

TORTA AHOGADA TRADICIONAL

El más tradicional platillo Tapatío, consistente en un delicioso birote relleno de frijoles y carnitas (150g), ahogado en salsa de jitomate, acompañado de salsita muy 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 hot spicy sauce and red onion.

TORTA AHOGADA DE CAMARONES

Te recomendamos esta variante de nuestro tradicional platillo: birote relleno de frijoles y camarones (120g), ahogados en salsa de jitomate, agrega salsa picante y cebolla morada a tu gusto. 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, with red onion and hot spicy sauce.

CARNE EN SU JUGO

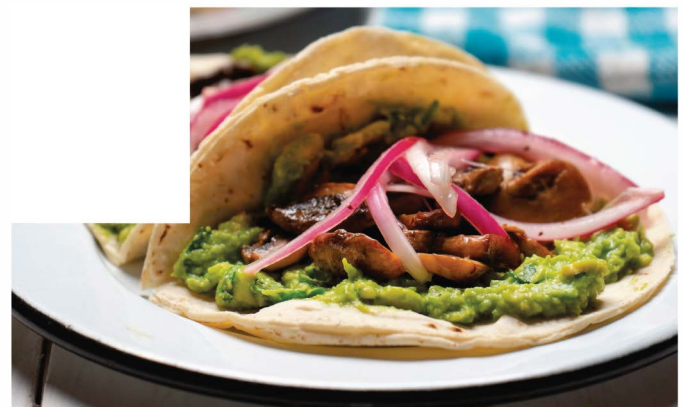
Suaves trozos de falda de res (250g) ligeramente asada, cocida a fuego lento en salsa de tomatillo, frijoles y tocino frito (40g). Acompañada de cebollita cambray asada y cilantro. Exquisit beef soup made with small pieces of flank steak (250g) simmered in tomatillo sauce, mixed with pinto beans and crispy bacon (40g). Add fresh onion, coriander, radish to increase its flavor.

TACOS AHOGADOS

4 tacos dorados rellenos de papa o frijol, con carnitas(150g) encima y bañados de la tradicional salsa de jitomate y salsa picante al gusto. 4 fried potato or bean tacos served with pork beef (150g) on the top, coated in tomato sauce. Hot spicy sauce and onion at the side.

JERICALLA

Postre típico de Jalisco de consistencia ligera y sabor dorado que le concede la leche quemada. Our traditional dessert is a cross between flan and creme bruléé.



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