

Carta y Menús

Menú de Lunes a Sábado

EL ARRANQUE

- Ensalada de pulpo- 12.00€
pulpo marinado al tequila sobre mezcum de lechugas, acompañado de caquis y coulis de remolacha
- Ensalada del Sr. López - 10.50€
Espinacas frescas con pollo marinado "empakado", bacon crujiente y supremas de naranja con vinagreta de mostaza y miel
- Ensalada de roast beef - 8.90€
Roast beef acompañado de rúcula, tomates cherry y aderezo de achiote con naranja
- Guacamole- 9.00€
Acompañado con chips de maíz
- Ceviche de pescado- 9.50€
Con tomate, cebolla morada y cilantro, sobre cama de guacamole acompañado de chips de maíz.
- Croquetas - (por unidad) 1.60€
-jamón
-boletus y trufa
- Provolone con cuitlacoche- 9.90€
Provolone al horno con sofrito del hongo del maíz
- Huevos rotos- 10.50€
Huevos fritos con patatas, jamón y ajada
- Flautas de pato confitado- 9.80€
2 tacos dorados rellenos de pato con dúo de salsas de chile pasilla y membrillo.
- Queso fundido - 9.00€
Con champiñones, acompañado de pico de gallo y tortillas para tacos
- Nachos- 12.50€
Chips de maíz con frijoles, queso gratinado, pico de gallo y guacamole
- Medias lunas en salsa de tomates al mezcal - 11.50€
pasta rellena de higos y queso de cabra con salsa de tomates semisecos y cherry al mezcal



LO GANADERO

- Hamburguesa "Secreto"
De buey 100% - 12.50€
rúcula, tomates semi secos, cebolla frita crujiente, pepinillo y queso provolone, acompañada de patatas fritas
- Hamburguesa "A la Mex"
De buey 100% - 12.50€
lechuga, tomate, guacamole, bacon, queso Mahón tierno y mayonesa de chipotle, acompañada de patatas fritas
- Fajitas de pollo- 14.00€
Tiras de pollo, pimientos y cebolla marinados.
Se sirve con guacamole y tortillas de trigo para tacos
- Lomo de buey (400grs)- 20.90€
lomo de buey gallego a la parrilla con papa arrugada
- Tacos de alambre de ternera - 16.50€
Ternera, cebolla, pimientos, bacon y queso a la plancha.
Se sirve con guacamole y tortillas de trigo para hacer tacos
- Carrillera de ternera - 17.00€
Servida con pico de gallo, tortillas y nuestra salsa Secreta para hacer tacos
- Pluma Ibérica- 17.90€
a la parrilla acompañada de salsa de tamarindo y patata arrugada

LO MARÍTIMO

- Enchiladas de camarón - 16.50€
4 tacos dorados rellenos de camarón, queso y un toque de chile chipotle, bañadas en salsa marinera
- Pulpo a la Dori- 17.50€
con mayonesa de coco y chile morita, acompañado de papa arrugada con ajada
- Fajitas de langostinos- 15.00€
con pimientos y cebolla marinados a la plancha. Se sirve con tortillas y nuestra salsa de cilantro para hacer tacos
- Albóndigas de rape y gambas - 17.50€
con salsa cremosa suave de tomatillos verdes mexicanos

EL REMATE

- Brownie de chocolate y remolacha- 5.90€
Acompañado de helado de vainilla
- Tarta de queso fresco- 5.00€

**Tenemos a su disposición la lista de alérgenos de todos nuestros platos.

IVA Incluido

- Tarta de zanahoria- 5.90€
- Copa de helado- 5.00€
pregunta por los sabores de la semana
- Crumble- 6.00€

De manzana y albanoque con helado de vainilla

**Pan €0,90

Aperitivo de nuestro domingo mexicano



- Guacamole con totopos - 5.00€
 - Ceviche - 5.00€
 - Nachos - 6.50€
 - Flautas - 5.50€
 - Queso fundido- 6.00€
(con flor de calabacín, cuitlacoche
o rajas de chile poblano)
 - Tacos de bistec (2 unidades) - 5.90€
 - Tacos de cochinita pibil (2 unidades) - 5.50€
 - Tacos pollo con nopales, champiñones y queso (2 unidades) - 5.90€
 - Tacos de alambre de ternera (2 unidades) - 5.75€
 - Fajitas de pollo (2 unidades) - 5.50€
 - Tacos de pollo en salsa de flor de calabacín (2 unidades) - 5.50€
 - ENCHILADAS:
 - De pollo con salsa verde (2 unidades) - 6.00€
 - De gambas con salsa cremosa de chile chipotle (2 unidades) - 6.00€
- **si quieres tortillas de maíz para los tacos, Pídelas!

