



RESTAURANTE MEXICANO

CARTA DELIVERY

Antojitos

Guacamole

9,80 €

El auténtico guacamole con totopos y un toque de creatividad de la casa

Totopos del Compadre

11,80 €

Triángulos de tortilla de maíz fritos, bañados con crema de frijol, salsa roja, salsa pico de gallo, gratinados con queso y con un ingrediente a tu elección:

- Chorizo
- Carne al pastor
- Champiñones y rajas
- Nopales

Atún al Chipotle

8,50 €

Fresca combinación de atún con mahonesa de chipotle, lechuga picada y totopos, una entrada ideal.

Quesadillas

Tres tortillas a escoger entre: maíz, maíz azul o trigo, rellenas de queso y:

• Champiñones	9,40 €
• Rajas	9,40 €
• Flor de calabaza	9,90 €
• Huitlacoche	9,90 €
• Chorizo	9,90 €

• Plato vegetariano

Quesadillas Norteñas

11,40 €

Una tortillota de trigo doblada por la mitad, rellena de machaca (carne de res cocinada al estilo norteño) y queso, acompañada de guacamole, salsa mexicana y nuestra salsa especial de jalapeño ¡está para probarla!

Gringas

9,80 €

Tres tortillas de trigo, rellenas con carne al pastor, queso fundido con un toque de piña a la plancha y aguacate fresco. Son un clásico en las taquerías mexicanas ¡no pueden faltar en el Órale Compadre!

Sincronizadas

9,20 €

Dos tortillas de trigo partidas a la mitad, rellenas con jamón y queso fundido a la plancha. Se acompañan de guacamole, salsa mexicana y lechuga picada. ¡Otro clásico, para cualquier momento del día y para toda la familia!

Los Tacos

Nos han dado fama

Al pastor Carne de lomo alto de cerdo con el adobo especial del Compadre, asado con piña y cebolla en un horno vertical giratorio de carbón. Se sirve con cilantro, cebolla, piña natural y su salsa especial. ¡nuestra especialidad!

16,90€

Puedes pedirlo con suplemento de queso (+2€)

Carnitas de Don Toño Jugosa carne de cerdo cocinada a fuego lento en su propia manteca, agregándole el toque de la casa. Se sirve con cebolla, cilantro, limón y una salsa especial de aguacate ¡ricas y famosas!

16,90€

Alambres La carne que escojas te la combinamos en la plancha con cebolla, pimientos y bacón. A tu elección:

- Carne al pastor
- Ternera
- Chuleta de cerdo
- Chorizo
- Pollo

16,90€

Puedes pedirlo con suplemento de queso (+2€)

Cochinita pibil Deliciosa receta yucateca, de carne de cerdo asada a fuego lento en su propio jugo, con achiote (especie típica de Yucatán), se sirve con cebolla morada encurtida y frijoles refritos.





16,90€

Pollo pibil Deliciosa receta yucateca, pollo asado a fuego lento en su propio jugo, con achiote (especie típica de Yucatán), se sirve con cebolla morada encurtida y frijoles refritos.

16,90€

Costeño Sabrosa carne de pastor mezclada en la plancha con piña picada, jamón york y queso fundido, servidos con guarnición de guacamole y salsa mexicana. 17,90€

Queso fundidos Cazuela de queso fundido con el ingrediente que más te guste (máx 2) y tortillas de maíz o de trigo:


- Chorizo, carne de pastor, ternera ó pollo
- champiñones 
- huitlacoche 
- rajas de chile poblano 
- Nopales 


16,20€

 *Plato vegetariano*

Suadero. Sabrosísimos tacos de la parte externa del costillar de la res, cocinados a fuego lento pura tradición mexicana. 16,90€

Vegetarianos

 **Nopales.** Nopales asados en la plancha con jitomate, cebolla, y sazonados con orégano y aceite de oliva, llevan queso fresco y aguacate encima, y les acompañamos con salsa mexicana y guacamole, ¡una delicia! 16,40€

 **De la Huerta.** Fresca combinación de productos de nuestra huerta mexicana: champiñón, nopales, pimiento, rajas de chile poblano, flor de calabaza, maíz, cebolla, todo a la plancha, y se decora con aguacate y queso fresco y se acompaña de salsa mexicana y guacamole. 16,40€

 *Plato vegetariano*

POSTRES

Pastel de tres leches Esponjoso bizcocho bañado con la famosa combinación mexicana de tres leches, cubierto con una suave crema de leche. ¡riquísimo! 6,00€

Brownie del Compadre México aportó al mundo el cacao. ¡Pruébalo en esta sorprendente presentación! Para los amantes del chocolate. 6,00 €

Pastel de elote Igualmente originario de México, el maíz te ofrece en este jugoso pastel con miel de agave, ¡una dulce experiencia!

6,00€

Pudding de queso añejo Contundente sabor a queso, suavizado con un poco de miel de agave, frutos secos y pasas

6,00€

Crepas de cajeta Nuestras ya legendarias reps con cajeta (dulce de leche genuino de Celeya, México).

5,80

Crepas de chocolate Nuestras Creps con ¡Más cacao mexicano!. En forma de chocolate fondeu.

5,80€

EXTRAS PARA LOS TACOS

Limones	1,00€
Extra de totopos	1,50€
Extra de queso	2,00€
Extra de Tortillas	2,00€
Extra de Frijoles refritos	3,80€

Salsa Roja	1,50€
Salsa Verde	2,00€
Salsa Picoso	2,50€
Salsa mexicana	2,50€
Salsa pico de gallo	2,50€

Crema agria	1,50€
Crema de Chipotle	2,00€
Crema de Habanero	2,50€
Crema de Aguacates	2,50€
Chiles toreados	3,50€
Habaneros encurtidos	3,50€

LA CANTINA

Aguas de sabores (Jamaica, Horchata, Tamarindo y Mango)	2,30€
Corona	3,50 €
Pacifico	3,50 €
Modelo Especial	3,50 €
Negra Modelo	3,50 €
Cerveza sin Alcohol	3,50 €
Michelada	4,20 €
Michelada del Compadre	4,60 €
Clamatada	6,00 €
Margarita del Compadre (de limón)	8,00 €