

LA CARTA

ENTRANTES

GUACAMOLE CON TOTOPOS 7€ (v)

Guacamole tradicional en molcajete y hecho al momento, acompañado de totopos.

NACHOS MALPASO 8€ (v)

Crujientes totopos bañados en salsa de queso, pico de gallo, crema agria, guacamole y jalapeños.
Perfectos para compartir.

NACHOS DE LA CASA CON CARNE AL PASTOR 10€

Totopos con salsa de queso, pico de gallo, crema agria, guacamole, jalapeños y carne de cerdo adobada.

FIDEOS SECOS CON POLLO 6€

Hechos en paellera con salsa de guajillo, pollo, queso, crema agria y mucho cariño.

SOPA DE TORTILLA 7€

Clásica sopa con totopos, caldillo de tomate y guajillo, acompañada de crema, queso, aguacate y chile pasilla.

ENSALADA PLACERA DE NOPALES 7€ (v)

Con rábanos, cebolleta, olivas, cilantro y acompañada de tostadas de maíz.

EN TORTILLA

ENCHILADAS VERDES GRATINADAS 7€ 🍴

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas con salsa verde y gratinadas con queso. Un imprescindible.

BURRITO DE POLLO CON MOLE 8€ 🍴

Tortilla de harina rellena de pollo con mole casero, queso y frijoles.

TACOS DE COCHINITA PIBIL 10€

Carne magra de cerdo estofada con salsa de achioire y acompañada con cebolla roja encurtida y 4 tortillas de maíz. Tradicional y sabroso.

TACOS AL PASTOR CON PIÑA 10€

Servidos en cazuelita y acompañados de cebolla, cilantro, piña y 4 tortillas de maíz siguiendo la receta traída directamente de México DF.

TACOS DE ARRACHERA CON TUÉTANO 12€

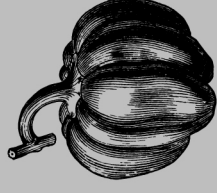
Arrachera de res importada con tuétano y acompañada de cebolla, cilantro y 4 tortillas de maíz.

FAJITAS VEGETARIANAS 8€ (v)

Verduras a la plancha gratinadas con queso y acompañadas de frijoles, salsa y tortillas de harina.

—
**TACOS
AL PASTOR
CON PIÑA**
—

Receta tradicional
de México DF



“Uno no puede pensar bien,
amar bien, dormir bien, si no ha
comido bien.”

Virginia Woolf



— P E S C A D O S Y C A R N E S —

**CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE
TIGRE DE MARACUYA 12€**

Corvina salvaje perfectamente macerada con aguacate, tomates cherry y acompañada de tostadas de maíz.

**LANGOSTINOS CON LECHE DE COCO Y CHIPOTLE
CON CILANTRO Y MAIZ ASADO 12€ 🍌**

Contrastes y sabor: langostinos saltados con salsa suave de leche de coco y chipotle picante.

**MERLUZA CON COSTRA DE AMARANTO AL
PIPIAN VERDE Y VERDURAS MINI AL VAPOR 12€**

Tradicional suprema de merluza a la plancha con salsa de pepita verde y verduras mini.

**CALAMARCITOS Y ORTIGA DE MAR
A LA PETROLERA 12€**

Calamarcitos con salsa de tinta de calamar y achioté y acompañados de arroz.

**MIXIOTE DE POLLO Y NOPALES EN HOJA
DE PLATANO 12€**

Cocinado a baja temperatura con achioté y sin prisas. Acompañado de tortillas de maíz.

**SUPREMA DE PAVO EN MOLE ROJO
DE LA CASA 14€ 🍌**

Cocinada a baja temperatura con mole hecho en casa y arroz a la mexicana. Acompañado de tortillas de maíz.

ARRACHERA A LA TAMPIQUEÑA 14€

Arrachera importada a la brasa con arroz, enchilada verde y frijoles refritos.

CABRITO NORTEÑO CON SALSA BORRACHA 16€

La especialidad del chef: cabrito acompañado de tortillas de harina para hacer tacos, cebolla, salsa y cilantro.

(v) Vegetariano 🍌 Picante. Pregunte para conocer los alérgenos.

✂️ MALPASO

Iva incluido en todos los precios.

AFTERWORK

SALADO

—
GUACAMOLE CON NACHOS
Y REFRESCO O CAÑA
4€

BRAVAS MALPASO
Y REFRESCO O CAÑA
4€

MINI NACHITOS
Y REFRESCO O CAÑA
5€

—
MINI "VUELVE A LA VIDA"
Y REFRESCO O CAÑA
5€

En Malpaso tenemos menús
afterwork dulces y salados para que
el día termine mejor que bien, aunque
sea miércoles y esté lloviendo.

