

NACHOS	NACHITOS	NACHOS
TRADITIONNEL 	9,85€	16,15€
Totopos au fromage et pico de gallo		
AVEC GUACAMOLE 	14,20€	21,80€
Totopos au fromage, guacamole et pico de gallo		
SPÉCIAUX		
Totopos au fromage, guacamole, pico de gallo et viande de votre choix		
AVEC ROPAVIEJA 	20,95€	32,90€
AVEC PIBIL 	18,40€	29,80€
POLLO CHIPOTLE 	16,40€	28,40€
PASTOR 	19,10€	31,40€



PAPACHOS	PAPACHITOS	PAPACHOS
TRADITIONNEL    	10,80€	17,15€
Tranches de frites au fromage et pico de gallo		
AVEC GUACAMOLE    	15,20€	22,30€
Tranches de frites avec fromage, guacamole et pico de gallo		
SPÉCIAUX		
Tranches de frites avec fromage, guacamole, pico de gallo et viande au choix		
AVEC ROPAVIEJA    	21,95€	33,10€
AVEC PIBIL    	19,95€	30,35€
PASTOR    	20,25€	31,90€
POLLO CHIPOTLE    	18,50€	28,90€



POUR COMMENCER	
GUACAMOLE  	11,45€
Avocat, coriandre, oignon et jalapeño accompagnés de chips tortilla	
THON FONDA    	10,90€
Thon oignon, céleri, amyonesa et chipotle accompagnés de chips de maïs	
QUESADILLOTA  	10,80€
Grande tortilla fourrée au fromage, peut inclure: fleur de citrouille, chorizo, champignons, jalapenos, pastor ou cochinita pibil	
FLÔTES DE POULET (3)  	8,10€
Tacos fourrés au poulet frit avec sauce verte et crème aigre	
FLÔTES VEGAN (3)   	8,60€
Tacos frits remplis de notre dip végétarien avec sauce verte et crème aigre	
GORDITAS (2) 	7,25€
Pâte de maïs et de blé farcie à la viande de pasteur et au fromage	
CEVICHE ACAPULCO  	15,25€
Poisson mariné au citron avec oignon, tomate, avocat et le secret de la maison	



SPÉCIALITÉS	
ENCHILADAS VERTS OU ROUGES  	15,35€
Tacos au poulet doré, sauce rouge ou verte, gratin de fromage, servis avec riz	
ENCHILADAS À CHIPOTLE  	18,40€
Tacos au poulet doré avec gratin de fromage, accompagnés de riz baigné de sauce chipotle et fromage bleu	
ENCHILADAS MASSE      	18,70€
Tacos au poulet doré avec gratin de fromage, accompagnés de riz recouvert de "mole", une sauce au chocolat typiquement mexicaine, noix et épices	
ENCHILADAS VÉGÉTARIENNES     	18,65€
Tacos dorés farcis d'artichaut, d'oignon, de fromage et du secret de la maison	
Sauces au choix : fleur de potiron, pistache ou épinards	
ENFRIJOLADAS  	16,65€
Tacos au poulet doré avec sauce aux haricots et fromage grillé, accompagnés de riz	

PLATS VÉGAN

NACHITOS/NACHOS VÉGAN AVEC GUACAMOLE 	
Chips de maïs aux haricots, fromage végétalien, pico de gallo, guacamole, jalapenos	
CASSEROLE DE TACOS VÉGAN  	
Oignon, nopales, piment jalapeno, champignon le tout haché et grillé avec du fromage végétalien	
FONDA CHILAQUILES VÉGÉTALIENNE 	
Lanières de maïs, sauce aux épinards, oignons, poivrons aux champignons et gratin de fromage végétalien	
GUACAMOLE  	
Avocat, coriandre, oignon et jalapeño. Accompagné de chips de maïs	
TACOS DE PETITS LÉGUMES ET LEUR SAUCE AU PIMENT PASILLA  	
Petits légumes et pommes de terre sautés, accompagnés d'une sauce au piment pasilla.	

