GUACAMOLE \$5.000

TOTOPOS \$4.000

PASTOR \$4.000

BIRRIA \$5.000

CARNITAS \$4.000

COCHINITA \$5.000

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS \$12,000

AGUA \$5,000

AGUA CON GAS \$5,000

SODA \$5,000

COCA COLA \$5,000

HATSU \$7,000



CHELAS



HEINEKEN \$8,000

ESTRELLA GALICIA \$12,000

SOL \$8,000

TECATE \$8,000

STELLA ARTOIS \$8,000

CORONA \$8,000

CLUB COLOMBIA \$7,000

AGUILA \$7,000

AGUILA LIGHT \$7,000

MICHELADOS VALEMADRE

SANGRITA \$7,000

Climato, zumo de limón, ají, salsa negra escarchado con chamoy y Tajín.

LA CRUDA \$11,000

Zumo de limón, ají, salsa negra y shot de tequila escarchado con chamoy y Tajín.

GUANAJUATO \$15,000

Zumo de limón, ají, salsa negra y shot de mezcal escarchado con chamoy y Tajín.

BAJA CALIFORNIA \$3,000

Zumo de limón escarchado con chamoy y Tajín.

MICHELADO CLASICO \$2,000

Zumo de limón escarchado con sal.

COCTELES

MARGARITA FROZEN \$16,000

PALOMA FROZEN \$25,000



MADRE MULE \$27,000

Licor ancho de Reyes, zumo de limón y ginger beer escarchado con chamoy y Tajín.

MEZCAL MULE \$32,000

Mezcal, zumo de limón y ginger beer escarchado con chamoy y Tajín.

TEQUILA MULE \$19,000

Tequila, zumo de limón y ginger beer escarchado con chamoy y Tajín.



TEQUILA



TRAGO / BOTELLA

DON JULIO BLANCO \$27,000 / \$280,000

DON JULIO REPOSADO \$30,000 / \$310,000

DON JULIO AÑEJO \$34,000 / \$350,000

DON JULIO 70 \$39,000 / \$400,000

PATRÓN SILVER \$27,000 / \$280,000

PATRÓN REPOSADO \$30,000 / \$310,000

PATRÓN AÑEJO \$34,000 / \$350,000

1800 BLANCO \$25,000 / \$260,000

1800 REPOSADO \$26,000 / \$270,000

1800 AÑEJO \$28,000 / \$290,000

1800 CRISTALINO \$33,000 / \$340,000

HERRADURA PLATA \$25,000 / \$260,000

HERRADURA REPOSADO \$25,000 / \$260,000

HERRADURA AÑEJO \$32,000 / \$330,000

HERRADURA ULTRA \$32,000 / \$330,000

CENTENARIO PLATA \$17,000 / \$170,000

CENTENARIO REPOSADO \$17,000 / \$170,000

CENTENARIO AÑEJO \$22,000 / \$220,000

CORRALEJO BLANCO \$24,000 / \$250,000

CORRALEJO REPOSADO \$27,000 / \$280,000

CORRALEJO AÑEJO \$33,000 / \$340,000

MAESTRO DOBEL \$34,000 / \$350,000



MEZCAL



TRAGO / BOTELLA

400 CONEJOS \$24,000 / \$250,000

MONTELOBOS \$28,000 / \$290,000

CONTRALUZ \$34,000 / \$350,000

UNIÓN \$21,000 / \$220,000

SIETE MISTERIOS \$28,000 / \$290,000

DON RAMON \$32,000 / \$330,000