NACHOS

	NACHITOS	NACHOS
TRADICIONALES Totopos con queso, pico de gallo y frijoles.	9,85€	16,15€
CON GUACAMOLE Totopos con queso, pico de gallo, guacamole y frijoles.	14,20€	21,80€
ESPECIALES Totopos con queso, pico de gallo, guacamole, frijoles y carne a elegir.		
CON ROPA VIEJA	20,95€	32,90€
CON COCHINITA PIBIL	18,40€	29,80€
POLLO CHIPOTLE	16,40€	28,40€
PASTOR	19,10€	31,40€

PAPACHOS

	PAPACHITOS	PAPACHOS
TRADICIONALES Papas fritas en rodajas con queso, salsa de la casa y pico de gallo.	10,80€	17,15€
CON GUACAMOLE Papas fritas en rodajas con queso, salsa de la casa, pico de gallo y guacamole	15,20€	22,30€
ESPECIALES Papas fritas en rodajas con queso, salsa de la casa, pico de gallo, guacamole y carne a elegir		
CON ROPA VIEJA	21,95€	33,10€
CON COCHINITA PIBIL	19,95€	30,35€
PASTOR	20,25€	31,90€
POLLO CHIPOTLE	18,50€	28,90€

PARA EMPEZAR

GUACAMOLE 11,45€
Aguacate, cilantro, cebolla y jalapeño, acompañado con totopos de maíz.

ATÚN FONDA 10,90€
Atún, cebolla, apio, mayonesa y chipotle, acompañado con totopos de maíz.

QUESADILLOTA 10,80€
Tortilla de trigo grande rellena de queso, puede llevar: flor de calabaza o chorizo o champiñones o jalapeños o pastor o cochinita pibil.

FLAUTAS DE POLLO (3) 8,10€
Tacos fritos rellenos de pollo con salsa verde y nata agria.

FLAUTAS VEGETALES (3) 8,60€
Tacos fritos rellenos de nuestro dip vegetariano con salsa verde y nata agria.

GORDITAS (2) 7,25€
Masa de maíz, rellenas de carne al pastor y queso.

CEVICHE ACAPULCO 15,25€
Pescado marinado en limón con cebolla, aguacate, tomate y el secreto de la casa.

ESPECIALIDADES

ENCHILADAS VERDES O ROJAS 15,35€
Tacos dorados de pollo con salsa roja o verde, queso gratinado, acompañado con arroz

ENCHILADAS AL CHIPOTLE 18,40€
Tacos dorados de pollo con queso gratinado y arroz, bañados en salsa chipotle

ENCHILADAS DE MOLE 18,70€
Tacos dorados de pollo con queso gratinado y arroz, bañados con "mole", típica salsa mexicana de chocolate, frutos secos y especias.

ENCHILADAS VEGGIE 18,65€
Tacos dorados rellenos de alcachofa, cebolla, queso y el secreto de la casa.
Salsa a elegir: Pistacho, flor de calabaza o espinacas.

ENFRIJOLADAS 16,65€
Tacos dorados de pollo con queso gratinado y arroz, bañados en salsa de frijoles.

CREPA POBLANA 17,85€
Crep salada rellena de pollo desmenuzado y bañada con salsa de chile poblano y queso gratinado.

CHILAQUILES VERDES O ROJOS 14,25€
Tiras de maíz fritas, con pollo, gratinadas con queso y acompañadas de salsa verde o roja.

CHILAQUILES DE MOLE 17,00€
Tiras de maíz fritas, con pollo, gratinadas con queso y bañadAs con "mole", típica salsa mexicana de chocolate, frutos secos y especias.

CHILAQUILES PIBIL 16,00€
Tiras de maíz fritas, con cochinita pibil, gratinadas con queso.

CHILAQUILES VEGGIE 13,95€
Tiras de maiz fritas, guisadas con pimientos, cebolla y champiñones acompañadas de una salsa que puede ser de espinaca o pistacho o flor de calabaza y con queso gratinado

PLATOS VEGANOS NUEVOS

NACHITOS / NACHOS VEGANOS CON GUACAMOLE
Totopos de maíz con frijoles, queso vegano, pico de gallo, guacamole, jalapeños.
Nachitos: **15,35€** Nachos: **22,35€**

CAZUELA PARA TACOS VEGANA
Cebolla, nopales, chile jalapeño, champiñón todo picado y a la plancha con queso vegano.
Cazuelita: **9,85€** Cazuela: **16,70€**

CHILAQUILES FONDA VEGANOS 14,90€
Tiras de maíz, salsa de espinacas, cebolla, pimientos, champiñón y queso vegano gratinado.

GUACAMOLE 11,45€
Aguacate, cilantro, cebolla y jalapeño. Acompañado con totopos de maíz.