TACOS (Peut être sans gluten)	UNIT	ORDEN (4)
MIN. 2 TACOS / SERVI AVEC UNE TORTILLA DE MAÏS		
AL PASTOR	3,20€	12,55€
Porc grillé à l'oignon, coriandre et ananas		
SUADERO 	4,15€	16,25€
Boeuf mariné à l'oignon et à la coriandre		
COCHINITA PIBIL	3,45€	13,55€
Accompagné d'oignon rouge		
VILLAMELON  	4,35€	16,90€
Boeuf aux nopales, chorizo, une touche de chicharron, et deux gouttes de sauce habanero, épicée!		
ARRACHERA  	4,15€	16,00€
Entrailles de bœuf marinées, aile grillée à l'oignon coriandre et guacamole		
POULET AUX RAJA 	3,70€	14,30€
Poulet avec des lanières de piment poblano, de l'oignon et une touche de crème sure et de fromage		
POULET OAXACA 	3,70€	14,30€
Carré de poitrine de poulet au fromage et champignons.		
VERACRUZANOS    	4,15€	16,30€
Filet de thon mariné et grillé avec mayonnaise chipotle, oignon et coriandre.		
BIRRIA	4,45€	17,30€
Jarret de bœuf macéré dans une sauce aux piments séchés.		

CREPA POBLANA   	17,85€
Crêpe salée remplie de poulet râpé et garnie de sauce chili poblano et de fromage gratiné	
CHILAQUILES VERTS OU ROUGES  	14,25€
Lanières de maïs frites, au poulet, gratinées au fromage et accompagnées de sauce verte ou rouge	
CHILAQUILES DE MOLE      	17,00€
Lanières de maïs frites, avec poulet, gratinées au fromage et trempées dans du mole, sauce au chocolat typiquement mexicaine, noix et épices	
CHILAQUILES PIBIL 	16,00€
Lanières de maïs frites et compotées avec cohcinita pibil, gratinées au fromage	
CHILAQUILES VEGGIE  	13,95€
Lanières de maïs frites, sautées aux poivrons, oignons et champignons, accompagnées d'une sauce au choix (épinards, pistache ou fleur de courge) et de fromage gratiné.	

Nachitos: **15,35€** Nachos: **22,35€**

Cocottes: **9,85€** Casseroles: **16,70€**

14,90€

11,45€

La pièce: **3,20€** La portion: **12,55€**



LA SALADE	
SALADE CESARIN     	9,20€
Coeurs, avocat, poulet, parmesan, pain frit et vinaigrette maison	
POUR ACCOMPAGNER	
HARICOTS CHARROS  6,20€ GUACAMOLE   6,25€	
Au poivre, oignon	
HARICOTS FRITS 6,20€ RIZ DU JOUR 4,95€	
Avec oignon, chorizo et porc	



POUR LES ENFANTS	
PAPACHAVOS  7,60€ POLLOESCUINCLE  9,85€	
Frites tranchées au fromage grillé	Poitrine de poulet carrée grillée avec pommesde terre au four
CASSOLETTE DE POULET ET FROMAGE  9,85€	
Dés de blanc de poulet grillés au fromage fondu, servis avec des tortillas.	



purocorazonmxc.com

 /fodaytequila  @fondatequila

c.Aguado 25, Gijón - Asturias T.985 134 135



LES PRIX INCLUENT LA TVA

COCOTTES (Peut être sans gluten)	COCOTTES	CASSEROLES
TOUS SONT LIVRÉS AVEC DES CRÊPES POUR FAIRE DES TACOS		
ALAMBRES		
DE PASTOR   	12,00€	23,20€
Porc mariné aux poivrons verts et rouges, bacon et oignon et fromage		
AU FROMAGE   	14,40€	31,10€
Bœuf aux poivrons verts et rouges, bacon et oignon et fromage		
POULET   	13,45€	26,55€
Poulet aux poivrons verts et rouges, bacon, oignon et fromage		
DE POULET		
POULET CHIPOTLE   	12,90€	25,05€
Avec sauce au fromage, fromage à la crème, crème et chipotle		
POULET À LA FLEUR DE CITROUILLE   	14,65€	28,55€
Avec sauce à la fleur de potiron, champignons et crème		
POULET À LA CUITLACOCHÉ  	13,15€	26,35€
Avec sauce cuitlacoche (champignon du maïs comestible), maïs doux et fromage		
PORC		
COCHINITA PIBIL  	10,90€	21,95€
Cuisse de porc marinée au jus d'orange et rocou		
PASTEUR AU FROMAGE  	11,25€	23,05€
Porc mariné au fromage		
BŒUF		
ROPA VIEJA   	15,35€	28,55€
Ragoût de bœuf effiloché avec poivrons, oignons et tomates		
CONSEILS PISTACHES   	16,45€	31,45€
Pointes de bœuf grillées sauce pistache		
RAYURES DE QUARTIER		
Lanières de bœuf, de poulet ou mixtes; mariné et grillé avec poivrons, jalapenos et oignon		
POULET     	10,15€	21,95€
CASSEROLE VÉGÉTARIENNE AU FROMAGE  		
Poivron vert, rouge et jaune, champignons, fleur de citrouille, oignon et nopales au fromage	9,20€	18,01€
NOTRE PLAT LE PLUS PIMENTÉ		
POULET TINGA    	9,05€	16,05€
Poulet à la sauce chili chipotle		
CONSEILS HABANERO   	16,45€	28,57€
Bœuf à la sauce chili habanero		