POSTRES

- Pastel de cajeta - 4.90€
- Pastel de chocolate con Secreto - 4.90€

EXTRAS

- Guacamole - 3.00€
- Tortillas (2 unidades) - 1.00€
- Pico de gallo - 1.50€
- Queso en los tacos - 1.50€

BEBIDAS

- Margarita de limón o fresa - 6.00€
- Suplemento de michelada o chelada - 0.75€
- Sangrita - 0.75€
- Tequilas y mezcal....

IVA Incluido

Nuestros vinos

TINTOS

-BarbAzul-

D.O. Cádiz. Tintilla de rota, Syrah, Merlot y Cabernet-Sauvignon. Diferente, con estructura, sorprendente
copa 2.80€ -botella 17.00€

-Sospechoso-

D.O. Castilla. Tempranillo y tinta de Toro. Claro, directo y muy seductor
copa 2.60€ -botella 15.00€

-Románico-

D.O. Toro. 6 meses de barrica. Con nervio y elegante presencia
copa 2.85€ -botella 16.00€

-Pizarras de Otero-

D.O. Bierzo. 100% mencia. Equilibrado, y final fresco
copa 2.25€ -botella 12.00€

-M de Monroy-

D.O. Madrid. Garnacha y Syrah. Largo, suave, redondo y lleno de fruta
copa 2.60€ -botella 16.00€

-Artero Varietales-

D.O. La Mancha. Syrah, cabernet sauvignon, merlot, tempranillo y garnacha. Poderoso y especiado
copa 2.30€ -botella 13.00€

-Anta 4-

D.O. Ribera del Duero. Tinta fina. Suave y redondo
copa 2.60€ -botella 16.00€

-Flores de Callejo-

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Con cuerpo, fruta explosiva, impulsivo, 6 meses de barrica
copa 2.80€ -botella 16.00€

-Martín Berdugo-

D.O. Ribera del Duero. Tinta fina. Crianza, 12 meses en barrica. Perfecto ensamblaje entre fruta y madera
-botella 18.00€

-Sierra Cantabria Selección-

D.O. Rioja. Tempranillo. Fresco, amable y auténtico
copa 2.30€ -botella 13.00€

-Sierra Cantabria Crianza-

D.O. Rioja. Tempranillo. Vino de corte moderno con clase
copa 3.00€ -botella 18.00€

-Artadi-

D.O. Rioja. Tempranillo. Elegante, intenso, capaz de emocionar
-botella 18.00€



BLANCOS

-Orchidea-

D.O. Navarra. Sauvignon blanc. Atrevete y disfruta con una de las uvas más conocidas del mundo, seco y frutal
copa 2.25€ -botella 12.00€

-Mi mamá me mimá-

D.O. Rías Baixas. 100% albariño. Sorprende, lleno de matices y delicado
copa 2.80€ -botella 16.00€

-Idoia-

D.O. Cataluña. Xarel-lo, chardonnay, garnacha blanca y macabeo. 6 meses de barrica, rico y untuoso
copa 2.80€ -botella 16.00€

-Nava Real-

D.O. Rueda. Verdejo y viura. Ligero y agradable.
copa 2.25€ -botella 12.00€

-Ermita Veracruz-

D.O. Rueda. 100% verdejo. Elegante y expresivo
copa 2.60€ -botella 16.00€

-Circe-

D.O. Rueda. 100% verdejo. Explosivo, goloso, afrutado y sedoso
copa 2.50€ -botella 15.00€

ROSADOS

-Mediodía de Inurieta-

D.O. Navarra, uva Garnacha. Vivo, sorprendente y campeón
copa 2.25€ -botella 12.00€

-Nigte-

De la provincia de León, variedad Prieto Picudo. Fresco y una pizca goloso
copa 2.50€ -botella 15.00€

CAVAS

-Gramona Allegro-

D.O. Cava. Brut reserva, Una de las grandes bodegas. Muy divertido, chispeante
copa 3.20€ -botella 18.00€