



MENU



Bienvenidos a Restaurante Mi Mejico



ENSALADAS Y CEVICHE

Aguacate del Mar

Medio aguacate relleno de un preparado de atún a la mexicana

Ensalada Tropical

Frutas tropicales, lechugas, endivias, gambas y vinagreta de la casa.



Ensalada Cesar

Lechuga, pollo, queso parmesano y la tradicional salsa cesar elaborada por nuestro Chef.

Ensalada Marisco

Lechuga, gambas, bocas de mar, cebolla, aguacate y salsa rosa.

Ensalada Waldorf

Lechuga, manzana, piña, nuez, pasas, apio y salsa de yogurt.

Ensalada del Chef

Lechuga, jamón york, queso, pollo, maíz y zanahoria.



Atún a la Mexicana

Atún, tomate, cebolla, cilantro, chile verde, acompañado con totopos.

Ceviche de Pescado

Filete de panga cortado y macerado con limón, pimienta y pico de gallo.

Cóctel de Camarón

Preparado muy a la mexicana.

El Recomendado del Chef

Atún Rasurado

Láminas de atún fresco macerado con aceite de oliva, limón, jengibre, cebolla, cilantro, aguacate y un poquito de chile verde.

ENCHILADAS

Enchilada, ya como su nombre lo indica, son picantes; en esta casa ya conocemos a nuestros clientes, y hemos elaborado unas enchiladas no picantes, y por supuesto para los mas valentones, ya saben que pueden pedir las más picantes.



Enchiladas Verdes

Tortillas de maíz rellenas de pollo hervido, y bañadas con salsa verde, lechuga, crema y queso.

Enchiladas Rojas

Tortillas de maíz rellenas de pollo hervido, y bañadas con salsa roja, lechuga, crema y queso.

Enchiladas Mixtas

Tortillas de maíz rellenas de pollo hervido, y bañadas con salsa verde, roja, lechuga, crema y queso.

Enchiladas Poblanas

Tortillas rellenas de pollo hervido bañadas con salsa de mole poblano

Enchiladas Potosinas

Tortillas rellenas de ternera, bañadas en salsa muy picante, crema y queso.



Enchiladas Suizas (No Picantes)

Tortillas de trigo rellenas con pollo hervido, bañadas con una salsa no picante y gratinadas con queso.

Enfrijoladas (No Picantes)

Tortilla de maíz rellenas de pollo, bañadas con una salsa de frijol, crema y queso

Enchiladas Vegetales

Creps rellenas de verdura de temporada y bañadas con una salsa de nata y especias, creacion de la casa un poco picante.



Las enchiladas son tres y pueden picar más o menos según el chile de temporada.

ANTOJITOS MEXICANOS

Guacamole

Aguacate, chile verde, cebolla y cilantro.

Molotes de Maíz

Empanaditas de harina de maíz relleno variado

Picaditas Veracruzanas

Soperitos de maíz con frijol, carne, crema y queso.

Nachos con Queso

Totopos de maíz gratinados con queso.

Nachos con Tinga

Totopos, tinga de pollo, queso y gratinados.



Nachos Chilangos

Totopos, chile con carne, queso y gratinados.

Queso Fundido

Queso gratinado, acompañado con salsas mexicanas y tortillas

Champi queso

Queso y champiñón gratinados, acompañado con tortillas de trigo y salsas mexicanas.

Choriqueso

Queso fundido con chistorra, acompañado con tortillas y salsas mexicanas.

Quesadillas de Maíz

Dos quesadillas de maíz, rellenas de queso y cochinita pibil.

Quesadillas de Trigo

Dos quesadillas de trigo, rellenas de queso gratinado y salsas mexicanas.

Huevos a la Mexicana

Revuelto en una salsa muy mexicana y acompañado con totopos.

Jalapeños

Chiles jalapeños rellenos de queso.

Alitas estilo BBQ

Alitas doradas acompañadas con salsa b.b.q.

Las Gringas

Tortillas de trigo rellena de queso, jamón york y carne al pastor.

Sincronizadas

Tortillas de trigo rellena de queso y jamón york.

Burritos Norteños

Tortillas de trigo rellena de carne, lechuga, tomate, cebolla, crema, queso y acompañados con patatas fritas.

Chimichangas

Tortillas de trigo rellenas de pollo cocinado a la mexicana, crema, queso y acompañado de salsas mexicanas.

Tacos Dorados

Tortillas de maíz rellenas de pollo hervido, fritos en aceite. Servidos con lechuga, crema y queso.

Flautas Tapatias

Tortillas de maíz rellenas de carne de ternera, fritas. Bañadas con crema y queso.

Flautas Poblanas

Dos tortillas de maíz con salsa picante, carne, cebolla y queso.

Tostadas Tipicas

Dos tortillas de maíz fritas con tinga de pollo, lechuga, crema, queso y salsas mexicanas.

Tostadas de Camarón y Ceviche

Dos tortillas de maíz fritas con ceviche de gambas o ceviche de pescado, lechuga, crema y queso.

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Chile con Carne

Carne de Ternera cocinada muy al estilo nortefío. Acompañado con arroz y patatas fritas.

Pollo Sinaloa

Muslo de Pollo macerado en una salsa de axiote y cocinado a la plancha. Acompañado con patatas y ensalada.

Costillas a la Brasa

Costillar de cerdo cocinado a la brasa. Acompañado con patatas y ensalada de la casa.

Costillas BBQ

Costillar de cerdo cocinado al hotno en una salsa de barbacoa. Acompañado con patatas y ensalada.



Mole Poblano con Pollo

Pechuga de Pollo cocinada en la salsa más famosa de México. Acompañado con arroz a la mexicana, frijoles y tortillas de maíz.

Carne Arrachera

Un corte de carne, macerado y cocinado muy al estilo del Norte de México. Acompañado con una enchilada, guacamole y frijoles refritos.

Brocheta Mar y Tierra

Corte de solomillo, langostinos, pimiento, cebolla. Cocinado a la plancha y acompañado con esalada y patatas.



Costillas Norteñas

Costillitas de cerdo cocinadas en una salsa de chiles mexicanos. Acompañados con una guarnición de arroz, frijoles, patatas y torrillas de maíz.

Pipian con Pollo

Muslo de pollo cocinado en una salsa de pepitas de calabaza y chiles mexicanos. Acompañado con arroz, frijoles y tortillas de maíz.

Mole Verde con Cerdo

Magra de cerdo en una salsa de chiles naturales y semillas de calabaza, tomate verde. Acompañado con arroz y frijoles.



BEBIDAS

CERVEZAS

Cerveza Nacional Estrella Levante

Caña

Tanque

Cerveza sin alcohol

Tercio

Jarra de Cerveza

Cerveza Mexicana



COCTELES

Micheladas

Mojito

Margarita

Tequila Sunrise

TEQUILAS

Contamos con una gran variedad de tequilas 100% Mexicanos.



REFRESCOS Y AGUAS

Refresco Nacional

Refresco Mexicano

Agua Grande

Agua Pequeña

SANGRÍAS Y TINTO

Jarra de Sangría

Jarra de Sangría Especial

Copa Tinto de Verano

