

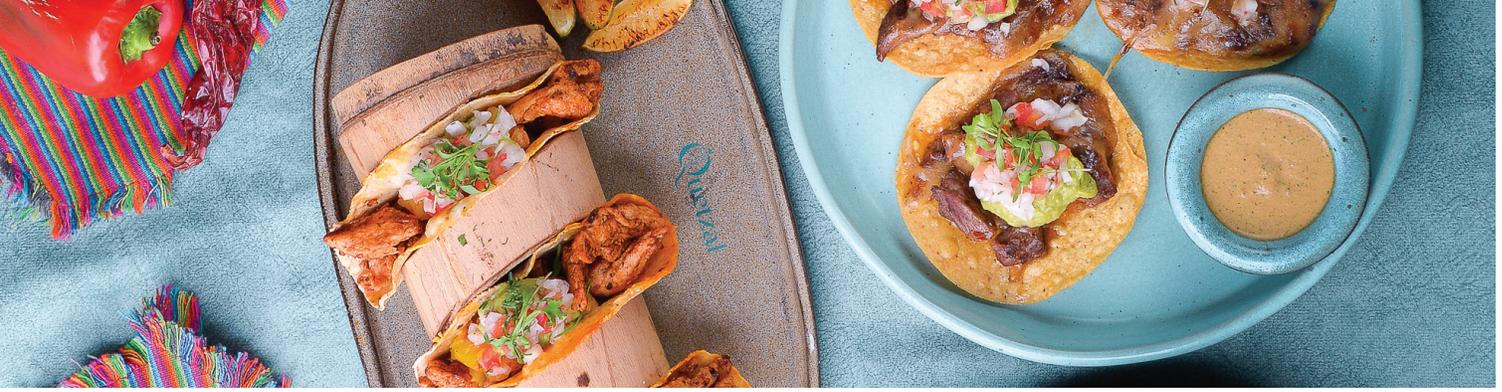


Menú
Quetzal
Cocina Mx

LA MESA ESTA LISTA, LAS
BEBIDAS ESTÁN BIEN FRÍAS.
¿ESTÁS LIST@ PARA DISFRUTAR?.



@QUETZALCOCINAMX



La cocina mexicana una de las mejores del mundo gracias a su diversidad de preparaciones y gran variedad de aromas, texturas y sabores; el manejo del maíz, el chile y el frijol la han llevado a tener esta distinción. Desde centroamérica voló hasta Bogotá el ave representativa de México el quetzal con su colorido plumaje y su imponente cola de más de ochenta centímetros, y en honor a estos dos iconos de la cultura mexicana, fue concebido el restaurante Quetzal cocina mx, Donde las preparaciones a base de tortillas de maíz y de trigo, los moles, las sopas, molcajetes, aguachiles, esquites y gran variedad de bebidas a base de tequila y mezcal nos destacan como un restaurante con personalidad y amor por la comida mexicana.



Estimado cliente, dentro de nuestras preparaciones utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: Chiles, ajonjolí, maní, mariscos, pescados, huevos, lácteos entre otros; en caso de ser alérgico alguno de ellos por favor hágaselo saber a nuestro personal de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud. Todas nuestras preparaciones vienen con un nivel medio - bajo de picante, en caso de desear más picante hágaselo saber a nuestro personal de servicio.

Botanas

Aguachiles

AGUACHILE DE CAMARÓN

\$30.000

Camarones marinados en agua de chile de jalapeños con zumo de cítricos y trozos de pepino con mango y cebolla roja.

AGUACHILE DE CHICHARRÓN

\$25.500

Panza de cerdo marinada en agua de chile de serrano, zumo de naranja, sour cream, cilantro y trocitos de plátano maduro.

Guacamoles

Delicioso guacamole en molcajete con toques suaves y cítricos, tomates cherrys, pico e gallo, cilantro, queso campesino ó proteína de tu elección, acompañado con totopos.

