

## TAQUERÍA

# VALEMADRE

## CHELAS Y TEQUILA

# TACOS

### PASTOR \$7.500

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

### BIRRIA DE RES \$8.500

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

### CARNITAS \$7.500

Diferentes cortes de cerdo sofritos, cebolla y cilantro.

### COCHINITA PIBIL \$8.500

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

### CHICHARRON \$7.500

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

### TINGA DE POLLO \$7.500

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

### LENGUA \$7.500

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

### SUADERO \$7.500

Sobrebarriga de res, salsa blanca, frijol negro refrito, cebolla y cilantro.

### CHORIZO Y PAPA \$7.500

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

### CAMARONES ★★★★★★★★★★★★★★

### ENSENADA \$8.500

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

### GOBERNADOR \$8.500

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

### ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

### VEGETARIANO CHAMPINONES PIBIL

Champiñones en salsa de achiote y jugo de naranja, cebollas encurtidas sobre costra de queso. \$7.500

# QUESADILLAS

### BIRRIA \$27.000

Costilla de res, cebolla y cilantro, salsa blanca, queso y caldo birria.

### COCHINITA \$27.000

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

### CAMARONES ENDIABLADOS \$33.000

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

# ENTRADAS

### ESQUITES \$20.000

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

### CHILI CON CARNE \$28.000

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

### NACHOS \$33.000

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

### GUACAMOLE MOLCAJETE \$16.000

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

### AGUACHILE DE CAMARÓN \$38.000

Camarones semi crudos en salsa de chile de árbol, limón, pepino, aguacate y cebolla morada. Acompañado de totopos.

### CHILAQUILES \$31.000

Totopos en salsa roja, queso mozzarella, cochinita pibil, aguacate y cebollas encurtidas. Acompañado de totopos

# TORTAS

### BIRRIA \$33.000

Pan Bolillo con costra de queso, birria de res, cebolla, cilantro y guacamole. Acompañado de totopos.

### COCHINITA \$31.000

Pan Bolillo con costra de queso, cochinita pibil y ensalada de Col. Acompañado de totopos.

### PASTOR \$31.000

Pan Bolillo con costra de queso, carne al pastor, piña, cebolla y cilantro. Acompañado de totopos.

# ADICIONES

CAMARÓN \$6.000

CHICHARRÓN \$4.000

LENGUA \$4.000

SUADERO \$4.000

TINGA DE POLLO \$4.000

MAYONESA CHIPOTLE \$3.000

ESQUITES \$4.000

QUESO RALLADO \$4,000

COSTRA (queso) \$1.500

GUACAMOLE \$8.000

TOTOPOS \$7.000

PASTOR \$4.000

BIRRIA \$5.000

CARNITAS \$4.000

COCHINITA \$5.000

# POSTRES

### CHURROS CON AZÚCAR Y CANELA \$15,000

Acompañada de arequipe o Crema de avellana

# BEBIDAS

- AGUAS FRESCAS \$10,000
- 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  
Clamato, 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.

## CÓCTELES

- MARGARITA FROZEN \$22,000
- PALOMA FROZEN \$34,000

**MADRE MULE** \$28.000  
Licor ancho de Reyes, zumo de limón y ginger beer escarchado con chamoy y Tajín.

**MEZCAL MULE** \$34.000  
Mezcal, zumo de limón y ginger beer escarchado con chamoy y Tajín.

**TEQUILA MULE** \$22.000  
Tequila, zumo de limón y ginger beer escarchado con chamoy y Tajín.

**CANTARITO** \$22.000  
Tequila, zumo de limón y jugo de toronja 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
- TEQUILA DON RAMÓN
- PUNTA DIAMANTE BLANCO \$26,000/\$260,000
- TEQUILA DON RAMÓN
- PUNTA DIAMANTE REPOSADO \$27,000/\$270,000
- 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 RAMÓN \$32.000 / \$330.000