MARTES A VIERNES
HORARIO DE 16H A 20H

AFTERWORK

DULCE

—
CHURROS CON CAJETA Y CAFÉ,
CHOCOLATE MEXICANO O AGUA
3€

BABY CONCHAS
Y CAFÉ O AGUA
3€

BROWNIE
Y CAFÉ O AGUA
3€

—
TARTA DEL DÍA Y CAFÉ,
CHOCOLATE MEXICANO O AGUA
3€

En Malpaso tenemos menús
after-work dulces y salados para que
el día termine mejor que bien, aunque
sea miércoles y esté lloviendo.

MARTES A VIERNES
HORARIO DE 16H A 20H

MENÚS

PARA

GRUPOS

MENÚ 25€ POR PERSONA

Nachos de la casa

Fideos secos con pollo

Ceviche de corvina con leche
de tigre de maracuyá

—

Surtidos de tacos con tortillas y salsas

MENÚ 20€ POR PERSONA

Nachos de la casa

Fideos secos con pollo

—

Tacos de cochinita pibil

Surtido de postres del chef

Agua, jarra de cerveza o margarita

VÁLIDO A PARTIR DE 9 COMENSALES

NUESTROS CÓCTELES

Caprichos con alcohol y sin alcohol a cualquier hora.

MALPASO
RESTAURANTE

NUESTROS CLÁSICOS

SEX ON THE BEACH 8€

Vodka Absolut, licor de melocotón, zumo de naranja y zumo de arándanos.

APEROL SPRITZ 8€

Vino espumoso, Aperol y sifón.

NEGRONI 8€

Ginebra Beefeater, licor Campari y vermut Martini Rosso.

PISCO SOUR 8€

Pisco peruano, zumo de lima recién exprimido, sirope de azúcar, clara de huevo y amargo de Angostura.

CÓCTEL DE CHAMPÁN 5€

Champán brut, azúcar y amargo de Angostura.

FRENCH 75 8€

Ginebra Beefeater, zumo de limón recién exprimido, champán brut o vino espumoso y sirope de azúcar.

MOSCOW MULE 8€

Vodka Absolut, zumo de lima y ginger ale.

MUDSLIDE HELADO 8€

Vodka Absolut, Baileys, licor de café Kahlua y helado de vainilla

MEXICAN SUNRISE 7€

Tequila, Triple Seco, zumo de naranja recién exprimido y sirope de granada.

LONG ISLAND ICED TEA 7€

Ginebra Beefeater, vodka Absolut, ron Bacardi, tequila Jose Cuervo Silver, Cointreau Triple Seco, zumo de limón recién exprimido y Coca-Cola.

SIDECAR 8€

Coñac Remy Martin VSOP, Cointreau Triple Seco y zumo de limón recién exprimido.

MALPASO COCKTAIL 7€

Vodka Absolut, sirope de azúcar, lima, limón, menta y pepino.

MARGARITAS

MARGARITA 8€

Tequila Jose Cuervo Silver, Cointreau Triple Seco y zumo de lima recién exprimido.

MARGARITA DE FRESA 8€

Tequila Jose Cuervo Gold, Cointreau Triple Seco, zumo de lima, sirope de azúcar y fresas naturales.

MARGARITA DE TAMARINDO 8€

Tequila Jose Cuervo Gold, Cointreau Triple Seco y sirope de tamarindo.

MARGARITA AZUL 8€

Tequila Jose Cuervo Silver, curaçao Bols Blue y zumo de lima.

MARGARITA COYOTE 7€

Tequila Jose Cuervo Silver, Cointreau Triple Seco, zumo de limón recién exprimido y zumo de melocotón.

MEZCAL

MALPASO MEZCAL SOUR 7€

Mezcal, Cointreau Triple Seco, sirope de azúcar, ginger ale, zumo de lima recién exprimido, zumo de limón y amargo de Angostura.

MEZCAL COLLINS 7€

Mezcal, zumo de limón recién exprimido, tónica y néctar de agave.

MEZCAL RITA 7€

Mezcal, Cointreau Triple Seco, néctar de agave y zumo de lima recién exprimido.

PELOTON MEXICANO 7€

Mezcal, zumo de lima, néctar de agave, melaza de granada y amargo de Angostura.

MEZCAL CON PEPINO 7€

Mezcal, zumo de lima, néctar de agave y pepino.

SIN ALCOHOL

SHIRLEY TEMPLE 7€

Sprite y sirope de granada.

SAN FRANCISCO 7€

Zumo de naranja recién exprimido, zumo de piña, zumo de melocotón, zumo de limón y sirope de granada.

VIRGIN MARY 7€

Zumo de tomate, zumo de limón recién exprimido, salsa Worcestershire, tabasco, pimienta negra y sal de apto.

VIRGIN PIÑA COLADA 7€

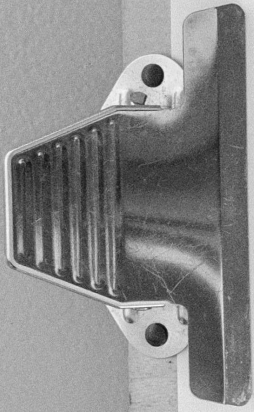
Crema de coco y zumo de piña.

SMOOTHIE DE FRUTAS 8€

Zumo de naranja recién exprimido, banana y fresas.