GUACAMOLE CAMPESINO

\$27.000

GUACAMOLE CON PANZA

\$32.500

GUACAMOLE SANTA ROSANO

\$29.500

GUACAMOLE QUETZALI

\$32.500

(carnitas, queso campesino y platano)



Frijoles Refritos

FRIJOLES EMBRUJADOS

\$28.000

Típica preparación mexicana del frijol refrito servida en molcajete, con carne molida, coronado con pico e gallo, guacamole, costra de queso y acompañado de totopos.

PAISAS REFritos

\$28.000

Frijol refrito servido en molcajete, con chorizo santarrosano, maíz, pico e gallo, cilantro, guacamole, coronado con totopos.



Esquites

Antojito callejero de maíz cocido en salsa macha y fondo de verduras, con toques cítricos y picantes (opcional), mayonesa, queso doble crema, proteína de tu elección ó queso campesino.

ESQUITE DE CHICHARRÓN

\$28.000

ESQUITE DE CHINCHULINES

\$26.000

ESQUITE DE CHORIZO Y CAMARÓN

\$35.000

ESQUITE CAMPESINO

\$23.000



Nachos

QUETZALACHOS

\$43.000

Los nachos de la casa con frijol refrito, maíz, guacamole, salsa de queso, pico è gallo, jalapeños encurtidos, chamoy, acompañados con carne molida, chicharrón y longaniza.

NACHOS DE CARNE

\$33.000

Deliciosos nachos con frijol refrito, maíz, chamoy, pico è gallo, guacamole, salsa de queso, jalapeños encurtidos y carne molida.

NACHOS DE POLLO AL PASTOR

\$33.500

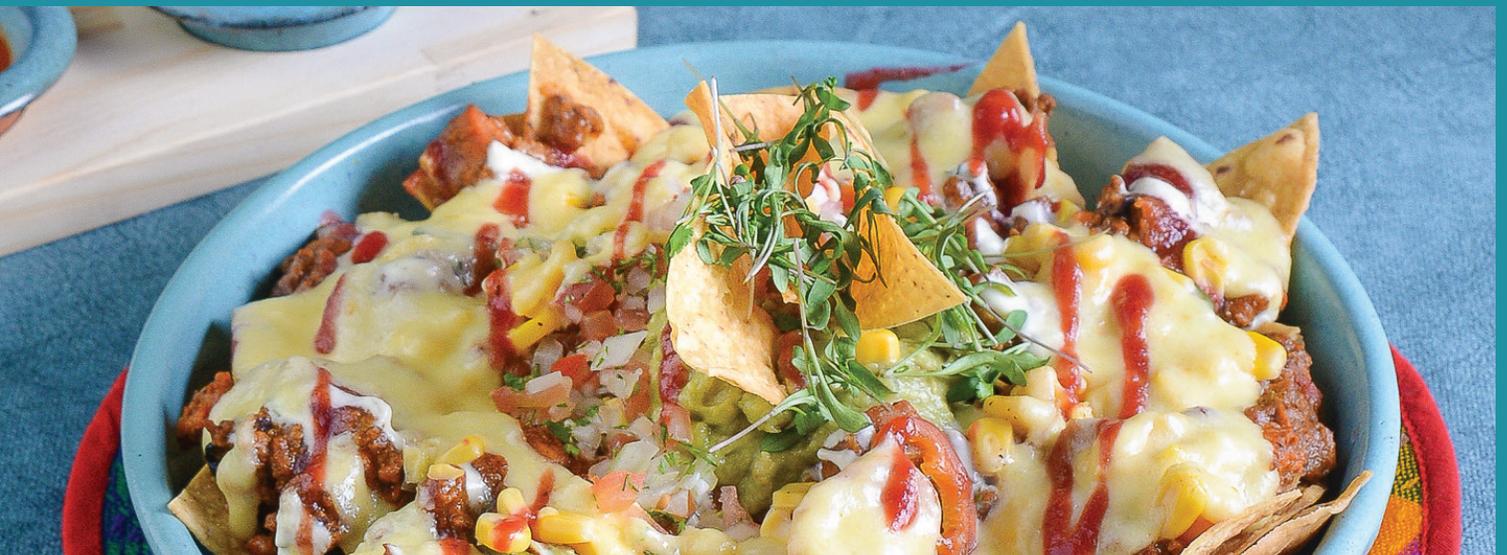
Deliciosos nachos con frijol refrito, maíz, chamoy, pico è gallo, guacamole, salsa de queso, jalapeños encurtidos y pollo marinado al pastor.