TACOS DE VERDURITAS CON SALSA PASILLA
Verduritas salteadas con patata y acompañadas de salsa de chile pasilla.
Unidad: **3,20€** Orden: **12,55€**

TACOS (Pueden ser sin glúten)

MIN. 2 TACOS / SE SIRVEN CON TORTILLA DE MAÍZ

	UNIDAD	ORDEN(4)
AL PASTOR Carne de cerdo a la brasa con piña, cebolla y cilantro.	3,20€	12,55€
SUADERO Carne de ternera macerada con cebolla y cilantro.	4,15€	16,25€
COCHINITA PIBIL Acompañados de cebolla morada.	3,45€	13,55€
VILLAMELÓN Ternera con nopales, chorizo, un toque de chicharrón y dos gotitas de salsa habanera... ¡Picositos!	4,35€	16,90€
ARRACHERA Entraña de ternera macerada, a la plancha con cebolla cilantro y guacamole.	4,15€	16,00€
POLLO CON RAJAS Pollo con tiras de chile poblano, cebolla y un toque de nata agria y queso.	3,70€	14,30€
POLLO OAXACA Pechuga de pollo en cuadros con queso y champiñones.	3,70€	14,30€
VERACRUZANOS Lomo de atun macerado y a la plancha con mayonesa de chipotle cebolla y cilantro.	4,15€	16,30€
BIRRIA Chamon de ternera macerado en salsa de chiles secos.	4,45€	17,30€

ENSALADAS

ENSALADA CESARÍN 9,20€
Cogollos, aguacate, pollo, queso parmesano, pan frito y aderezo de la casa.

PARA ACOMPAÑAR

FRIJOLES CHARROS 6,20€
Con pimientos y cebolla.

GUACAMOLE 6,25€

FRIJOLES REFRITOS 6,20€
Con cebolla, chorizo

ARROZ DEL DÍA 4,95€

PARA NUESTROS CUATES

ESPECIALES PARA NIÑOS

PAPACHAVOS 7,60€
Rodajas de patata frita con queso gratinado

POLLOESCUINCLE 9,85€
Pechuga de pollo en cuadros a la plancha con patatas panadera

CAZUELITA POLLO Y QUESO 9,85€
Cuadros de pechuga pollo a la plancha con queso fundido y tortillas para tacos

purocorazonmxc.com
/fondaytequila @fondatequila
c.Aguado 25, Gijón - Asturias T.985 134 135

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

CAZUELAS (Pueden ser sin glúten)

	CAZUELITA	CAZUELA

TODAS VIENEN CON TORTILLAS PARA HACER TACOS

ALAMBRES

ALAMBRE DE PASTOR Carne de cerdo adobada con pimientos verdes y rojos, bacon, cebolla y queso.	12,00€	23,20€
ALAMBRE DE TERNERA Carne de ternera con pimientos verdes y rojos, bacon, cebolla y queso.	14,40€	31,10€
ALAMBRE DE POLLO Pollo con pimientos verdes y rojos, bacon, cebolla y queso.	13,45€	26,55€

DE POLLO

POLLO AL CHIPOTLE Con salsa de queso azul, nata y chile chipotle.	12,90€	25,05€
POLLO FLOR DE CALABAZA Con salsa de flor de calabaza, champiñones y nata.	14,65€	28,55€
POLLO CON CUITLACOCHE Con salsa de cuitlacoche (hongo comestible del maíz), maíz dulce y queso.	13,15€	26,35€

DE CERDO

PIBIL CON QUESO Cochinita pibil con un poco de queso fundido, acompañada de salsa pico de gallo.	10,90€	21,95€
PASTOR CON QUESO Carne de cerdo adobada con queso.	11,25€	23,05€

DE TERNERA

ROPA VIEJA Ternera deshebrada, guisada con pimientos, cebolla y tomate.	15,35€	28,55€
PUNTAS PISTACHO Puntas de ternera a la plancha con salsa de pistacho.	16,45€	31,45€

TIRAS BARRIO

Tiras maceradas y cocinadas a la plancha, con pimientos, jalapeños y cebolla

DE POLLO	10,15€	21,95€

CAZUELA VEGETARIANA CON QUESO

Pimiento verde y rojo, champiñones, flor de calabaza, cebolla y nopales con queso.	9,20€	18,01€

LO MÁS PICANTE

TINGA DE POLLO Pollo con salsa de chile chipotle.	9,05€	16,05€
PUNTAS HABANERO Ternera con salsa de chile habanero.	16,45€	28,57€