RO
AZÓN
DA MXC

Quervo
QUILA

DESSERTS

GLACE (2 BOULES)	4,80€
CRÊPES CAJETA	7,30€
FLAN À LA TÉQUILA	4,75€
MANGUE DOUCE	5,45€
CRÈME AU CITRON	6,40€
CRÈME AU FRUIT DE LA PASSION	6,75€
BUÑELITOS	4,55€
CHILANGO BROWNIE	5,00€
CHILANGO BROWNIE AVEC GLACE	6,93€
GÂTEAU DE GRANDE TANTE	6,95€
GÂTEAU AU FROMAGE ET THÉ DE GOYAVA	6,83€

LES CAFÉS

CAFÉ	1,65€
L'habituel, seul, coupé ou avec du lait	
CAFÉ AVEC GLACE	1,80€
CAFÉ AVEC PICKET	2,50€
Café de Olla avec son piquet de kalhua ou tequila au chocolat	
CAFÉ EN POT	2,10€
Recette traditionnelle mexicaine à la cannelle et à la cassonade	
INFUSIONS CLASSIQUES	1,70€
Thé noir, camomille, et menthe pouliot.	
INFUSIONS SÉLECTION	2,10€
Thé vert China Gunpowder, fruits rouges, et thé vert au gingembre et citron.	

EAUX ET BOISSONS SANS FRAIS

EAU DE FRUITS ET SLUSHES	3,80€
Mangue goyava fraise ou citron (verre de cidre)	
CARRUGES D'EAU DE FRUITS	8,80€
Mangue goyave fraise ou citron	
COCA COLA (350 ML)	3,15€
Zéro Normal ou Zéro Zéro	
AQUARIUS OU NESTEA (300 ML)	3,20€
KAS CITRON OU ORANGE (200 ML)	2,75€
JUS	2,75€
Ananas, melcoton ou mout	
PICHETS (330 ML)	3,80€

COCKTAILS

AVEC LA TÉQUILA

MARGARITA	
Citron fraise mangue ou goyave	
TEQUILA SUNRISE	

VERRE	PICHET
7,95€	21,40€

AU RHUM

DAIQUIRI	
Lemon strawberry mango or guava	

MOJITO	7,95€	21,40€
PINA COLADA	7,95€	21,40€

MEZCAL

XOCOLATL	5,80€
Jeune mezcal 400 conejos, chocolat, lait concentré et crème sucrée.	

SANS ALCOOL	PINA COLADA	5,80€
-------------	-------------	-------

LES CHELAS

MEXICAIN

CORONITA	CORONA 0,0	MODÈLE SPÉCIAL
4,30€	4,30€	4,55€
PACÍFICO	MODÈLE NOIR	
4,55€	4,80€	

BIÈRE PRESSION

	CAÑA	CAÑÓN	1 LITRE
MAHOU CLASSIQUE	2,95€	4,20€	8,65€
MAHOU RADLER	3,60€	4,75€	10,95€
MAESTRA TOSTADA	3,60€	4,75€	10,95€

BOUTEILLE 1/3

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

SÉLECTION DE TEQUILAS

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

MUPPETS	1,85€	CUCARACHA	2,75€
Tequila et sprite, hit et intérieur		Tequila blanche et liqueur de café flambé	

CRÈME TEQUILA	2,15€	MEZCAL 400 CONEJOS	
Recette maison		JOVEN	6,25€
		ESPADIN	8,95€
		REPOSÉ	8,75€

LES VINS

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

POUR LES ALLERGÈNES, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE PERSONNEL

GLUTEN	LAIT	OUËFS	ARACHIDE	SÉSAME	SOJA	FRUITS À COQUE
MOUTARDE	MOLLUSQUES	POISSON	CÉLÉRI	CRUSTACÉS	SULFITES	LUPIN

PLATS VÉGAN

PLAT ÉPICÉ

VEUILLEZ NOTER QU'UN RISQUE DE CONTAMINATION CROISÉE EXISTE POUR TOUS LES ALLERGÈNES.

PUR
CORONA
FONDA

Jose Cuervo
TEQUILA