CHAMPINACHOS

\$32.000

Deliciosos nachos con frijol refrito, maíz, chamoy, pico è gallo, guacamole, salsa de queso, jalapeños encurtidos y champiñones.



Zona Taquera

TACOS

TACOS POLLO AL PASTOR (3 UNIDADES) \$27.000

Pollo adobado al estilo pastor acompañado con piña, cebolla, cilantro y nuestras salsas taqueras.

TACOS CAMARONES AL PASTOR (3 UNIDADES) \$30.000

Camarones adobado al estilo pastor acompañado con piña, cebolla, cilantro y nuestras salsas taqueras.

TACOS CARNITAS (3 UNIDADES) \$27.000

Cortes de carne de cerdo adobada y cocinada en su propia grasa con naranja, cerveza y coca cola, acompañados con limón, pico e gallo, cilantro y nuestras salsas taqueras.

TACOS SUADERO (3 UNIDADES) \$27.000

Taco de carne de res suave y grasosita, guacamole, limón, pico e gallo cilantro y nuestras salsas taqueras.

TACOS CHINCHULINES (3 UNIDADES) \$25.000

Taco con chinchulines crujientes, limón, guacamole, pico e gallo, cilantro y nuestras salsas taqueras.

TACOS RIB EYE (3 UNIDADES) \$28.500

Taco con corte de carne rib eye asado con chimichurri, guacamole, pico e gallo, limón, cilantro y nuestras salsas taqueras.

TACOS QUESABIRRIA (3 UNIDADES) \$29.000

Tortilla de maíz en costra queso, con carne de res desmechada, cebolla y cilantro, acompañado con caldo de Birria.

TACOS DE LONGANIZA (3 UNIDADES) \$27.000

Tortilla de maiz con longaniza mexicana, limón, cilantro y nuestras salsas taqueras.

***SI LO DESEAS ADICIONA:**

TORTILLA CROCANTE **\$2.000**

TORTILLA EN COSTRA **\$4.500**

Tacos para armar

TACOS BIRRIA DE PALETA DE RES (6 UNIDADES)

\$56.000

Rica preparación de birria con vegetales tatemados, chile guajillo, 240g de paleta de res en cocción lenta, acompañada de cilantro, cebolla blanca, 6 tortillas de maíz y nuestras salsas taqueras.

TACOS DE BIRRIA DE TIRA DE ASADO (6 UNIDADES)

\$58.000

Cortes de tira de asado 280g en cocción lenta con vegetales tatemados y chile guajillo, acompañada de cilantro, cebolla blanca, 6 tortillas de maíz y nuestras salsas taqueras.

TACOS DE BONDIOLA DE CERDO AL PIBIL (6 UNIDADES)

\$56.000

Típica preparación al pibil en hojas de plátano con 240g de bondiola de cerdo, achiote, naranja y especias MX., acompañada de cilantro, cebolla encurtida, 6 tortillas de maíz y nuestras salsas taqueras.

Entre Cuates

TAQUIZAS

TAQUIZA QUETZALI

\$108.000

Disfruta esta taquiza entre cuates, tres de cada preparación: pollo pastor, carnitas, suadero y quesabirria, (12 tacos).

TAQUIZA FAMILIAR

\$160.000

Si no sabemos que pedir y todos queremos tacos esta es la mejor opción: Pollo pastor, carnitas, suadero, quesabirria, camarón al pastor y rib eye; todos por tres tacos, (18 tacos).

