

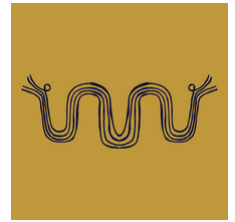


QUETZALCOATL

COCINA DE MERCADO
INSPIRADA POR MÉXICO

QUETZAL/COATL

COCINA DE MERCADO
INSPIRADA POR MÉXICO



PRIMER SOL (ENTRANTE)

GUACAMOLE con aceite de albahaca	8,00	AGUACATE FRITO Tzatziki con menta, albahaca, cilantro, chile serrano y lima	8,00
CROQUETAS DE RABO TORO con Mole poblano (6 unidades)	12,00	TACOS DE COCHINITA PIBIL (media ración (3u) / ración (6u))	10,00/16,00
CROQUETAS DE MAIZ con maíz amarillo y salsa de huitlacoche (6 unidades)	12,00	DEGUSTACIÓN DE MOLES CON PAN DE MASA MADRE Mole poblano, verde, rojo y cacahuete	8,00
CROQUETAS MIXTAS (6 unidades)	12,00		
CEVICHE Atun con leche de tigre de mango (150g)	12,00	LANGOSTINOS CON SALSA BISQUE MX (150g)	12,00

SEGUNDO SOL (INDIVIDUALES)

POLLO CON MOLE DE CACAHUETE (250g)	11,00	ATUN AL PASTOR Envuelto en hoja de platanó y piña caramelizada (150g)	12,50
POLLO CON MOLE VERDE DE PISTACHE (250g)	11,00	ACOMPAÑANTES	
SECRETO IBERICO DE CERDO CON MOLE ROJO (150g)	12,50	PAN DE MASA MADRE	2,50
SECRETO IBERICO DE CERDO CON SALSA BIGARADE MX (150g)	12,50	ARROZ DEL DIA	2,50
Salsa de naranja con chipotle y <i>supreme</i> de naranaja		BONIATO ASADO	3,50
		VERDURAS SALTEADAS	3,50

TERCER SOL (PARA COMPARTIR) INCLUYE UN ACOMPAÑANTE

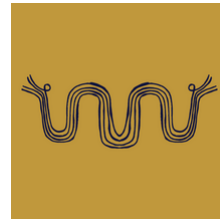
CHAMORRO DE CERDO Salsa pibil a punto de demi-glace y cebollas encurtidas (500g)	28,00	LINGOTE DE TERNERA con mole poblano, <i>receta de la abuela</i> (200g)	25,00
--	-------	--	-------

CUARTO SOL (POSTRES)

TARTA DE QUESO Con crema pastelera de dulce de leche	7,00	CREMA DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO Con merengue seco y crumble de galleta	7,00
--	------	--	------

QUETZAL/COATL

**COCINA DE MERCADO
INSPIRADA POR MÉXICO**

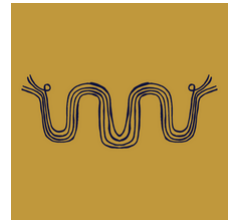


**QUINTO SOL
(COCTELES)**

SACRIFICIO MEZCAL, HIBISCUS, TAJIN	12,00
XIPE-TOTEC ALBAHACA, MENTA, LIMA, TE VERDE, MEZCAL	12,00
TLALOC CILANTRO, PEPINO, LIMA, TEQUILA	12,00
QUETZALCOATL HORCHATA MEXICANA, RON BLANCO	12,00
TONATIUH NARANJA, MANGO, MEZCAL, TAJIN	12,00
TEXCATLIPOCA CAFE, TEQUILA, VAINILLA	12,00
COYOLXAUHQUI TEQUILA, ZUMO DE LIMA, AGUA CON GAS	12,00
CARAJILLO LICOR 43, CAFE	8,00
MARGARITA FROZEN 1800	10,00
BLOODY MARY MEXICANO CLAMATO, SALSAS Y TEQUILA	10,00
PALOMA REFRESCO DE LIMON, TEQUILA	10,00

QUETZAL/COATL

COCINA DE MERCADO
INSPIRADA POR MÉXICO



BEBIDAS

REFRESCO O AGUA FRESCA

(Agua con gas, coca-cola, sprite, nestea, Aquarius)

(Hibiscus/ pepino con cilantro/menta con albahaca /horchata mexicana)

