

MENÚ

Para empezar

*ingredientes extra tienen costo

Tostadas (Con repollo, cebolla y jitomate)

Frijol	\$15
Carne	\$20
Patita	\$30

Patitas en vinagre (Con repollo y jitomate y cebolla)

Orden (700 gr)	\$80
1/2 Orden (350 gr)	\$50

Cecina (Con repollo, cebolla y jitomate)

Orden (90 gr)	\$90
1/2 Orden (60 gr)	\$65

Lo mero mero

Enchiladas rojas

(Repollo, jitomate, cebolla y crema)

Papa/ Frijol	\$32
• Orden 4 piezas	\$8
• Pieza	

Carne/Pollo/Queso	\$40
• Orden 4 piezas	\$10
• Pieza	

Con cecina	\$90
• 1/2 Orden de cecina con 4 enchiladas de papa o frijol.	

Con pollo	\$75
• Orden de pollo con 4 enchiladas	

Flautas

(Carne deshebrada, cebolla, repollo, jitomate y crema.)

Orden 4 piezas	\$32
Pieza	\$8

Sopes

(Con repollo, cebolla, jitomate y crema)

Pieza

(Carne deshebrada con frijol o carne molida con frijol)

\$18

Tacos dorados

(Con cebolla, lechuga, jitomate, crema)

Papa y carne

Orden 4 piezas

Pieza

\$32

\$8

Pambazos

(Con repollo, cebolla, jitomate y crema)

Papa/ Frijol

- Orden 3 piezas
- Pieza

\$30

\$10

Carne/Pollo/Queso

- Orden 3 piezas
- Pieza

\$36

\$12

Pozolito

Pozole rojo (Maíz, carne de puerco y repollo, cebolla)

Chico	\$55
Grande	\$65

Pozole verde (Maíz, carne de puerco, lechuga, cebolla, rábano y aguacate.)

Chico	\$55
Grande	\$65

*pozole con pollo \$15 extra.



Vicky 1971

Cocina Mexicana