Enchiladas

ENCHILADA DE TINGA DE POLLO

\$33.500

Deliciosa tinga de pollo abrazada con tortilla de maíz, servida sobre un espejo de salsa chihuahua a base de chile de árbol y coronada con guacamole, pico e gallo y queso criollo.

ENCHILADA DE CARNITAS

\$38.000

Jugosos cortes de carne de cerdo abrazados con tortilla de maíz, servida sobre un espejo de salsa chihuahua a base de chile de árbol y coronada con guacamole, pico e gallo y queso criollo.

Chimichangas

CHIMICHANGA CARNE MOLIDA Y LONGANIZA

\$35.000

Tortilla de trigo frita rellena de carne molida y longaniza, servida sobre un espejo de salsa chihuahua, cubierta con salsa de queso, pico e gallo y cilantro.

CHIMICHANGA DE POLLO PASTOR Y CHICHARRÓN

\$35.000

Tortilla de trigo frita rellena de pollo pastor y chicharrón, servida sobre un espejo de salsa chihuahua, cubierta con salsa de queso, pico e gallo y cilantro.



Quesadillas y Flautas

QUESADILLAS DE POLLO

\$25.500

Tortilla de trigo rellena de pollo al pastor, queso doble crema, pico de gallo, salsa tatemada, acompañada con guacamole.

QUESADILLAS DE CARNE

\$29.000

Tortilla de trigo rellena de carne molida, queso doble crema, pico de gallo, salsa tatemada, acompañada con guacamole.

FLAUTAS DE POLLO AL PASTOR (3 UNIDADES)

\$27.500

Flautas rellenas de pollo al pastor, guacamole, pico e gallo y queso campesino, sobre un espejo de base de tomate.

FLAUTAS CON PANZA (3 UNIDADES)

\$30.500

Flautas rellenas de chicharrón con salsa enchilada, guacamole, pico e gallo y queso sobre un espejo de salsa a base de tomate.

FLAUTAS ENMOLADAS (5 UNIDADES)

\$45.000

Flautas rellenas de pollo al pastor y chicharrón con guacamole, pico e gallo y queso sobre un espejo de mole rojo.



Burritos

BURRITO DE CAMARONES

\$38.500

Preparación típica mexicana con tortilla de trigo rellena de frijol, arroz mexicano, guacamole, chamoy, maíz tierno, camarones al pastor, costra de queso, acompañado con totopos y sour cream.

BURRITO DE TINGA DE POLLO

\$32.000

Tortilla de trigo rellena de frijol, arroz mexicano, guacamole, chamoy, plátano maduro, tinga de pollo, costra de queso, acompañado con totopos y sour cream.

BURRITO DE CARNE ENCHILADA

\$30.500

Tortilla de trigo rellena de frijol refrito, arroz mexicano, guacamole, chamoy, carne molida, costra de queso, acompañado con totopos y sour cream.

BURRITO VEGETARIANO

\$30.000

Tortilla de trigo rellena de frijol, arroz mexicano, guacamole, chamoy, plátano maduro, maíz tierno, champiñones, costra de queso, acompañado con totopos y sour cream.

Molcajetes y Cazuela

MOLCAJETE QUETZALI

\$51.000

Nuestro plato de la casa, molcajete con pollo adobado al pastor, rib eye asado, chunchullo crocante, salsa caliente taquera, queso doble crema, guacamole, pico è gallo acompañado de 6 tortillas de maíz y nuestras salsas taqueras.

MOLCAJETE FRUTOS DEL MAR

\$65.000

Toda una bomba de sabores de mar en un molcajete con maíz, camarones, almejas, pulpo baby, calamar, pescado blanco, muela de cangrejo en salsa base de tomate, 1 langostino apanado, acompañada con 6 tortillas de maíz sobre un mortero de piedra volcánica.

CAZUELA MEXICANA

\$40.000

Frijoles refritos, con carne de res y chicharrón, aguacate, cilantro y pico e' gallo, acompañado de arroz mexicano.