CERVEZA

Grifo (<i>Stella Artois</i>)	3,50
Mahou (tercio)	3,50
Raddler de limón (grifo)	3,50
Cerveza mexicana (tercio)	4,00
Tinto de verano (grifo)	3.50
Michelada Clamato	8.00

VINO

BLANCO

SAPIENTA - Rueda (Verdejo)	4,50/24,00
RINCÓN - Galicia (Albariño)	4,50/24,00
A-TELLIERA - Ribeiro (Godello)	23,00
CAÑADA PARIS - Comunidad Valenciana (Merseguera)	29,00
PYJAMA - Bierzo (Godello)	27,00
GATUNO - Madrid (Albillo)	29.00
ALTOS DE TR3VEJOS - Islas Canarias (Albillo criollo verdejo)	32.00
ANSGAR CLUSERATH VOM SHIEFFER- Alemania (100% Riesling seco)	5.00/ 28,00

TINTO

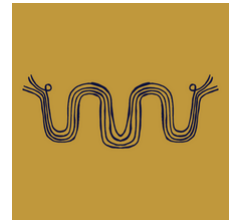
MIKADO - Rioja Baja (Tempranillo, garnacha y Graciano)	4,50/25,00
MALASENDA - Ribera (Tempranillo)	4,00/22,00
PYJAMA - Bierzo (Demencia)	4,50/25,00
GATUNO - Madrid (Garnacha)	25,00
BIGARDO - Toro (100% toro)	28,00
MONTNEGRE - Islas Baleares (Manto negro, syrah,cabernet, Sauvignon y merlot)	29.00
CRIOS - Argentina (Malbec)	30.00

CAVA

CARLES ANDREU ROSAT	4,50/24,00
MIQUEL PONS GRAN RESERVA	5,00/28,00
CHAMPAGNE DO JOSE MICHEL & FILS PRENICES ROSE BRUT ROSADO	50,00

CAFÉ (NESPRESSO)

Café	2,50
Capuchino	3,50



ALCOHOL

GAMA MEDIA (CUBATA) 7,00

CHUPITO (30 ML/1 ONZ) 5,00

RON (BARCELO)

WHISKY (ETIQUETA ROJA)

GIN (BEEFEATER)

VODKA (SMIRNOFF)

TEQUILA (1800 SILVER
BLANCO/ REPOSADO)

MEZCAL (UNIÓN)

GAMA ALTA (CUBATA) 10,00

CHUPITO (30 ML/1 ONZ) 6,00

RON (BACARDI BLANCO)

WHISKY (ETIQUETA NEGRA/
BULLEIT BOURBON)

GIN (BOMBAY, TANQUERAY)

VODKA (ABSOLUT AZUL)

TEQUILA (AÑEJO/ SIETE
LEGUAS)

MEZCAL (400 CONEJOS)

GAMA PREMIUM (CUBATA) 14,00

CHUPITO (30 ML/1 ONZ) 10,00

RON (FLOR DE CAÑA 12
AÑOS/ ZACAPA 24 AÑOS)

WHISKY (GLENFIDDICH 12
AÑOS)

GIN (LONDON N°3)

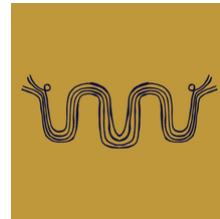
VODKA (GREY GOOSE)

TEQUILA (1800 CRISTALINO/
DON JULIO 70/ MAESTRO
DOBEL DIAMANTE)

MEZCAL (AMARAS)

QUETZAL/COATL

**COCINA DE MERCADO
INSPIRADA POR MÉXICO**



MENÚ DEL DÍA

16,00

MARTES A VIERNES DE 13:30 A 16:00

**PROTEINA
(ELIJE UNO)**

POLLO

TERNERA

CERDO

VEGGIE DEL DÍA

**GUARNICIÓN
(ELIJE DOS)**

ARROZ DEL DÍA

VERDURAS SALTEADAS

ENSALADA DEL DÍA

BONIATO ASADO

**SALSA
(ELIGE UNO)**

MOLE CACAHUETE

MOLE ROJO

MOLE VERDE

MOLE POBLANO

SALSA BIGARADE MX

**POSTRE O CAFE
(ELIGE UNO)**

TARTA DE QUESO CON
DULCE DE LECHE

CREMA DE LIMON CON
CRUMBLE

**INCLUYE BEBIDA
(REFRESCO, AGUA, O CERVEZA DE GRIFO)**