

MENÚ



TAQUERÍA

VALEMADRE

CHELAS Y TEQUILA



ENTRADAS

AGUACHILE \$49.000

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

ELOTE TRADICIONAL \$22.000

Mazorca con mayonesa de chipotle cubierta con queso rallado y tajín.

ESQUITES \$26.000

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

NACHOS \$41.000

Frijoles refritos con chorizo mexicano, queso mozzarella, salsa blanca, cebolla, cilantro y jalapeños encurtidos.

CHILAQUILES \$38.000

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

ELOTE BANDERA \$18.000

Mazorca con mayonesa de chipotle cubierta con guacamole, queso rallado y tajín.

CHILI CON CARNE \$36.000

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

GUACAMOLE MOLCAJETE \$18.000

Aguacate Hass rústico acompañado de totopos de maíz.

TACOS

CHORIZO Y ESQUITES \$10.000

Chorizo mexicano, esquites con queso y cilantro.

CARNE ASADA \$10.000

Carne de res, pimentón, cilantro y cebolla sobre costra de queso y salsa de chile morita.

PASTOR \$10.000

Bondiola de cerdo, piña asada, cebolla y cilantro.

BIRRIA DE RES \$10.000

Costilla de res, cebolla, costra de queso, cilantro y reducción del caldo de la cocción.

CARNITAS \$10.000

Diferentes cortes de cerdo sofritos, cebolla y cilantro.

COCHINITA PIBIL \$10.000

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

CHICHARRÓN \$10.000

Chicharrón de cerdo, guacamole, cebolla y cilantro.

TINGA DE POLLO \$10.000

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

LENGUA \$10.000

Lengua de res, frijol refrito, cebolla y cilantro.

SUADERO \$10.000

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

ENSENADA \$10.000

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

GOBERNADOR \$10.000

Camarones en salsa cremosa de pimentón sobre costra de queso.

VEGETARIANO ★★★★★★★★★★

CHAMPIÑONES PIBIL

Champiñones salteados sobre costra de queso, cebolla encurtida y cilantro. \$10.000

QUESADILLAS

BIRRIA \$33.000

CHICHARRÓN \$33.000

CAMARONES ENDIABLADOS \$39.000

QUESO X3 \$25.000

PASTOR \$33.000

CHORIZO Y ESQUITES \$33.000

TINGA DE POLLO \$33.000

CARNE ASADA \$33.000

SOPAS

SOPA MEXICANA \$29,000

Sopa en base de tomate con totopos, pollo, queso, maiz y aguacate.

BIRRIAMEN \$29,000

Caldo de birria con pasta ramen, cilantro, huevo, cebolla y costilla de res.

TORTAS

BIRRIA \$42.000

COCHINITA \$39.000

PASTOR \$39.000

ADICIONES

CAMARÓN \$8.000

CHICHARRÓN \$6.000

LENGUA \$5.000

SUADERO \$5.000

TINGA DE POLLO \$5.000

MAYONESA CHIPOTLE \$4.000

ESQUITES \$5.000

QUESO RALLADO \$5.000

COSTRA (queso) \$2.000

GUACAMOLE \$9.000

TOTOPOS \$8.000

PASTOR \$5.000

BIRRIA \$6.000

CARNITAS \$5.000

COCHINITA \$6.000

POSTRES

CHURROS CON AZÚCAR Y CANELA \$16,000

acompañados de arequipe o crema de avellana.

QUESADILLA AREQUIPE \$20.000

QUESADILLA AVELLANA \$20.000

ARMA TU BOWL

\$29,000

PASO 1:

Base de arroz

☐ Si

☐ No

PASO 2:

Elige 1 proteína de las siguientes:

☐ Birria

☐ Pastor

☐ Cochinita

☐ Chicharrón

PASO 3:

Elige 4 toppings de los siguientes:

☐ Guacamole

☐ Queso

☐ Piña asada

☐ Frijol refrito

☐ Cilantro

☐ Pico de gallo

☐ Madurito

☐ Maíz

☐ Cebolla encurtida

PASO 4:

Elegir 1 salsa:

☐ Mayonesa de limón

☐ Mayonesa de chipotle

BEBIDAS

- AGUAS FRESCAS \$11,000
- AGUA \$6,500
- AGUA CON GAS \$6,500
- SODA \$6,500
- PRODUCTOS COCA COLA \$6,500
- HATSU \$8,500