Platos Fuertes

ESCALOPES AL TEQUILA

\$46.500

Cortes de supremas de pollo, marinadas en salsa de naranja y tequila, pico e gallo acompañadas de arroz mexicano y guacamole.

RIB -EYE OAXAQUEÑO

\$45.000

Corte proveniente del costillar de la res, asado a la parrilla sobre un espejo de mole de chile chipotle, acompañado de puré de papa.

Nuestros Moles

CODILLO DE CERDO EN MOLE DE PLÁTANO

\$52.000

Delicioso codillo de cerdo (300gr) en mole rojo fusionado con plátano maduro y frutos secos, coronado con tortilla de maiz picada, acompañado de puré de papa.

TIRA DE ASADO ENMOLADO

\$58.500

Costilla de res en cocción lenta servida sobre un mole rojo de chile pasilla, con una ensaladilla de pepino, tomate cherry, maiz dulce y plátano maduro, acompañado de arroz mexicano.

LANGOSTINOS APANADOS CON COCO AL MOLE ROJO

\$52.000

Salsa prehispánica elaborada con chocolate, chiles secos y especias mexicanas, con toques caribeños acompañado de arroz mexicano.

Nuestras Sopas

SOPA AZTECA CON NOGADA DE COCO

de tomates asados, con tortilla, aguacate, crema de nueces tostadas y la proteína de tu elección.

POLLO

\$35.000

CAMARONES

\$38.000

CHAMPIÑONES

\$30.000

POZOLE ROJO DE CERDO

\$35.000

Delicioso caldo de cerdo con maiz peto en salsa de chiles, acompañado con lechuga picada, rabano, aguacate y tortillas de maiz.

Nuestros Postres

GAZNATE RIVEREÑO

\$14.000

Tortillas fritas rellenas de crema de vainilla y piña con coco tostado.

BANANITOS FLAMEADOS AL TEQUILA

\$14.000

Bananitos dulces flameados con tequila acompañados con una bola de helado y salsa de frutos rojos.

CHURROS CHINGONES

\$14.000

5 Churros fritos, espolvoreados con azúcar y canela, acompañados de salsa de frutos rojos y una bola de helado.

CHURROS ENGUAYABADOS

\$14.000

5 Churros fritos, espolvoreados con azúcar y canela, acompañados de salsa de guayaba y una bola de helado.



Nuestros Bar

FESTIVAL DE MARGARITAS

MARGARITA CLÁSICO

\$29.500

Tequila, triple sec, zumo de limón, tajín.

EL GUAJOLOTE

\$30.000

Tequila, triple sec, zumo de limón, carbón activado, tajín.

MICHOACAN

\$30.000

Zumo de tamarindo y limón, triple sec, tequila, sal de ají.

EL COCOTERO

\$30.000

Licor de coco, tequila y limón. Escarchado de coco deshidratado y caramelo salado.

MANGONADA MEXICANA

\$33.000

Mango biche, triple sec, tequila, zumo de limón, tajín y sal.

ANANÁ ENCHILADA

\$36.000

Zumo de limón, sirope de piña picante, triple sec, mezcal, tajín, trozos de piña o mango.

MARGARITA PASIONARA

\$30.000

Zumo de maracuyá, tequila, licor de naranja, tajin.

MARÍA FELIX MARGARITA

\$30.000

Sirope de mora, tequila, licor de naranja y sal.

MARGARITA DEL CORRAL

\$48.000

Tequila Corralejo, licor de naranja cointreu, zumo de limón y tajin.

MANGONADA MEXICANA

\$33.000

Mango biche, triple sec, tequila, zumo de limón, tajín y sal.

ANANÁ ENCHILADA

\$36.000

Zumo de limón, sirope de piña picante, triple sec, mezcal, tajín, trozos de piña o mango.

MARGARITA PASIONARA

\$30.000

Zumo de maracuyá, tequila, licor de naranja, tajin.

MARÍA FELIX MARGARITA

\$30.000

Sirope de mora, tequila, licor de naranja y sal.

MARGARITA DEL CORRAL

\$48.000

Tequila Corralejo, licor de naranja cointreu, zumo de limón y tajin.



Cantaritos

Originarios del estado de Jalisco México, con el fin de saciar la sed de las tropas revolucionarias, pues el tequila, era una bebida muy económica en ese entonces. Se tomaba para festejar algún triunfo en batalla; Por eso en Quetzal cocina MX, le hacemos un reconocimiento con este festival de cantaritos.

CANTARITOS CLÁSICOS

EL MERO GUERO

\$36.000

Tequila con frutas cítricas, soda y tajin.

AMATITAN

\$51.000

Sirope de piña picante, tequila, cubos de piña y kiwi, soda, Tajín.

CHARRO NEGRO

\$36.000

Zumo de limón, tequila, sal negra y coca-cola.

CANTARITOS TROPICALES ENCHILADOS

YUCATÁN

\$60.000

Maracuyá, piña picante, mezcal, tajin.

FRIDA KAHLO

\$54.000

Sirope de mango picante, tequila, mezcal, tajin y soda.

XOCHIMILCO

\$54.000

Sirope de mango picante, mezcal, ron oscuro, soda, cubos de mango.

Cócteles

CÓCTELES DE LA TRIBU

QUETZALITO

Sirope de piña chipotle, mezcal, zumo de limón, tajín y sal.

\$42.000

CHOLULA

Sirope de lulo y tamarindo, zumo de limón y mezcal.

\$45.000

EL CHARRITO

Vodka, triple sec, zumo de sandía y limón, albahaca.

\$35.500

EL GUERITO

Ron Dorado, Licor de Canela, Piña Ahumada, Sirope de Piña Picanfe, Zumo de Limón.

\$32.000



Bebidas

LIMONADAS

LIMONADA DE SANDIA	\$8.000
LIMONADA DE MANGO VICHE	\$8.000
LIMONADA NATURAL	\$6.000
LIMONADA MORA AZUL	\$14.500
LIMONADA PIÑA CHIPOTLE	\$12.500

SODAS RERESCANTES

SODA DE KIWI	\$18.000
SODA DE MANZANA VERDE	\$18.500
SODA DE FLORES DE ROSA	\$18.500

AGUAS FRESCAS

HORCHATA	\$9.000
Agua de arroz con caramelo salado y ajonjolí.	
AGUA DEL CHAVO	\$8.500
Agua de tamarindo que parece jamaica y sabe a corozo.	
TANDAMAN	\$8.500
Combinación de lulo y tamarindo.	

BEBIDAS

COCA-COLA ZERO	\$8.500
COCA-COLA	\$8.500
AGUA CON GAS 300ML	\$6.000
AGUA SIN GAS 300ML	\$7.000

Cervezas

CERVEZA OJO ROJO

\$40.000

Clamato, chamoy, tajín, tabasco, zumo de limón, Tocineta y tres langostinos.

MICHELADA

\$19.500

Clamato, Tajín, zumo de limón.

CHELADA

\$15.500

Tajín, zumo de limón.

CORONA 355 ML

\$12.500

STELLA ARTROIS

\$13.000

CERVEZA MODELO

\$15.500

CLUB COLOMBIA

\$9.500



EL QUETZAL, AVE SAGRADA DE MAYAS Y AZTECAS

El **Quetzal** es una de las aves más hermosas del continente americano y un pájaro sagrado para todas las culturas mesoamericanas, en este animal se funden el cielo y la tierra.

Las plumas de la cola se llaman quezalli y son muy verdes y esplandecientes toda la espalda tiene las plumas verdes muy esplandecientes.



Un vendedor de quetzales carga algunas de estas aves.
Código **Fejervary-Mayer**. Museo de Liverpool.

UN RESTAURANTE DEL #GRUPOFUKUSHI

@QUETZALCOCINAMX





@QUETZALCOCINAMX