

TORTA AHOGADA TRADICIONAL

El platillo Tapatío más tradicional, consiste en un delicioso birote relleno de frijol y carnitas (150g), ahogado en salsa de jitomate, acompañado de salsa picante y cebolla morada.

Guadalajara's most traditional dish based of a delicious "birote" bread, stuffed with beans and pork meat (150g), coated in tomato sauce, served with spicy sauce and red onion.

TORTA AHOGADA DE CAMARONES

Te recomendamos esta variante de nuestro tradicional platillo: birote relleno de frijoles y camarones (120g), ahogada en salsa de jitomate, acompañada de salsa picante y cebolla morada.

Give it a try to this variant of our traditional dish, consisting of "birote" bread stuffed with beans and shrimp (120g), coated in tomato sauce, served with red onion and spicy sauce.

CARNE EN SU JUGO

Suaves trozos de res (250g) ligeramente asada, cocida a fuego lento en salsa de tomatillo, frijoles y tocino frito (40g), acompañada de cebollita cambray, cilantro.

Exquisite beef soup made with small pieces of steak beef (250g) simmered in tomatillo sauce, mixed white beans and fried bacon (40g), served with white coriander and fresh onion.

TACOS AHOGADOS

4 tacos dorados rellenos de papa o frijol, con carnitas (150g) encima, bañados en la tradicional salsa de jitomate acompañados de salsa picante y cebolla morada.

4 fried potato or beans tacos served with pork beef (150g) on the top, coated in tomato sauce, served with spicy sauce and red onion.

JERICALLA

Postre típico de Jalisco de consistencia ligera y sabor dorado que le concede la leche quemada. 1pza.

Our traditional dessert, fluffy and creamy. 1pc.



El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica. Vigencia al 31 de diciembre de 2022. Imágenes ilustrativas.

MNRG- 0822