

Menú para grupos

Menú infantil

1 AL CENTRO
Nachos con guacamole
+ Patatas chori queso

2 SEGUNDOS
PLATO INDIVIDUAL
A ELEGIR ENTRE:

- Enchiladas suizas ●
- Enchiladas verdes ●
- Tacos de cochinita ●
- Tacos pastor
- Tacos bisteck
- Tacos rajas ●●
- Tacos ternera chipotle
- Alambre de ternera y bacon
- Burrito vegetariano ●
- Burrito de tinga
- Burrito de ternera
- Burrito de chile con carne
- Burrito quebradora
- Fajitas pollo
- Fajitas de ternera
- Fajitas remix

3 POSTRES
A ELEGIR ENTRE:

- Flan de elote ●
- Tarta de queso de tamarindo ●

+ BEBIDAS
A ELEGIR ENTRE:

- Ambar 33 cl.
- ½ Botella de vino
- Agua 50 cl.
- Refresco

+3€/PERSONA:
MARGARITA DE SABORES

+5€/PERSONA:
BARRA LIBRE
Cerveza y sangría durante la cena, para toda la mesa, hasta terminar el segundo plato.

CONDICIONES:

- A.** Todos los comensales de la mesa se adscriben al menú.
B. Un menú por persona. **C.** Mínimo 2 comensales.

19,90€
IVA INCLUIDO

PLATO COMBINADO
— con —

NACHOS CON QUESO
+ SINCRONIZADA
+ FINGERS DE POLLO
+ PATATAS
+ POSTRE
(Flan de elote o tarta de queso)
+ BEBIDA

8,50€
IVA INCLUIDO

Pregúntanos

Pide consejo a tu camarero sobre los platillos y salsas picantes.

Recomendamos

Lo mejor es elegir algún platillo al centro cada dos personas, y un segundo plato por cada comensal.

Escoje tu bebida

Cena como un auténtico mexicano, y prueba durante la cena las margaritas de sabores, o acompaña tus platos con los extras que te proponemos.

#laquebradorazgz
info@laquebradora.es
www.laquebradora.es



SI QUIERES SEGUIR NUESTRAS NOVEDADES,
CONOCER CURIOSIDADES SOBRE LA COCINA MEXICANA
O VER CÓMO SON NUESTROS PLATOS,
¡SÍGUENOS EN LAS REDES!



TACOS

TORTILLA DOBLADA POR LA MITAD
RELLENA DE CARNES O VEGETALES
GUISADOS. PREPARADOS EN PLANCHA
Y MONTADOS



FAJITAS

CARNES SALTEADAS A LA SARTÉN,
CON PIMIENTO Y CEBOLLA SERVIDA
EN PLANCHA METÁLICA CALIENTE
CON LAS TORTILLAS PARA MONTAR



BURRITOS

TORTILLA DE TRIGO DE 25 CM,
ENROLLADA DE FORMA CILÍNDRICA,
RELLENA DE CARNE O VERDURAS
GUISADAS