

# Mends

Taxco de Alarcón

Guerrero, México

www.eladoberestaurante.info (762) 622 1416 y 622 1683

#### Entradas

y Aderezo de la Casa.

600		W)	
	4	5 6	X
			1

Queso al Cilantro (Especialidad) Queso Chihuahua Empanizado a la Plancha, Papa Frita, Cebolla Cambray, Salsa Verde, Cilantro y Ajonjolí.	\$ <b>128</b>
Guacamole Con Chicharrón de Cerdo	\$ <b>65</b> \$ <b>75</b>
Cóctel de Camarón  Jitomate, Cebolla, Chile Serrano, Salsa Catsup y Cilantro.	\$95
1/2 Aguacate con Atún Con Camarón Jitomate, Cebolla, Chile Serrano y Mayonesa.	\$72 \$ <b>110</b>
Queso Fundido (250 g) Natural Con Champiñones	\$ <b>75</b> \$ <b>85</b>
Con Cecina, Chistorra o Longaniza  Tacos Dorados de Camarón (3)  Arroz, Jitomate, Cebolla, en Tortilla de Harina,	\$ <b>110</b> \$ <b>115</b>
Tocino Alrededor y Guacamole.  Tacos Dorados (4) De Pollo, Queso, Requesón o Longaniz	\$ <b>85</b>
Acompañados de Frijoles y Lechuga.  Nachos Sencillos  Queso Chihuahua y Frijoles con Chipotle.	\$95
Nachos Especiales Carne Boloñesa, Queso Chihuahua, Frijoles con Chipotle y Guacamole.	\$ <b>125</b>
Nachos Adobe Arrachera (250 g), Queso Chihuahua, Frijoles con Chipotle y Guacamole.	\$225
Ensaladas	(ME)
Ensalada de la Casa Lechuga, Jitomate, Aguacate, Pepino, Manzana, Queso de Cabra, Pechuga de Pollo y Aderezo de la Casa.	\$ <b>125</b>
Ensalada Verde Lechuga, Espinaca, Jitomate, Pepino, Cebolla, Requesón y Aguacate.	\$ <b>68</b>
Ensalada César La Original Con Pechuga de Pollo	\$ <b>95</b> \$ <b>125</b>
Ensalada Española Lechuga, Champiñones, Jamón Serrano, Queso de Cabra y Aderezo de la Casa.	\$ <b>125</b>
Ensalada Mediterránea Lechuga, Queso de Cabra, Manzana, Nuez	\$ <b>95</b>

	Copas	
	Tortilla	\$ <b>65</b>
	Queso, Crema, Aguacate, Chicharrón y Chile Pasilla.	
-	Ajo con Camarón Verduras y Arroz.	\$ <b>115</b>
A discommendant	Hongos	\$ <b>58</b>
	Pollo Verduras, Arroz y Cilantro.	\$48
	Pasta	\$ <b>45</b>
	Con Pollo	\$58
-		
	Pasta	
-	Espagueti Alfredo	\$ <b>78</b>
-	Crema, Mantequilla, Ajo y Jamón.  Con Fetucinni	\$ <b>95</b>
	Espagueti al Cilantro o al Poblano	
0.3		\$95
	Con Fetucinni	\$ <b>115</b>
	Con Fetucinni Espagueti con Camarones o Salmón Con Fetucinni Espagueti Boloñesa	\$115 \$245 \$275 \$110
	Con Fetucinni Espagueti con Camarones o Salmón Con Fetucinni Espagueti Boloñesa Con Fetucinni Lasaña	\$115 \$245 \$275
	Con Fetucinni Espagueti con Camarones o Salmón Con Fetucinni Espagueti Boloñesa Con Fetucinni	\$115 \$245 \$275 \$110 \$145
	Con Fetucinni Espagueti con Camarones o Salmón Con Fetucinni Espagueti Boloñesa Con Fetucinni Lasaña Boloñesa o Vegetariana (Espinacas, Elote,	\$115 \$245 \$275 \$110 \$145



# Cocina Mexicana

		1	8
4			4
			1
	<b>&gt;</b>	4	

Enchiladas Poblanas	\$ <b>98</b>
Rajas de Chile Poblano, Crema, Queso al Gratín,	
Bañadas en Salsa Verde. Con Frijoles o Arroz.	
Enchiladas con Mole	\$110
Con Nuestra Tradicional Receta, Crema y Queso a Gratín. Con Frijoles o Arroz.	
Cecina Taxqueña	\$ <b>115</b>
Acompañada de Frijoles, Guacamole	
y Queso a la Plancha.	
Cecina Taxco	\$ <b>135</b>
Pollo Desmenuzado, Rajas de Chile Poblano, Bañada en Salsa Verde, Queso al Gratín,	
Acompañada de Frijoles y Guacamole.	
Pozole Blanco	\$85
Verde y Rojo (Sólo Jueves).	
Carne de Cerdo en Salsa Verde	\$95
Con Frijoles y Arroz.	
Longaniza del Pueblo en Salsa Roja	\$78
Con Frijoles y Arroz.	
Mole Rosa Santa Prisca	\$225
Pierna y Muslo, Bañado en Salsa de Mole Rosa,	
Acompañado de Arroz.	
Enchiladas de Mole Rosa	\$195
Pollo, Bañadas en Salsa de Mole Rosa, Acompañadas de Arroz.	
Acompanidas de Arroz.	

	W



Pollo	
Adobe (Pierna y Muslo)	\$ <b>135</b>
Cebolla, Chile Serrano, Epazote, Jamón, Queso y Champiñones. Cocido al Vapor.	
Con Mole (Pierna y Muslo) Con Nuestra Tradicional Salsa de Mole, Acompañado con Arroz.	\$ <b>135</b>
Guerrero (Pierna y Muslo) Cebolla y Papa Cambray, Chile de Árbol por Separado, Guacamole y Frijoles.	\$ <b>135</b>
Pechuga a la Plancha Con Verduras al Vapor y Arroz.	\$ <b>110</b>
Fajitas de Pechuga Cebolla, Pimiento y Guacamole.	\$110
Con Queso Chihuahua	\$ <b>125</b>
Plato Mexicano con Pechuga de Pollo Una Enchilada Verde, un Taco Dorado de Queso, Arroz y Guacamole.	\$ <b>185</b>

## Carnes



Filete o Arrachera (250 g)	
A la Mostaza o Pimienta Acompañado de Papas Cambray y Verduras al Vapor.	\$ <b>198</b>
Adobe Cebolla, Mantequilla con Ajo, Chile Serrano, Epazote, Champiñones, Jamón y Queso al Gratín. Cocido al Vapor.	\$ <b>235</b>
Muerto de Hambre Pollo, Champiñones, Queso al Gratín, Bañado en Gravy, Papas Fritas y Verduras al Vapor.	\$245
<b>Guerrero</b> Cebolla y Papa Cambray, Chile de Árbol por Separado, Guacamole y Frijoles.	\$ <b>245</b>
Natural Acompañado de Papas Cambray y Verduras al Vapor.	\$ <b>198</b>
Fajitas Cebolla, Pimiento, Acompañadas de Guacamole.	\$ <b>195</b>
Con Queso Chihuahua  Tampiqueña	\$ <b>210</b> \$ <b>255</b>
Una Enchilada Verde, un Taco Dorado de Queso, Arroz y Guacamole.	

Contes	
Rib-Eye (300 g) Acompañados de Papas Cambray al Horno y Verduras al Vapor.	\$ <b>295</b>
Estilo Guerrero T-Bone (300 g)	\$ <b>325</b> \$ <b>245</b>
Acompañados de Papas Cambray al Horno y Verduras al Vapor.	
Estilo Guerrero	\$ <b>275</b>

Órden		
Arroz, Frijo		\$ <b>45</b>
Papas Caml Papas Caml Con Queso	bray Guerre	\$48 \$48 \$58

### Hamburguesas



Ham	burgu	iesa S	Sencil	la		
Quesc	, Papa	s Fritas	s v Enso	lada V	erde.	

**Hamburguesa Adobe** Tocino, Cebolla, Champiñones, Queso, Papas Cambray y Ensalada Verde.

\$95

#### Mariscos



\$275 **Camarones Guerrero** Cebolla y Papa Cambray, Chile de Árbol por

Separado, Guacamole y Verduras al Vapor.

Separado, Guacamole y Verduras al Vapor.

Salmón al Cilantro \$**245** Acompañado de Arroz y Verduras al Vapor.

