

# ENTRADAS

- Cebollitas cambray** 200 g **\$89**
- Guacamole** 150 g **\$89**
- Frijol refrito** 190 g **\$69**
- Queso panela asado** 180 g **\$79**
-  **Chicharrón de queso** 170 g **\$89**
- Quesadilla combinada** 248 g **\$99**  
(2 piezas) 1 Ingrediente a elegir:  
Chorizo, champiñon, rajas, jamón o tocino.
- Guacamole Tex-Mex** 150g **\$89**  
con chorizo.



**CHICHARRÓN DE QUESO**

# SOPAS

- Sopa de lima** 350 ml **\$79**
- Consomé de pollo** 350 ml **\$79**
- Frijoles Charros** 350 ml **\$79**
-  **Frijoles Charros especiales** 350 ml **\$99**  
Con pastor y queso.

# FAJITAS

Recién salidas del comal, acompañadas de arroz y frijol refrito.

-  **Pollo** 250 g **\$179**
- Cielo y tierra** (pollo y bistec) 250 g **\$189**
-  **Costillas de res** 250 g **\$219**
-  **Vegetarianas** 250 g **\$159**  
Cebolla, pimienta morrón, champiñones, nopal, zanahoria, papa y queso.

# ENSALADAS

Con pollo a la plancha.

- César** 420 g **\$135**  
Lechugas mixtas, crotones, queso parmesano y aderezo césar.

# MEXICANÍSIMOS

-  **Tatich** 220 g **\$179**  
Perfecta combinación de 3 carnes, arrachera, pollo y poc chuc, con ensalada mixta, carbolla, frijoles charros y tortillas.
-  **Platillo mixto** 220 g **\$179**  
Chuleta, pastor y pechuga de pollo. Acompañada de ensalada mixta, carbolla, frijoles charros y tortillas.
-  **Enchiladas rojas o verdes** 150 g **\$129**  
Con frijol refrito y arroz. (3 Piezas)
-  **Carne asada a las brasas** 200 g **\$189**  
Con arroz, frijol refrito y una enchilada verde.
- Chuleta de cerdo al carbón** 250 g **\$189**  
Con arroz, frijol refrito y una enchilada verde.
- Platillo de poc chuc** 250 g **\$179**  
Acompañado de frijol colado, cebolla curtida, naranja agria y chiltomate.
-  **Costillas de res al carbón** 250 g **\$199**  
Con arroz, frijol refrito y una enchilada verde.
- Pechuga de pollo** 250 g **\$189**  
Con papa al horno y ensalada.
-  **Monterrey** 250 g **\$249**  
Con frijoles charros, cebollitas cambray y guacamole.
-  **Tampiqueña** 250 g **\$249**  
Con arroz, frijoles refritos, guacamole, rajas poblanas y una enchilada verde.

# Los Favoritos de Toribio





## BURRITOS

Con queso, acompañado de arroz y frijol refrito.

 <b>A elegir</b> 160 g	<b>\$139</b>
<i>Pastor / Poc chuc / carne asada.</i>	
<b>Pollo</b> 160 g	<b>\$139</b>
<b>Chuleta</b> 160 g	<b>\$149</b>
<b>Costilla de res</b> 160 g	<b>\$155</b>
<b>Bistec</b> 160 g	<b>\$155</b>
 <b>Arrachera Prime</b> 160 g	<b>\$179</b>

## NACHOS

Base de totopos con frijol, queso, tomate y chile jalapeño, acompañado de guacamole.



 <b>A elegir</b> 550 g	<b>\$169</b>
<i>Pastor / Poc chuc / carne asada.</i>	
<b>Pollo</b> 550 g	<b>\$169</b>
<b>Chuleta</b> 550 g	<b>\$189</b>
<b>Bistec</b> 550 g	<b>\$175</b>
<b>Costilla de res</b> 550 g	<b>\$179</b>
 <b>Mixto</b> 550 g	<b>\$199</b>
<i>Pastor, bistec, chuleta, chorizo y champiñones.</i>	
 <b>Chilango</b> 550 g	<b>\$225</b>
<i>Pastor y arrachera.</i>	
 <b>Arrachera Prime</b> 550 g	<b>\$239</b>

## TORTAS CON QUESO

Con lechuga, tomate y frijoles charros.

 <b>A elegir</b> 110 g	<b>\$ 99</b>
<i>Pasto / Poc chuc / carne asada.</i>	
<b>Pollo</b> 110 g	<b>\$ 99</b>
<b>Chuleta</b> 110 g	<b>\$105</b>
 <b>Costilla de res</b> 110 g	<b>\$125</b>
<b>Bistec</b> 110 g	<b>\$119</b>
 <b>Arrachera Prime</b> 110 g	<b>\$135</b>

## PIZZAS

	PERS.	GRAN.
<b>Pepperoni o jamón</b>	<b>\$ 99</b>	<b>\$199</b>
<b>piña y queso</b> 380 g / 720 g		
<b>Pastor o pollo</b> 380 / 810 g	<b>\$119</b>	<b>\$239</b>
 <b>Hawaiana</b> 380 g / 770 g	<b>\$129</b>	<b>\$245</b>
<i>Chuleta, tocino y piña.</i>		
<b>Chilanga</b> 380 g / 720 g	<b>\$155</b>	<b>\$279</b>
<i>Pastor y arrachera.</i>		
<b>Mexicana</b> 550 g / 880 g	<b>\$149</b>	<b>\$269</b>
<i>Bistec, chorizo, cebolla, champiñones y jalapeño.</i>		
 <b>Súper especial</b> 380 g / 880 g	<b>\$149</b>	<b>\$269</b>
<i>Bistec, pastor, arrachera, tocino, pollo, chuleta, chorizo, pimiento morrón y champiñones.</i>		

Convierte a  
**Orilla de Queso**  
Philadelphia \$59  
Gouda \$49



## QUESOS

<b>Tequila</b> 110 g	<b>\$ 89</b>
<i>Con salsa mexicana y tequila.</i>	
<b>Suizo</b> 110 g	<b>\$ 79</b>
<b>Español</b> (Chorizo) 110 g	<b>\$ 89</b>
<b>Frances</b> (Champiñon) 110 g	<b>\$ 89</b>
<b>Uruguayo</b> (Bistec) 110 g	<b>\$ 95</b>
<b>Poblano</b> (Rajas) 110 g	<b>\$ 89</b>
<b>Mexicano</b> (Pastor) 110 g	<b>\$ 89</b>
<b>Argentino</b> (Chorizo argentino) 150 g	<b>\$ 95</b>

# MOLCAJETES

 **Yucateco** 250 g **\$189**

Poc chuc, chiltomate, longaniza de Valladolid, plátano frito, cebolla morada asada, aguacate y rábanos.

**Pollo** 250 g **\$179**

Con queso panela, nopales, cilantro, chorizo, cambray y salsa de molcajete.

 **Mixto** 250 g **\$199**

Arrachera y pollo, queso panela, nopales, cilantro, chorizo, cebollitas cambray y salsa de molcajete.



 **Arrachera** 250 g **\$219**

Con queso panela, nopales, cilantro, chorizo, cebollitas cambray y salsa de molcajete.

**Molcajete Toribio** 250 g **\$199**

Pollo, longaniza, chorizo, poc-chuc, nopal, queso panela, salsa de molcajete.



MOLCAJETE YUCATECO

# PAPAS RELLENAS

Deliciosa papa, horneada y preparada con mantequilla y crema. Rellena con carne y queso gratinado. Acompañada con guacamole y ensalada mixta.

**Jamón y tocino** 120 g **\$135**

**Pastor** 120 g **\$155**

 **Hawaiana** 120 g **\$165**

Chuleta, tocino y piña.

**Pollo** 120 g **\$159**

**Bistec** 120 g **\$179**

 **Chilanga** 120 g **\$189**

Pastor y arrachera.



 **Arrachera** 120 g **\$199**

# PAQUETES FAMILIARES

**PARRILLADA MIXTA**  **\$599**

**Bistec de res, chuleta de cerdo, costilla, pollo, chorizo** 880 g

Acompañado de papa rellena de pastor, rajas poblanas, cebollitas cambray, frijoles charros y tortillas.

**MEGA PARRILLADA**  **\$599**

**Fajitas de pollo, poc chuc, pastor y asado a la yucateca** 850 g

Acompañado de rajas de chile poblano, cebollitas cambray, frijoles charros y tortillas.

**PARRILLADA MEXICANA**  **\$599**

**Pollo, pastor, chuleta de cerdo, chorizo y**  **950 g**

Acompañado con rajas de chile poblano, cebollitas cambray, frijoles charros y tortillas.



3 PERSONAS

# BEBIDAS

<b>AGUAS FRESCAS</b> 473ml (Horchata, jamaica y tamarindo)	<b>\$42</b>
<b>AGUAS FRESCAS PREMIUM</b> 473ml (Chaya/Piña - Chaya/Naranja Limón/Fresa - Limón/Pepino Limón/Hierbabuena)	<b>\$42</b>
<b>CHAMOYADA</b> 300ml (Mango frozen con chamoy)	<b>\$79</b>
<b>NARANJADA</b> 473ml	<b>\$49</b>
<b>LIMONADA</b> 473ml	<b>\$49</b>
<b>REFRESCOS</b> 355ml (Coca Cola (Zero y Light), Sprite, Manzanita, Fresca y Fanta.	<b>\$42</b>
<b>BOTELLA DE AGUA</b> 600ml	<b>\$37</b>
<b>AGUA MINERAL</b> 355ml	<b>\$42</b>

# CERVEZAS

<b>SOL</b> 355ml	<b>\$ 47</b>
<b>TECATE</b> 325ml	<b>\$ 47</b>
<b>TECATE LIGHT</b> 325ml	<b>\$ 47</b>
<b>INDIO</b> 325ml	<b>\$ 47</b>
<b>SUPERIOR</b> 325ml	<b>\$ 47</b>
<b>BOHEMIA CLARA</b> 355ml	<b>\$ 52</b>
<b>BOHEMIA OSCURA</b> 355ml	<b>\$ 52</b>
<b>XX AMBAR</b> 325ml	<b>\$ 52</b>
<b>XX LAGER</b> 325ml	<b>\$ 52</b>
<b>ULTRA</b> 355ml	<b>\$ 63</b>
<b>HEINEKEN 0.0</b> 250ml	<b>\$ 45</b>
<b>HEINEKEN</b> 355ml	<b>\$ 63</b>
<b>STRONG BOW HONEY</b> 355ml	<b>\$ 63</b>
<b>CHELADA O MICHELADA</b>	<b>+\$ 21</b>
<b>OJO ROJO</b>	<b>+\$ 26</b>

# COCTELERÍA (473 ML)

<b>MARGARITA</b> (Clásica, mango, fresa y tamarindo)	<b>\$130</b>
<b>MARGARITA BEER</b>	<b>\$175</b>
<b>DAIQUIRÍ</b> (Fresa, limón y mango)	<b>\$130</b>
<b>PIÑA COLADA</b>	<b>\$130</b>
<b>MOJITO</b>	<b>\$130</b>
<b>SANGRÍA</b>	<b>\$130</b>



# DE NUESTRO BAR

<b>JOSE CUERVO ESPECIAL</b> 45ml (Tequila)	<b>\$ 55</b>
<b>CUERVO TRADICIONAL</b> 45ml (Tequila)	<b>\$ 80</b>
<b>DON JULIO REPOSADO</b> 45ml (Tequila)	<b>\$ 85</b>
<b>DON JULIO 70</b> 45ml (Tequila)	<b>\$155</b>
<b>MAESTRO DOBEL</b> 45ml (Tequila)	<b>\$155</b>
<b>AMORES (Mezcal)</b> 45ml	<b>\$125</b>
<b>400 CONEJOS (Mezcal)</b> 45ml	<b>\$125</b>
<b>SMIRNOFF (Vodka)</b> 45ml	<b>\$ 70</b>
<b>STOLICHNAYA (Vodka)</b> 45ml	<b>\$ 85</b>
<b>HENDRIKS (Ginebra)</b> 45ml	<b>\$ 99</b>
<b>TORRES 10 (Brandy)</b> 45ml	<b>\$ 85</b>
<b>ETIQUETA ROJA (Whisky)</b> 45ml	<b>\$110</b>
<b>ETIQUETA NEGRA (Whisky)</b> 45ml	<b>\$138</b>
<b>BUCHANAN'S 12 AÑOS</b> 45ml (Whisky)	<b>\$138</b>
<b>BACARDÍ BLANCO (Ron)</b> 45ml	<b>\$ 60</b>
<b>APPLETON ESPECIAL (Ron)</b> 45ml	<b>\$ 70</b>
<b>CAPTAIN MORGAN (Ron)</b> 45ml	<b>\$ 70</b>
<b>HAVANA 7 AÑOS (Ron)</b> 45ml	<b>\$ 85</b>
<b>LICOR 43</b> 45ml	<b>\$ 85</b>
<b>BAILEY'S</b> 45ml	<b>\$ 85</b>
<b>XTABENTÚN</b> 45ml	<b>\$ 70</b>