CHELAS

- HEINEKEN \$10,000
- ESTRELLA GALICIA \$16,000
- ESTRELLA GALICIA 0.0 \$16,000
- SOL \$10,000
- TECATE \$10,000
- STELLA ARTOIS \$10,000
- CORONA \$10,000
- CLUB COLOMBIA \$8,000
- AGUILA \$8,000
- AGUILA LIGHT \$8,000
- CORONA CERO \$10,000

MICHELADOS VALEMADRE

- SANGRITA \$9,000
Clamato, zumo de limón, ají, salsa negra escarchado con chamoy y tajín.
- LA CRUDA \$13,000
Zumo de limón, ají, salsa negra y shot de tequila escarchado con chamoy y Tajín.
- GUANAJUATO \$19,000
Zumo de limón, ají, salsa negra y shot de mezcal escarchado con chamoy y Tajín.
- BAJA CALIFORNIA \$4,000
Zumo de limón escarchado con chamoy y Tajín.
- MICHELADO CLÁSICO \$3,000
Zumo de limón escarchado con sal.

COCTELES

- MARGARITA FROZEN \$28,000
- PALOMA FROZEN \$38,000
- DON JULIO MULE: \$47,000
Tequila Don Julio blanco, miel de jengibre, zumo de limón y soda de jengibre michelado con chamoy y Tajín.

- MADRE MULE \$34,000
Licor ancho de Reyes, zumo de limón y ginger beer escarchado con chamoy y Tajín.

- MEZCAL MULE \$38,000
Mezcal, zumo de limón y ginger beer escarchado con chamoy y Tajín.

- TEQUILA MULE \$28,000
Tequila, zumo de limón y ginger beer escarchado con chamoy y Tajín.

- TEQUILA MACERADO: \$22,000
Tequila, almíbar de fresa, zumo de limón, hierbabuena y láminas de fresa.

- SANGRÍA MEXICANA: \$28,000
Vino tinto, tequila, zumo de limón, fresas y almíbar de frutas.

- CANTARITO: \$28,000
Tequila, jugo de toronja y zumo de limón michelado con chamoy y Tajín.

TEQUILA

TRAGO / BOTELLA

- DON JULIO BLANCO \$36.000 / \$360.000
- DON JULIO REPOSADO \$39.000 / \$390.000
- DON JULIO AÑEJO \$49.000 / \$490.000
- DON JULIO 70 \$53.000 / \$530.000
- PATRÓN SILVER \$38.000 / \$380.000
- PATRÓN REPOSADO \$42.000 / \$420.000
- PATRÓN AÑEJO \$49.000 / \$490.000
- 1800 BLANCO \$38.000 / \$380.000
- 1800 REPOSADO \$39.000 / \$390.000
- 1800 AÑEJO \$42.000 / \$420.000
- 1800 CRISTALINO \$45.000 / \$450.000
- HERRADURA PLATA \$36.000 / \$360.000
- HERRADURA REPOSADO \$39.000 / \$390.000
- HERRADURA AÑEJO \$49.000 / \$490.000
- HERRADURA ULTRA \$53.000 / \$530.000
- CENTENARIO PLATA \$19.000 / \$190.000
- CENTENARIO REPOSADO \$21.000 / \$210.000
- CENTENARIO AÑEJO \$27.000 / \$270.000
- TEQUILA DON RAMÓN BLANCO \$32.000 / \$320.000
- TEQUILA DON RAMÓN REPOSADO \$37.000 / \$370.000
- CORRALEJO BLANCO \$33.000 / \$330.000
- CORRALEJO REPOSADO \$37.000 / \$370.000
- CORRALEJO AÑEJO \$49.000 / \$490.000
- MAESTRO DOBEL \$49.000 / \$490.000

MEZCAL

TRAGO / BOTELLA

- 400 CONEJOS \$37.000 / \$370.000
- MONTELOBOS \$42.000 / \$420.000
- CONTRALUZ \$49.000 / \$490.000
- OJO DE TIGRE \$27.000 / \$270.000
- SIETE MISTERIOS \$42.000 / \$420.000
- DON RAMÓN \$46.000 / \$460.000

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 8% DEL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO.