

Menú Grupos

Pica Pica

(ELEGIR 2 PLATOS POR CADA 4 PERSONAS)

ENSALADAS

PENDEJO

QUESOS FUNDIDOS

CARNE

CHAMPIS

CHORIZO

CHAMPIS Y CHORIZO

PICO DE GALLO

NACHOS

MACHO NACHOS

GUACAMOLE

TRES SALSAS QUESO

TRES SALSAS

BOCADITOS

PAPAS A LO JOSE ALFREDO

JALAPEÑOS RELLENOS

ZAPATA WINGS

BEBIDAS:

INDIVIDUAL: REPESCO (COLA, NARANJA, LIMÓN), AGUA, CERVEZA DE BARRIL

POR CADA CUATRO PERSONAS: JARRA DE SANGRÍA, BOTELLA DE VINO DE LA CASA (TINTO O ROSADO), BOTELLA LAMBRUSCO



Segundos

(ELEGIR 1 PLATO POR PERSONA)

TACOS

FAJITA VEGETAL

FAJITA DE POLLO

ALAMBRE DE POLLO

TINGA POBLANA

PLATOS

BURRITO NORTEÑO

BURRITO CIMARRÓN

BURRITO VEGETAL

ENCHILADA DE POLLO Y GUACAMOLE

ENCHILADA VEGETAL

HAMBURGUESA CHULA VISTA (SUPLEMENTO 2€)

ENTRECOT (SUPLEMENTO 6€)

CHURRASCO (SUPLEMENTO 4€)

Menú Ranchero

Postres

(ELEGIR 1 PLATO POR PERSONA)

HELADO DE :

CHOCOLATE, CHOCOLATE BLANCO, VAINILLA,
FRESA O COCO

SORBETES DE LIMÓN Y FRAMBUESA

CHIMICHANGA PLÁTANO Y CHOCOLATE



CAFÉS: SÓLO, CORTADO O INFUSIÓN
(TÉ NEGRO, MENTA POLEO, TILA, MANZANILLA)

CHUPITO DE LA CASA

Condiciones Menús

1. TODAS LAS PERSONAS DEL MENÚ DEBEN ELEGIR EL MISMO MENÚ.
SE CONSIDERA GRUPO A PARTIR DE 10 PERSONAS
ES OBLIGATORIO COGER MENÚ LOS VIERNES NOCHE, SÁBADOS MEDIODÍA Y NOCHE Y DOMINGO MEDIODÍA
SI EL GRUPO ES DE 10 PERSONAS O MÁS.
LOS NIÑOS TAMBIÉN CUENTAN COMO COMENSAL. En ese caso, los adultos deberán pedir menú y los niños (hasta 10 años) menú infantil.
2. SOLAMENTE SE DESCONTARÁ EL MENÚ DE CUMPLEAÑOS SI HAY RESERVA PREVIA.
3. Dentro DEL PRECIO DEL MENÚ ENTRA 1 BEBIDA POR PERSONA (AGUA, COCA-COLA, FANTA, CERVEZA DE BARRIL)
POR CADA 4 PERSONAS (JARRA DE SANGRÍA, BOTELLA DE VINO DE LA CASA, BOTELLA DE LAMBRUSCO)
4. UN CAFÉ (SOLO, CORTADO, INFUSIÓN) Y 1 POSTRE POR PERSONA.
5. EN CASO DE QUE SE PIDA MÁS BEBIDA, ÉSTA SE COBRARÁ A PARTE.
6. DISPONEMOS DE PASTELES DE CUMPLEAÑOS QUE SE PUEDEN SUBSTITUIR POR EL POSTRE QUE SE OFECE EN EL MENÚ.
7. Si no se avisa con antelación, se cobrarán los menús ausentes
8. PARA CONCERTAR UN MENÚ HAY QUE HACER UNA PAGA Y SEÑAL DEL 30%.
9. PARA GARANTIZAR UN MEJOR SERVICIO, HAY QUE ELEGIR LOS PLATOS CON ANTELACIÓN.

