



¡BIENVENIDOS A MÉXICO!



POS PA' EMPEZAR



Nachos al estilo de aquí

Totopos de maíz con salsa de guacamole, queso cheddar, adobo de chipotle y crema agria.

14.0€



Nachos como los comemos allá

Totopos de maíz con salsa de guacamole, queso cheddar, adobo de chipotle, crema agria, jalapeños y chorizo fresco.

16.0€



Chilaquiles verdes/rojos

Totopos bañados en salsa verde o roja (quedan blanditos), con crema agria, queso, cebolla y pollo deshebrado.

18.0€

Nachos a tu gusto 6.0€

Totopos de maíz (nachos) hechos a mano.

AÑADE LOS COMPLEMENTOS QUE QUIERAS:

- Crema agria +1.0€
- Adobo de chipotle +1.0€
- Salsa de guacamole +2.0€
- Cheddar con un toque de chipotle +2.0€
- Jalapeños +2.0€
- Cualquiera de los rellenos de nuestros tacos +4.0€



PA' SEGUIRLE



Tacos

Tortilla de maíz hecha a mano, bien calentita. Tú eliges el relleno.

4.8€



Costras

Tortilla de maíz con queso dorado por un lado y fundido por el otro. Relleno al gusto.

5.8€



Gringas

Dos tortillas de trigo con queso fundido y el relleno que prefieras.

11.0€



Tortas

Bocadillo mexicano con queso fundido y relleno a elegir.

12.5€



Cazuelitas

Relleno a elegir con queso fundido, servido en cazuelita de barro y acompañado de 4 tortillas de maíz.

20.0€



Medios Kilos

Medio kilo de relleno a elegir, con extras, tortillas y salsas para compartir.

45.0€

Surtido de tacos 24.0€

Degustación de 6 tacos de nuestros distintos rellenos (pastor, pibil, suadero, campechano, carnitas o chorizo), o elige los 6 de uno solo.

Surtido de tacos vegano 24.0€

Degustación de 6 tacos veganos (pastor, suadero, champiñones, tinga de setas o aguacate), o elige los 6 de uno solo.

Rosca de tacos 43.5€

10 tacos para compartir en forma de rosca, con nuestros distintos rellenos o todos del mismo.

Nuestros rellenos

• Pastor

Carne de cerdo marinada en salsa de chiles secos y especias, pasada por la plancha y acompañada de cebolla, cilantro y piña.

• Cochinita pibil

Carne de cerdo adobada en achiote, cocida lentamente entre hojas de plátano y rematada con cebolla morada encurtida.

• Chorizo fresco

Chorizo fresco sin curar, salteado con cebolla y acompañado de cebolla y cilantro.

• Suadero

Tierna carne de ternera cocida en su jugo y confitada, acompañada de cebolla y cilantro.

• Campechano

Carne de ternera confitada con chorizo fresco, acompañada de cebolla y cilantro.

• Carnitas

Carne de cerdo confitada con naranja y especias, acompañada de cebolla y cilantro.

• Tinga de pollo

Pechuga de pollo deshebrada con cebolla en una salsa de tomate.

Nuestros rellenos veganos

• Pastor

Soja texturizada marinada en salsa de chiles secos, servida con cebolla, cilantro y piña.

- **Suadero** (V) (W)

Soja texturizada marinada en especias, servida con cebolla y cilantro.

- **Champiñones** (V)

Champiñones cortados en láminas preparados con salsa de soja y epazote.

- **Tinga de setas** (V)

Setas deshebradas con cebolla en una salsa de tomate.

- **Aguacate** (V)

Trozos de aguacate servidos con cilantro, cebolla y limón.



LA JOYA DE LA CORONA



Taco de birria

Tortilla de maíz hecha a mano, bien calentita, con birria de ternera, cebolla y cilantro. Acompañado de consomé para sopear.

6.0€



Quesabirrias (3 pzs)

Quesadillas crujientes rellenas de birria de ternera en adobo de tomate con chiles secos y especias, con cebolla y cilantro. Se sirven con su consomé para sopear.

15.0€



Birria en caldo

Consomé de birria con su carne de ternera en adobo de tomate con chiles secos y especias, con cebolla y cilantro. Se acompaña de 4 tortillas para que te hagas tus taquitos.

18.5€



Pizzabirria

Birria de ternera con queso fundido, servida entre tortillas de trigo bien doraditas, con cebolla y cilantro.

Acompañada de consomé para sopear.

28.0€



Gringa de birria

Birria de ternera con queso fundido entre dos tortillas de trigo, con cebolla y cilantro.

13.0€



Torta de birria

Bocadillo de birria con queso, cebolla y cilantro, servido en pan.

14.5€

Medio de birria 50.0€

Medio kilo de carne de ternera en adobo de tomate con chiles secos y especias, con cebolla y cilantro, tortillas y salsas para compartir.

ALGO MÁS TRADICIONAL



Enchiladas rojas (4)

Tortillas de maíz fritas rellenas de pollo, bañadas en salsa roja de tomate acompañadas de crema agria, cebolla encurtida, queso fresco y aguacate.

16.0€



Enchiladas verdes (4)

Tortillas de maíz fritas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde de tomatillo y acompañadas de crema agria, cebolla encurtida, queso fresco y aguacate.

16.0€



Torta de chilaquiles

Bocadillo de chilaquiles verdes o rojos, servido con pollo deshebrado, acompañadas de crema agria, cebolla encurtida, queso fresco y aguacate.

17.0€

MORRILLOS

Taco de queso 4.5€

Tortilla de maíz hecha a mano, bien calentita, con queso derretido.



Taco de pollo 4.5€

Tortilla de maíz hecha a mano, bien calentita, con pollo desmenuzado.

Gringa de queso 6.0€

Dos tortillas de trigo con queso fundido.



DULCE FINAL

Fruta en salsa de tres leches 6.0€

Fruta de temporada bañada en salsa de tres leches.



Carlota / Pay de limón 7.5€

Postre típico de la Ciudad de México: crema suave de limón con galletas María.



Postre semanal 7.5€

Cada semana un postre diferente: pastel de tres leches, pan de maíz, jericallas, capirotada, flan, chocoflan... o con lo que nos dejes sorprenderte.

PA' LOS ATREVIDOS

Cada domingo hacemos platillos tradicionales mexicanos.
¡Vota por tu favorito cada semana en Instagram!

@donachepina

TE ARMAMOS LA PACHANGA

Te acercamos un pedacito de México a tu evento o reunión. Nosotros llevamos los tacos y el buen rollo; tú solo encárgate de disfrutar con nuestro servicio de taquiza adaptado a tu evento.

Más información vía WhatsApp

611 71 96 06

TALLERES Y CATAS

¿Quieres empaparte y dejarte sorprender por nuestra cultura?
¡Tenemos el taller ideal para ti! Talleres de tamales, salsas mexicanas o degustaciones de mezcal y tequila por igual.

Visita nuestra página web y mantente al día por Instagram.

@donachepina



ALÉRGENOS



Huevos



Lácteos



Sulfitos



Soja



Gluten



Vegano



Crustáceos

¡SÍGUENOS EN REDES!



Tortillas Doña Chepina



@taqueriadonachepina



@donachepina



www.donachepina.com

WI-FI

Red:

By Dona Chepina

Contraseña: ***Tacodepastor***