EL POSTRE

HELADOS (2 BOLAS)	4,80€
CREPAS DE CAJETA	7,30€
FLAN DE TEQUILA	4,75€
DULCE DE MANGO	5,45€
CREMA DE LIMÓN	6,40€
CREMA DE MARACUYÁ	6,75€
BUÑUELITOS	4,55€
CHILANGO BROWNIE	5,00€
CHILANGO BROWNIE CON HELADO	6,93€
TARTA DE LA TÍA ABUELA	6,95€
PASTEL DE QUESO CON ATE DE GUAYABA	6,83€

EL CAFÉ

CAFÉ El de toda la vida, solo, cortado o con leche.	1,65€
CAFÉ CON HIELO	1,80€
CAFÉ CON PIQUETE Café de olla con su piquete de Kalhúa o tequila de chocolate.	2,50€
CAFÉ DE OLLA Receta tradicional mexicana con canela y azucar morena.	2,10€
INFUSIONES CLÁSICAS Té negro, manzanilla, menta poleo.	1,70€
INFUSIONES SELECCIÓN Té verde China gunpowder, frutos del bosque, té verde con jengibre y limón.	2,10€

AGUAS Y REFRESCOS

AGUA DE FRUTAS Y GRANIZADOS Mango, guayaba, fresa o limón (en vaso de sidra).	3,80€
JARRAS DE AGUA DE FRUTA Mango, guayaba, fresa o limón.	8,80€
COCA COLA (350 ML) Regular, Zero o Zero Zero	3,15€
AQUARIUS O NESTEA (300 ML)	3,20€
KAS LIMÓN O NARANJA (200 ML)	2,75€
ZUMOS Piña, melocotón o mosto	2,75€
JARRITOS (330 ML)	3,80€

LOS CÓCTELES

CON TEQUILA

	COPA	JARRA
MARGARITA Limón, fresa, mango o guayaba.	7,95€	21,40€
TEQUILA SUNRISE		

CON RON

	COPA	JARRA
DAIQUIRI Limón, fresa, mango o guayaba.	7,95€	21,40€
MOJITO	7,95€	21,40€
PIÑA COLADA	7,95€	21,40€

MEZCAL

XOCOLATL Mezcal joven 400 conejos, chocolate, leche condensada, nata.	5,80€

SIN ALCOHOL

PIÑA COLADA	5,80€

LAS CHELAS

MEXICANAS

CORONITA 4,30€	CORONA 0,0 4,30€	MODELO ESPECIAL 4,55€
PACÍFICO 4,55€	NEGRA MODELO 4,80€	

CERVEZA DE BARRIL

	CAÑA	CAÑÓN	1 LITRO
MAHOU CLÁSICA	2,95€	4,20€	9,10€
MAHOU RADLER	3,60€	4,75€	10,95€
MAESTRA TOSTADA	3,60€	4,75€	10,95€

BOTELLA 1/3

MAHOU	2,95€	MAHOU 0,0 TOSTADA	3,62€
ALHAMBRA VERDE	3,41€	ALHAMBRA RESERVA ROJA	3,89€
MAHOU SIN GLUTEN	3,73€		
SAN MIGUEL 0,0	3,62€		

LOS TEQUILAS

JOSE CUERVO SILVER	2,70€	JOSE CUERVO TRADICIONAL	6,50€
JOSE CUERVO ESPECIAL	4,80€	1800 REPOSADO	6,90€
HERRADURA REPOSADO	8,45€	DON JULIO REPOSADO	8,50€
1800 CRISTALINO AÑEJO	8,65€	MAESTRO DOBEL DIAMANTE REPOSADO	9,60€

MUPPETS Tequila y Sprite... golpe y pa'dentro	1,85€	CUCARACHA Tequila blanco y licor de café, flambeado	2,75€
CREMA DE TEQUILA Receta de la casa	2,15€	MEZCAL 400 CONEJOS	
		JOVEN	6,25€
		ESPADIN	8,95€
		REPOSADO	8,75€

LOS VINOS

	COPA	BOTELLA	1/2 BOTELLA
DE LA CASA Rioja Cosechero	2,20€	11,00€	
LAN CRIANZA Rioja	3,10€	15,50€	11,25€ (500 ml)
VALDUBÓN Ribera del Duero	2,95€	14,75€	
RUEDA	2,10€	9,90€	
ALBARIÑO	2,95€	14,75€	
ROSADO DE NAVARRA	2,20€	11,00€	
GODELLO	3,25€	17,75€	

SOBRE ALÉRGENOS CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

GLUTEN · LECHE · HUEVOS · CACAHUETE · SÉSAMO · SOJA · FRUTOS DE CÁSCARA

MOSTAZA · MOLUSCOS · PESCADO · APIO · CRUSTÁCEOS · SULFITOS · ALTRAMUCES

PLATO VEGETARIANO · PLATO PICANTE

PUEDE EXISTIR CONTAMINACION CRUZADA EN CUALQUIERA DE LOS ALERGENOS