



GASTROBAR

L'Adelita

— ANTOJITOS —

Quesadillas

Preparadas con tortillas de maíz o trigo artesanal y acompañadas de salsas.

10€

- **FRIDA**
Dos tortillas maxi de trigo o maíz con surtidos de quesos maduros fundidos y especias.
- **SINCRONIZADAS**
Dos tortillas maxi de trigo o maíz con surtidos de quesos fundidos, especias y jamón dulce.
- **VEGETARIANA**
Dos tortillas maxi de trigo o maíz con rajas especiadas, nopalitos, champi, maíz y espinaca
- **QUESADILLAS DE...**
Dos tortillas maxi de trigo con queso fundido e ingrediente a elegir entre:
Pollo | Puerco | Chorizo picante | Champi | Espinacas | Rajas* | Bistec

Chili con carne

9,2€

Frijoles negros con carne de ternera o puerco (picada) guisada con un toque de queso fundido, de lechuga, pico de gallo y cilantro, acompañado de dos tortillas de trigo o maíz.

Rajas poblanas

9,2€

Mezcla de pimentón verde y chile poblano especiado en rajas, cebolla dulce y pollo deshebrado, con sour cream y queso fundido acompañado de dos tortillas de trigo.

Choriqueso o Champiqueso

8,2€

Cazuelita fondue de mezcla de quesos con chorizo o champi, un toque de jalapeño y pico de gallo acompañado de tortillas de trigo.

Quecas

6,5€

2 und.

Tortillas de maíz (médium) con frijoles refritos, queso fundido y un ingrediente a elegir.
Pollo | Puerco | Chorizo | Champi | Espinacas | Rajas

Flautas

10,5€

4 und.

Tortillas artesanales de maíz fritas y rellenas puerco y queso, adornadas con un toque de lechuga, pico de gallo y cilantro finamente picados y acompañados de salsa picante

Totopitos

Perfectos para compartir (Nachos)

SUBMARCOS

11€

con salsa de queso cheddar fundido, frijoles refritos, guacamole, salsa ranchera adornado con un toque de sour cream y cilantro finamente picado.

TINGA DE POLLO

10,5€

Pollo deshebrado guisado con cebolla dulce, tomate y especias adornado con lechuga finamente picada, un toque de sour cream, cilantro y queso panela.

GUACAMOLE BOWL

12€

con abundante guacamole, un toque de sour cream y cilantro finalmente picado.

CHILI CON CARNE BOWL

10,5€

con Chili con carne, un toque de sour cream y cilantro finalmente picado.

Croquetas de Jalapeños

6,5€

6 und.

Croquetas de chile jalapeño con queso adornadas con ali oli o sour cream, lechuga, pico de gallo y cilantro finamente picado.

CERVEZA MEXICANA

3,5€

PONCHES DE VINO C/FRUTAS

12€

AGUAS MEXICANAS

4€

EXTRA DE GUACAMOLE

2,5€

EXTRA DE SALSAS DE QUESO

2,5€

*Rajas: pimiento de colores y cebolla dulce en julianas.

— PLATOS —



Fajitas

12€

3 und.

Plato acompañado de tres tortillas medianas de trigo con Rajas (pimentón de colores, nopalitos y cebolla dulce cortadas en julianas), con un toque de sour cream y cilantro.

• AZTECA

Rajas especiadas con bacon y queso fundido adornadas con un toque de sour cream y cilantro finamente picado.

• POLLO

Rajas especiadas con tiras de pechuga de pollo adornadas con un toque de sour cream y cilantro finamente picado.

• PUERCO

Rajas especiadas con tiras de carne de puerco adornadas con un toque de sour cream y cilantro finamente picado.

• VEGETARIANAS

Rajas especiadas, nopalitos, elote y champi.



Fajitas Bistec

12,5€

3 und.

Rajas especiadas con tiras de carne de ternera especiada con queso fundido acompañadas de tortilla de trigo o maíz.

SUPLEMENTO
QUESO
2€

SUPLEMENTO
TORTILLAS
2€

Tacos

8,5€

3 und.

Tres tortillas de maíz acompañadas de diferentes salsas.

• AL PASTOR

Tiras de puerco macerado en achiote, adornado con un toque de piña y cilantro finamente picado.

• A LA GRINGA

Tiras de puerco macerado en achiote, adornado con un toque de piña y cilantro finamente picado y queso fundido.

• COCHINITA PIBIL

Carne de puerco deshebrada macerada en achiote, chiles, decorados con cebollita lila en adobo y un toque de cilantro finamente picado.

• VEGETARIANOS

Rajas especiadas, elote (maíz), champi, nopalitos o picado de verduras adornadas con un toque de queso, de cilantro y sour cream.

• TINGA

Pollo deshebrado con tomate y cebolla dulce en tiras y salsa de tomatillo especiado, cilantro finamente picado y sour cream.

Taco Bistec

9,5€

3 und.

Tiras de carne de ternera especiada con queso fundido y adornados con un toque de pico de gallo y cilantro finamente picado.

Burritos

8,5€

Tortilla maxi de trigo de POLLO, PUERCO deshebrado o VEGETAL (rajas o picado de verduras) con frijoles negros refritos, queso fundido, elote (maíz) o arroz, lechuga finamente picada con un toque de cilantro picado, chile, sour cream y alioli especiado o guacanesa.

Burritos bowl

8,5€

Opción para aquellos que les gusta comer al plato, nuestro burrito bowl se sirve sin tortillas sobre una base de arroz. Se puede preparar de POLLO, PUERCO deshebrado o VEGETAL (rajas o picado de verduras), se acompaña con frijoles negros refritos, queso fundido, elote (maíz), lechuga finamente picada, un toque de cilantro, sour cream y alioli especiado o guacanesa.



Enchiladas

12,5€

Tres tortillas mini de maíz o trigo rellenas de Pollo, Puerco (deshebrado) o Vegetarianas.

- **JITOMATE**

Bañadas en salsa de jitomate asado especiado y un toque de chile, queso maduro adornada con sour cream y cilantro finamente picado al gratín.

- **SUIZA**

Bañadas en salsa de tomatillo con especias, queso maduro adornado con un toque de cebolla morada, sour cream y cilantro finamente picado al gratín.

- **ENMOLADA**

Bañadas en salsa de mole, queso y un toque de ajonjolí al gratín

Ensaladas

12,5€

- **L'ADELITA**

Ensalada del día con un surtido de ingredientes varios dependiendo de la estación.



- **NOPALITOS**

Una base de tomate y cebolla dulce en tiras con nopalitos, un toque de sour cream, cebolla morada, ajonjolí y cilantro finamente picado.

Chilaquiles

9,2€

Tortillas de maíz quebradas maceradas e hidratadas en fumé de carne con tomate frito triturado, carne de POLLO o PUERCO deshebrada, queso fundido con un toque de sour cream y cilantro finamente picado.

POSTRE DE LA CASA

4,8€



Tortas

8,5€

“El Chavo”

Wrap de tortillas artesanales de trigo tipo “sonorense”.

PUERCO

Frijoles negros refritos, salsa ranchera, Puerco deshebrado, queso fundido, sour cream cilantro y chile Chipotle.

POLLO

Pollo deshebrado, guacamole, tomate en rodajas, Alioli especiado, chile jalapeño y cilantro.

HOJALDRA

Pollo deshebrado con salsa mole, sour cream, arroz y ajonjolí.

ATÚN

Atún deshebrado, tomate en lonchas, lechuga finamente picada, guacamole, sour cream, chile jalapeño y un toque de cilantro.

