

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

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO*

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 escarbachado con chamoy y tajín.

LA CRUDA \$11,000

Zumo de limón, ají, salsa negra y shot de tequila escarbachado con chamoy y tajín.

GUANA JUATO \$15,000

Zumo de limón, ají, salsa negra y shot de mezcal escarbachado con chamoy y tajín.

BAJA CALIFORNIA \$3,000

Zumo de limón escarbachado con chamoy y tajín.

MICHELADO CLASICO \$2,000

Zumo de limón escarbachado 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 escarbachado con chamoy y Tajín.

MEZCAL MULE \$34,000

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

TEQUILA MULE \$22,000

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

CANTARITO \$22,000

Tequila, zumo de limón y jugo de toronja escarbachado 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

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO*