



MENÚ

Una celebración con sabor mexicano para homenajear a mamá

Entradas

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 CON PANZA	\$30.000
GUACAMOLE QUETZALI (carnitas, queso campesino y platano)	\$32.500

FRIJOLES REFritos

PAISAS REFritos Frijol refrito servido en molcajete, con chorizo santarrosano, maíz, pico e gallo, cilantro, guacamole, coronado con totopos.	\$30.500
---	-----------------

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 CHICHARRON	\$29.500
ESQUITE CAMPESINO	\$25.500
ESQUITE DE CHINCHULINES	\$26.000
ESQUITE DE CHORIZO Y CAMARÓN	\$35.500

Nachos

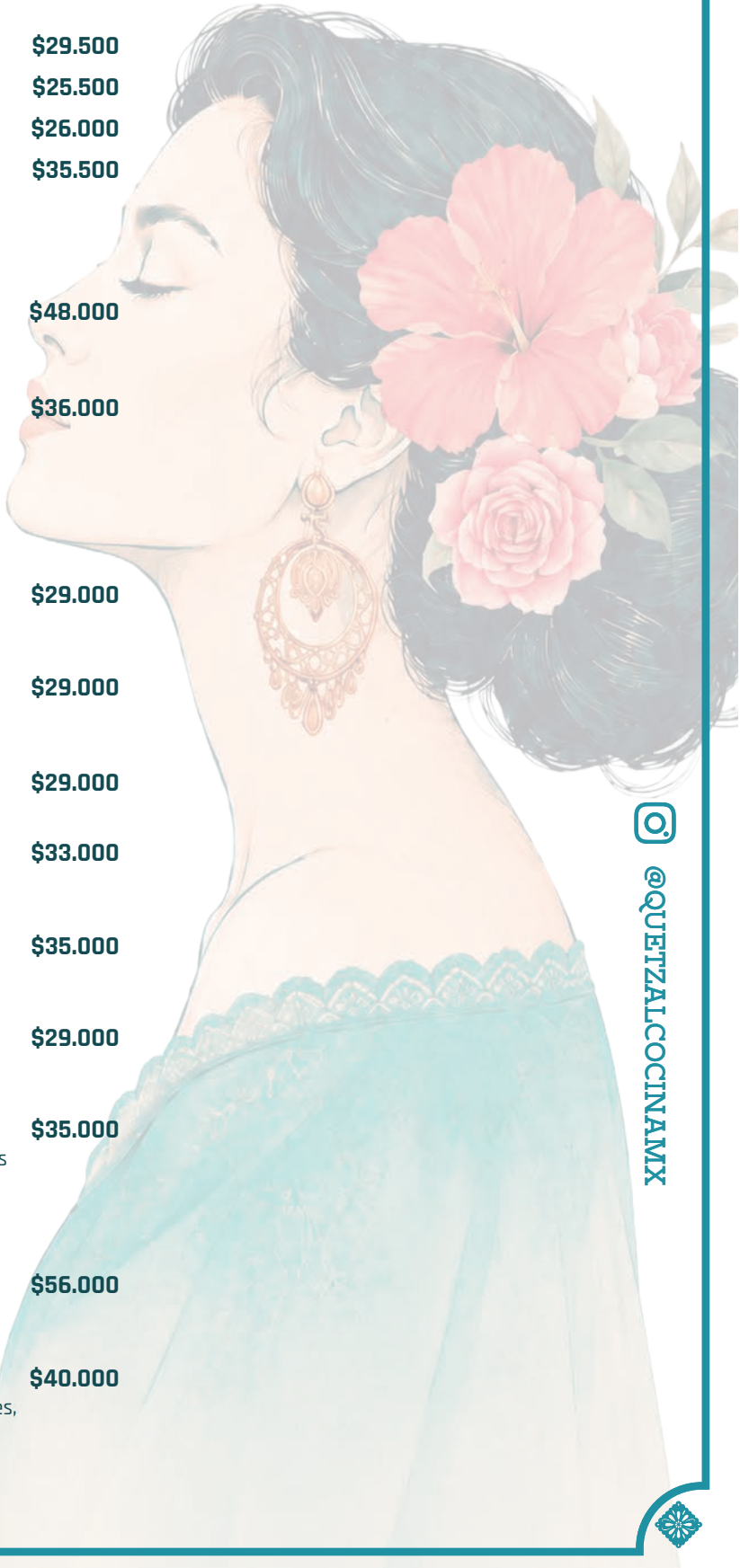
QUETZALACHOS Los nachos de la casa con frijol refrito, maíz, guacamole, salsa de queso, pico è gallo, jalapeños encurtidos, chamoy, acompañados con carne molida, chicharrón y longaniza.	\$48.000
NACHOS DE CARNE Deliciosos nachos con frijol refrito, maíz, chamoy, pico è gallo, guacamole, salsa de queso, jalapeños encurtidos y carne molida.	\$36.000

Tacos

TACOS DE POLLO AL PASTOR (3 unidades) Pollo adobado al estilo pastor acompañado con piña, cebolla, cilantro y nuestras salsas taqueras.	\$29.000
TACOS DE CARNITAS (3 unidades) 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.	\$29.000
TACOS DE LONGANIZA (3 unidades) Tortilla de maiz con longaniza mexicana, limón, cilantro y nuestras salsas taqueras.	\$29.000
TACOS DE RIB EYE (3 unidades) Taco con corte de carne rib eye asado con chimichurri, guacamole, pico e gallo, limón, cilantro y nuestras salsas taqueras.	\$33.000
TACOS QUESABIRRIA (3 unidades) Tortilla de maíz en costra queso, con carne de res desmechada, cebolla y cilantro, acompañado con caldo de Birria.	\$35.000
TACOS DE SUADERO (3 unidades) Taco de carne de res suave y grasosita, guacamole, limón, pico e gallo cilantro y nuestras salsas taqueras.	\$29.000
TACOS MAR Y TIERRA (3 unidades) Tortilla de maíz con cortes de carne rib eye y camarones asados a la parrilla y nuestras salsas taqueras.	\$35.000

TACOS PARA COMPARTIR

FAJITAS MAR Y TIERRA (6 unidades de tortilla) Cortes de carne rib eye y camarones asados a la parrilla acompañaco con pimentones morrones, cebolla caramelizada, pico e gallo, guacamole y nuestras salsas taqueras.	\$56.000
FAJITAS DE POLLO Cortes de pechuga de pollo adobados al pastor, acompañaco con pimentones morrones, cebolla caramelizada, pico e gallo, guacamole y nuestras salsas taqueras.	\$40.000



@QUETZALCOCINAMX

Este mes celebramos a las mujeres que inspiran,
cuidan y transforman cada hogar.



Enchiladas y Chimichangas

ENCHILADA DE TINGA DE POLLO 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.	\$40.000
ENCHILADA DE CARNITAS 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.	\$40.000
CHIMICHANGA DE CARNE MOLIDA Y LONGANIZA 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.	\$40.000

Quesadillas

QUESADILLA DE POLLO Tortilla de trigo rellena de pollo al pastor, queso doble crema, pico de gallo, salsa tatemada, acompañada con guacamole.	\$31.500
QUESADILLA DE BIRRIA Tortilla de trigo rellena de carne de birria de res desmechada, queso doble crema, pico de gallo, salsa tatemada, acompañada con guacamole.	\$40.000

Burritos

BURRITO DE CAMARONES 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.	\$42.000
BURRITO DE TINGA DE POLLO Tortilla de trigo rellena de frijol, arroz mexicano, guacamole, chamoy, plátano maduro, tinga de pollo, costra de queso, acompañado con totopos y sour cream.	\$34.500

Platos Fuertes

MOLCAJETE QUETZALI Nuestro plato de la casa, molcajete con pollo adobado al pastor, rib eye asado, chunchullo crocante, salsa caliente taquera, queso doble crema, guacamole, pico e gallo acompañado de 6 tortillas de maiz y nuestras salsas taqueras.	\$55.500
RIB EYE OAXAQUEÑO Corte proveniente del costillar de la res, asado a la parrilla sobre un espejo de mole de chile chipotle, acompañado de puré de papa	\$51.000
PESCADO SARANDEADO Pescado fresco de nuestro Pacífico colombiano asado a la parrilla, marinado con chiles y especias, acompañado de frijol refrito, ensalada y (6 unidades de tortilla).	\$60.500
CODILLO DE CERDO EN MOLE PLATANO 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.	\$55.000
SOPA AZTECA DE POLLO Tomates asados, con tortilla, aguacate, crema de nueces tostadas y pollo.	\$32.000

Nuestros Postres

GAZNATE RIVEREÑO Tortillas fritas rellenas de crema de vainilla y piña con coco tostado.	\$16.500
CHURROS CHINGONES 5 Churros fritos, espolvoreados con azúcar y canela, acompañados de salsa de frutos rojos y una bola de helado.	\$15.000





Nuestras Bebidas

FESTIVAL DE MARGARITAS

MARGARITA CLASICA Tequila, triple sec, zumo de limón, tajín.	\$35.000
MANGONADA MEXICANA Mango biche, triple sec, tequila, zumo de limón, tajín y sal.	\$36.000
MARGARITA PASIONARIA Zumo de maracuyá, tequila, licor de naranja, tajín.	\$36.000
ANANA ENCHILADA Zumo de limón, sirope de piña picante, triple sec, mezcal, tajín, trozos de piña o mango.	\$36.000
MARIA FELIX MARGARITA Sirope de mora, tequila, licor de naranja y sal.	\$36.000

CANTARITOS TROPICALES ENCHILADOS

YUCATAN Maracuyá, piña picante, mezcal, tajín.	\$46.000
FRIDA KAHLO Sirope de mango picante, tequila, mezcal, tajin y soda.	\$46.000

COCTELES DE LA TRIBU

CHOLULA Sirope de lulo y tamarindo, zumo de limón y mezcal.	\$43.000
CÓCTEL MADRE DEL SOL Un homenaje a las madres que iluminan todo a su paso, un cóctel equilibrado, cálido y envolvente que deja una huella dulce y ahumada... como los abrazos que nunca se olvidan!	\$36.000

CERVEZAS CHINGONAS

MICHELADA Clamato, Tajín, zumo de limón.	\$22.500
CHELADA Tajín, zumo de limón.	\$17.000
CERVEZAS	
CORONA 355ML	\$14.000
STELLA ARTROIS	\$15.000
CERVEZA MODELO	\$18.000
CLUB COLOMBIA	\$11.000
CERVEZA SOL	\$12.000

Bebidas sin licor

SODAS REFRESCANTES

SODA DE KIWI	\$14.500
SODA DE MANZANA VERDE	\$14.500
SODA DE FLORES DE ROSA	\$14.500

AGUAS FRESCAS

HORCHATA	\$11.000
AGUA DEL CHAVO	\$9.500
TANDAMAN	\$9.500

BEBIDAS

AGUA CON GAS 300ML	\$8.000
AGUASIN GAS 300ML	\$8.000



@QUETZALCOCINAMX

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