Iva incluido en todos los precios

MALPASO



“Uno no puede pensar bien,
amar bien, dormir bien, si no ha
comido bien.”

Virginia Woolf



ENTRANTES

BACONALE CON TORROS 7€ (v)
Guarnición tradicional en molcajete y fideo al momento acompañado de torros.

NACHOS MALPASO 8€ (v)
Cajetas rellenas de queso, jalisco y carne de res, queso acompañado de torros.

NACHOS DE LA CASA CON CARNE AL PASTOR 10€
De galleta, crema agria, queso, jalisco y carne de res, queso acompañado de torros.

FIDEOS SECOS CON POLLO 6€
Hechos en pedrera con salsa de guajillo, pollo, queso, crema agria y maíz cocido.

SOPA DE TORTILLA 7€
Clásica sopa de crema, queso, aguacate y maíz, guajillo acompañado de torros.

ENCALADA PLACERA DE NOALES 7€ (v)
Con rábanos, cebollita, ajonjolí y queso acompañado de torros.

DE MAR 12€
Frituras de camarón y schieore acompañados de arroz.

— PESCADOS Y CARNES —

MIXIOTE DE POLLO 12€
Cocinado a baja temperatura con papas y arroz a la mexicana.

ACOMODADO 12€
Cocinado a baja temperatura con papas y arroz a la mexicana.

SUPRIMO 12€
Cocinado a baja temperatura con papas y arroz a la mexicana.

EN TORTILLA

ENCHILADAS VERDES GRATINADAS 7€
Tortillas de maíz rellenas de pollo, baseada con salsa verde y gratinada con queso, un imprescindible.

BURRITO DE POLLO CON MOLE 8€
Tortilla de harina rellena de pollo con mole casero, queso y frijoles.

TACOS DE COCHINITA PIBIL 10€
Carne magra de cerdo, sofocada con salsa de adobo y acompañada con cebolla roja, encruada y tortillas de maíz, tradicional y sabroso.

TACOS AL PASTOR CON PIÑA 10€
Servidos en casadita, acompañados de cebolla, cilantro, piña y tortillas de maíz, siguiendo la receta tradicional de la zona de Mérida.

TACOS DE ARRACHERA CON TUEYANO 12€
Arachera de res, impregnada con tuetano, acompañada de cebolla, cilantro y tortillas de maíz.

FAJITAS VEGETARIANAS 8€ (v)
Vegetales a la plancha gratinados con queso y acompañados de frijoles, salsa y tortillas de harina.

— MALPASO —

Iva incluido en todos los precios.

MALPASO

ENTRANTES

GUACAMOLE CON TOTOPOS 7€ (v)
Guacamole tradicional en molcajete y hecho al momento, acompañado de totopos.

NACHOS MALPASO 8€ (v)
Crujientes totopos bañados en salsa de queso, pico de gallo, crema agria, guacamole y jalapeños. Perfectos para compartir.

NACHOS DE LA CASA CON CARNE AL PASTOR 10€
Totopos con salsa de queso, pico de gallo, crema agria, guacamole, jalapeños y carne de cerdo adobada.

FIDEOS SECOS CON POLLO 6€
Hechos en paellera con salsa de guajillo, pollo, queso, crema agria y mucho cariño.

SOPA DE TORTILLA 7€
Clásica sopa con totopos, caldillo de tomate y guajillo, acompañada de crema, queso, aguacate y chile pasilla.

ENSALADA PLACERA DE NOPALES 7€ (v)
Con rábanos, cebolleta, olivas, cilantro y acompañada de tostadas de maíz.

CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ 12€

Corvina salvaje perfectamente macerada con aguacate, tomates cherry y acompañada de tostadas de maíz.

EN TORTILLA

ENCHILADAS VERDES GRATINADAS 7€
Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas con salsa verde y gratinadas con queso. Un imprescindible.

BURRITO DE POLLO CON MOLE 8€
Burrito de harina relleno de pollo con mole casero, queso y frijoles.

TACOS DE COCHINITA PIBIL 10€
Carne magra de cerdo estofada con salsa de achiote y acompañada con cebolla roja encurtida y 4 tortillas de maíz. Tradicional y sabroso.

TACOS AL PASTOR CON PIÑA 10€
Servidos en cazuelita y acompañados de cebolla, cilantro, piña y 4 tortillas de maíz siguiendo la receta traída directamente de México DF.

TACOS DE ARRACHERA CON TUÉTANO 12€
Arrachera de res importada con tuétano y acompañada de cebolla, cilantro y 4 tortillas de maíz.

FAJITAS VEGETARIANAS 8€ (v)
Verduras a la plancha gratinadas con queso y acompañadas de frijoles, salsa y tortillas de harina.

PESCADOS Y CARNES

MIXIOTE DE POLLO Y NOPALES EN HOJA DE PLÁTANO 12€

Cocinado a baja temperatura con achiote y sin prisas. Acompañado de tortillas de maíz.

SUPREMA DE PAVO EN MOLE ROJO