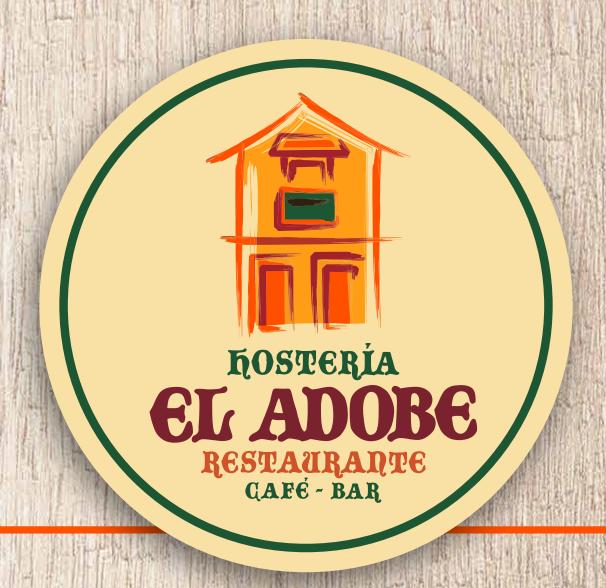
Salmón Guerrero \$**275** Cebolla y Papa Cambray, Chile de Árbol por

Mole Rosa con Salmón \$325 Acompañado de Arroz y Verduras al Vapor.

Postres	
Pastel de la Casa, Pay de Queso o Flan Helado	\$ <b>38</b>
Pregunte por sabores.  Crepas Un Ingrediente	\$ <b>55</b>
Dos Ingredientes Tres Ingredientes Cajeta, Nutella, Queso Crema, Mermelada de	\$60 \$ <b>75</b>
la Casa, Plátano, Fresa, Nuez o Almendra.  Empanadas	\$ <b>15</b>
Preparadas con Mermelada Casera.  Muffins	\$8
Café	「 <u>」</u> 」
Americano Descafeinado	\$28 \$35
Frío Latte	\$ <b>35</b> \$ <b>42</b>
Expresso Cortado Doble	\$28 \$32 \$42
Doble Cortado Nespresso	\$ <b>45</b> \$ <b>40</b>
Capuchino Caramelo, Moka, Amaretto, Crema Irlandesa o Rompope	\$ <b>48</b> \$ <b>65</b>
Frappé Amaretto, Caramelo, Moka, Oreo, Crema Irlandesa o Rompope.	\$65
Chocolate Frío o Caliente.	\$ <b>42</b>
Carajillo Licor del 43, Shot de Expresso y Hielo.	\$ <b>95</b>
Negro, Yerbabuena, Manzanilla, Limón Verde o Jamaica	
Manzana con Canela o Chai  Pregunte por otros Sabores.  Tisanas	\$ <b>30</b>
Chai, Frutos Rojos o Frutas de la Selva Latte	\$ <b>45</b> \$ <b>48</b>

Bebidas	700
Agua Embotellada	\$ <b>22</b>
Conga Piñada	\$ <b>48</b> \$ <b>48</b>
Piña Colada	\$ <b>75</b>
Sangría Con Vodka	\$ <b>45</b> \$ <b>75</b>
Margarita	\$ <b>75</b>
Mojito Té Helado	\$ <b>75</b> \$ <b>48</b>
Limonada o Naranjada	\$35
Refrescos Light o Sin Ázucar	\$ <b>25</b> \$ <b>30</b>
Soda Iltaliana Manzana Verde, Kiwi, Arándano, Granada	\$55
y Frutos Rojos.  Jarra de Clericot	\$ <b>195</b>
1/2 Jarra	\$ <b>115</b>
Jarra de Conga ½ Jarra	\$ <b>145</b> \$ <b>95</b>
Jarra de Limonada o Naranjada ½ Jarra	\$ <b>120</b> \$ <b>80</b>
Jarra de Té Helado ½ Jarra	\$ <b>145</b> \$ <b>85</b>
Jarra de Agua de sabor ½ Jarra	\$ <b>95</b> \$ <b>55</b>
Limón, Naranja o Jamaica.  Jarra de Sangría Natural	\$ <b>175</b>
1/2 Jarra	\$ <b>95</b>
Cenvezas	
Corona Extra o Victoria	\$35
Negra Modelo o Modelo Especial  Corona Light o Ultra Michelob	\$ <b>45</b> \$ <b>40</b>
Cucapa o Stella Artois	\$60
Vaso Michelado o Cubano	\$ <b>15</b> +
Vaso con Clamato	\$ <b>28+</b>

E GOVE



# Pregunta por el Menú del Día

#### Joyería de Plata

20% de descuento y 50% de mayoreo

**Desayuno Buffet Domingos** 

**Renta de Habitaciones**