# VINO DE LA CASA

	<b>BOTELLA</b> (750ML)	<b>COPA</b> (147ML)
<b>BLANCO</b>	<b>\$370</b>	<b>\$90</b>
<b>TINTO</b>	<b>\$370</b>	<b>\$90</b>

# LOS TACOS

Orden de 3 piezas acompañada de cebolla asada y frijol refrito.

- **Pastor** 50 g (1 pieza) \$24
- Chorizo** 180 g (3 piezas) \$89
- Pastor lighth** 180 g (3 piezas) \$99
- Pollo** 180 g (3 piezas) \$99
- Chuleta** 180 g (3 piezas) \$105
- **Costilla** 185 g (3 piezas) \$135
- Bistec** 180 g (3 piezas) \$119
-  **Arrachera** 180 g (3 piezas) \$139
-  **Campechano** 180 g (3 piezas) \$129  
Arrachera con chicharrón de queso espolvoreado.
- **Mariachi** 225 g (5 piezas) \$169  
Pastor, bistec, chuleta, pollo, y chorizo. Acompañado de frijoles charros y guacamole.



TACO MARIACHI

# TACOS COMBINADOS

- Gringa** 100 g \$49
- Mestiza** 100 g \$49
- Gringa de bistec** 100 g \$69
-  **Gringa de arrachera** 100 g \$85
- **Vegetariano** 180 g \$89  
Cebolla, pimienta morrón, champiñones, nopal y queso.
- **Alambre especial** 180 g \$139  
Bistec, tocino, rajas de chile poblano, cebolla y queso.
- Gabriel especial** 180 g \$145  
Chuleta, champiñones y queso.
- Manuel especial** 180 g \$155  
Bistec, champiñones y queso.
- **Hawaiano** 180 g \$145  
Chuleta, tocino, queso y piña.
-  **Chilango especial** 180 g \$159  
Arrachera, pastor y queso.
-  **Arraqueso** 180 g \$179

# POSTRES

- Flan napolitano** 150 g \$65
- Pastel 3 leches** 150 g \$69



FLAN NAPOLITANO

# CAFÉS

- De olla** 180 ml \$27
- Americano** 180 ml \$32
- Capuchino** 180 ml \$35
- Expreso** 90 ml \$47
- **Cafe Maya** 180 ml \$75  
American coffee with liqueur anise and kahlúa.



EXPRESO

# \$99 COCTELERÍA

## MOJITO

Cubanísima receta de la isla con ron, hierbabuena fresca y jugoso limón y como dice Celia ¡Azúcar! Que le da sabor.

300 ml



## MARGARITA LIMÓN

Jugo de limón, tequila, jarabe natural y licor de naranja.

300 ml



## MICHE LITRO

Refrescante combinación de tu cerveza favorita. Mezclada con el sabor de tu elección. Elige entre la variedad de sabores: Ojo rojo, chamoy, mango o tamarindo.

1 Lt



## DAIQUIRÍ DE MANGO

Mango, chamoy y jugo de limón. Ideal para antojos.

300 ml



## MIAMI VICE

Piña colada y daiquirí de fresa. ¡Juntos! ¿Qué más puedes pedir?

300 ml



## PIÑA COLADA

Delicioso sabor de crema de coco acompañado de jugo de piña y un refrescante ron de la casa.

300 ml

