DF BAR®

COCINA MEXICANA

ENTRANTES

NACHOS CON GUACAMOLE
Totopos (triángulos de maíz) con puré de frijoles, dos tipos de quesos y nuestro delicioso guacamole.

Irresistibles (4 personas)	14,50€
Media ración (2 personas)	8,50€

GUACAMOLE DE MI COMADRE — 9,90€
Deliciosa mezcla de aguacates Hass seleccionados, cebolla, lima y nuestro toque particular, con guarnición de totopos. Acompañados con jalapeños.

CHICHARRÓN DE QUESO — 11,00€
Queso a la plancha, acompañado con guacamole de mi comadre.

CHILAQUILES ROJOS — 10,00€
Totopos de maíz bañados en salsa de tomate, queso, crema y cebolla.

CHILAQUILES VERDES RECOMENDADOS — 11,00€
Totopos de maíz bañados en salsa de tomatillo verde, queso, crema y cebolla.

Agrégales a tus chilaquiles verdes o rojos:
Pollo **(incluído)** | Chorizo **+2,00€** | Milanesa **+3,00€**

LOS TACOS

Suaves tortillas mexicanas de maíz. La orden es de **DOS** tortillas del mismo ingrediente **4,00€** o Taco individual **2,50€**

COCHINITA PIBIL RECOMENDADO
Carne de cerdo marinada, cocinada a la naranja.

CAMPECHANOS
De chorizo frito con tiras de ternera encebollada.

MOLE CON POLLO
Salsa de chiles, frutos secos y chocolate.

NOPALITOS cáctus con queso.

TINGA DE POLLO
Pollo, tomate y cebolla.

TACOS AL PASTOR RECOMENDADO
cerdo adobado.

GRINGA RECOMENDADA
2 tortillas de trigo, carne al pastor con queso. — 8,90€

PANUCHOS RECOMENDADOS
2 Tortillas de maíz a la plancha con puré de frijoles, cochinita pibil y cebolla morada. — 6,00€

LAS TORTAS

Todas las tortas se elaboran en el momento a la plancha, con pan de trigo de elaboración especial. Con queso fundido, aguacate, tomate, cebolla, mayonesa y puré de frijoles.

PLÁTANO MACHO — 7,00€
Plátano macho frito.

SUIZA — 8,00€
Tres quesos: feta, edam y fundido.
+1,90€ Extra de Campechana. RECOMENDADA
+2,00€ Extra de Milanesa.

DE NOPAL — 8,90€
Nopal (hoja de la chumbera, el cáctus).
+1,00€ Con revuelto de huevo.

DE TINGA — 8,50€
Pollo, tomate y cebolla. **(Receta de la casa).**

MOLONA — 9,00€
Mole con pollo, elaborado con chocolate, chiles y frutos secos (Consulta disponibilidad).
+1,00€ Extra de Nopal.

DE LACÓN Y PLÁTANO MACHO — 8,00€
Lacón ahumado y plátano macho.

CAMPECHANA — 8,50€
Chorizo frito con tiritas de filete de ternera encebollado.

MISS PIGGY* RECOMENDADA — 9,00€
Cochinita Pibil (carne de cerdo marinada).

PASTOR RECOMENDADA — 9,90€
Carne de cerdo adobada. El clásico de la CD. de México.

MILANESA — 9,00€
Escalope de ternera.

CUBANA — 9,90€
Milanesa, salchicha y jamón York.

por 3,00€ más te ponemos uno de estos acompañantes:

· Nopalitos
· Patatas gajo con salsa DF (chipotle, mayonesa...)

POSTRES

PARA DOS

BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE — 6,00€

PANQUÉ CON SALSA DE CAJETA Y TEQUILA — 6,00€
Delicioso bizcocho, el tradicional dulce mexicano de leche y bañado con nuestra deliciosa salsa de tequila.

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

AGUAS FRESCAS es lo que tomamos los mexicanos, son naturales y no tienen gas. Jamaica, horchata de arroz o tamarindo. — 2,50€

REFRESCOS (LATA) — 2,50€
Coca Cola, light o Zero; Fanta naranja o limón; Nestea limón.

AGUA MINERAL 500ml — 2,00€

JARRITOS (REFRESCOS MEXICANOS) — 3,00€
Toronja, Piña, Mandarina, Mango o Lima.

CERVEZAS

CERVEZAS MEXICANAS — 3,50€
Pacífico, Corona, Modelo Especial, Negra Modelo.

Caña doble — 2,80€

CHELADA — 4,50€
Cerveza mexicana en vaso escarchado con sal, hielo y limón.

MICHELADA CUBANA — 5,00€
Como la anterior pero con salsa picante.

CUBANA CON CLAMATO — 6,00€
Michelada Cubana con jugo de tomate y almeja.
RECOMENDADA

COCTÉLES

MARGARITA Pídela de:

La clásica (de limón).	7,00€
Jamaica, tamarindo, mango o fresa.	8,00€
Margarita con Mezcal.	9,00€

PALOMA PINK — 8,00€
Tequila o Mezcal, con refresco de limón y jamaica.

Mezcales y Tequilas — Desde 5,00€

ALÉRGENOS

Frutos con cáscara · Huevo · Sin gluten · Cacahuete · Pescado · Vegetariano · Lácteos · Crustáceo · Vegano