



MENÚ TAKE AWAY



FOZ, GALICIA

NUESTROS GUISOS

COCHINITA PIBIL (CERDO)
CARNITAS (CERDO)
TINGA POBLANA (POLLO)
MOLE MEXIDELI (POLLO)
VERDURAS AL MOLE ROJO *
GUISO MARINERO *

ORDEN DE TACOS (3) 9€
ORDEN DE QUESADILLAS (3) 9€
BURRITO 6 €
NACHOS 15€
PINSA 15€
KIT TACOS 25€

1/2KG GUIZO + 10 TORTILLAS + SALSAS

ORDEN DE FLAUTAS (3)* 9€

NUESTRAS PROMOS

MARTES DE TACOS 20€
KIT 1/2 KG GUIZO + 10
TORTILLAS
TACO INDIVIDUAL 2€
MIÉRCOLES DE NACHOS 13€
JUEVES DE PINSAS 13€
PAKETAXO^ 14€
1 BURRITO + 3 TACOS
ESPECIAL MEXIDELI 4€
(SÁBADO)

*POR ENCARGO

CEVICHE 20€
AGUACHILE 20€
GUACAMOLE 9€

**CONSULTAR PARA MÁS OPCIONES
DISPONIBLES PREVIO ENCARGO*

BEBIDAS

MARGARITA 1/2 LT 15€
AGUA DE SABOR 2,5€
CERVEZA MEXICANA 3€
MEZCAL O TEQUILA 6€
(2 oz)

*SUJETO A DISPONIBILIDAD
^NO DISPONIBLE VIERNES & SÁBADO

PEDIDOS 683 269 093 / 646 903 173
RECOGIDAS EN RUA MARTÍNEZ OTERO 1 BAJO



Nuestros Guisos



COCHINITA PIBIL



Para preparar la cochinita pibil, se comienza marinando la carne de cerdo en una mezcla de achiote, una pasta rojiza elaborada con semillas de achiote y diversas especias como comino, orégano, pimienta negra, vinagre, jugo de naranja agria y ajo. Esta marinada le otorga al cerdo un característico color anaranjado y un sabor único y delicioso.

CARNITAS



Las carnitas al estilo Michoacán se caracterizan por su sabor jugoso y su textura tierna. Para preparar las carnitas al estilo Michoacán, se utiliza principalmente carne de cerdo, generalmente cortada en trozos grandes, que se cocina lentamente en su propia manteca, junto con diversos condimentos y hierbas aromáticas.

TINGA POBLANA



La tinga poblana es un platillo tradicional mexicano originario de la región de Puebla. Su sabor es una deliciosa combinación de sabores ahumados, picantes y ligeramente ácidos. La base de la tinga poblana es carne de pollo, cocida y deshebrada, que se mezcla con una salsa de tomate, cebolla, ajo, chiles chipotles adobados y una pizca de comino.

MOLE MEXIDELI



El mole "MEXIDELI" es una salsa espesa y compleja con una mezcla de ingredientes que incluye chiles secos como el ancho, el pasilla y el mulato, así como semillas como almendras, nueces y ajonjolí. También lleva especias como clavo, canela y pimienta, y se le agrega un toque de chocolate amargo para darle profundidad de sabor.