

# El Bajío

cocina mexicana

## ANTOJITOS

**Chicharrón de panceta** | 9 €  
*Corteza de cerdo*

**Guacamole tradicional** | 12 €  
*Aguacate, cebolla, cilantro, chile*

**Empanada de plátano** | 8 €  
*Plátano macho, frijol refrito (2 pzas)*

**Panuchos yucatecos** | 13 €  
*Cerdo cocido con achiote y jugo de naranja, tortilla, frijol refrito (3 pzas)*

**Garnachas orizabeñas** | 11 €  
*Aguja de ternera, patata, tortilla, salsa verde y roja (4 pzas)*

**Tostada de pato en escabeche** | 13 €  
*Tortilla, frijol refrito, lechuga (3 pzas)*

**Ceviche verde** | 18 €  
*Corvina, lima verde, aguacate, cebolla, aceituna, tomate verde, cilantro*

**Aguachile verde** | 19 €  
*Corvina, cebolla, chile, pepino, lima verde, aceite*

**Aguachile Bajío** | 20 €  
*Corvina, cebolla, chile, pepino, lima verde, aceite, salsa negra*

**Coctel cantinero** | 19 €  
*Pulpo, langostinos, tomate rojo, aguacate, lima verde*

**Manitas de cerdo en escabeche** | 18 €  
*Cebolla, chile, coliflor, zanahoria, ajos*

**Quesadilla carnitas-queso** | 6 €  
*Tortilla, carne de cerdo, queso Oaxaca*

**Queso fundido con chicharrón prensado** | 14 €  
*Panceta, queso Oaxaca, chile guajillo*

## TACOS Y SOPES

**Tacos de carnitas** | 10 €  
*Carne de cerdo, tortilla (2 pzas)*

**Tacos de rabo de toro** | 15 €  
*Rabo guisado en chile guajillo y ancho, tortilla (2 pzas)*

**Tacos de langostinos** | 13 €  
*Tortilla, salsa chipotle, col morada, pico de gallo (2 pzas)*

**Sopes de pulpo** | 17 €  
*Masa, frijol refrito, panceta, lechuga, queso Cotija (2 pzas)*

**Sopes de langostinos** | 13 €  
*Masa, frijol refrito, salsa verde (2 pzas)*

**Sopes de entraña adobada** | 11 €  
*Entraña, tortilla, aguacate (2 pzas)*



## ENSALADAS Y SOPAS

Ensalada de pato en escabeche | 13 €  
*Lechugas y sésamo*

Fideo seco casero | 8 €  
*Salsa chipotle, aguacate, queso Cotija*

Mole de olla de ternera | 18 €  
*Morcillo de ternera, calabaza, ejote, chile y su caldo*

Arroz rojo con mole de Xico y huevo | 8 €  
*Mole a base de chiles, especias y frutos secos*

## PLATOS FUERTES

Pollo en mole de Xico | 22 €  
*Mole a base de chiles, especias y frutos secos*

Huarache con solomillo | 26 €  
*Masa, frijoles refritos, salsa verde y roja*

Entraña en adobo tradicional | 23 €  
*Adobo de chile, piloncillo y especias*

Lengua a la veracruzana | 18 €  
*Aceitunas, alcaparras, chile, tomate rojo*

Cordero en salsa de barbacoa | 23 €  
*Salsa de chile guajillo, hoja de aguacate, cerveza y especias*

Rape a la veracruzana | 28 €  
*Aceitunas, alcaparras, chile, tomate rojo*

Lubina a la talla | 45 €  
*Chile guajillo, especias (2 personas)*

Rape en mole amarillito | 26 €  
*Chile guajillo, tomate verde, rojo, verduras y especias*

Pulpo rostizado | 33 €  
*Ajo, chile guajillo, patata en molcajete*

Mixiote de langostinos en salsa negra | 20 €  
*Chile chipotle ahumado, ajo, piloncillo*

## ACOMPAÑAMIENTOS | 3 €

Arroz rojo      Frijoles refritos  
Arroz blanco      Dobladas de mole  
Patata en molcajete      Verduras cocidas

Orden de tortillas (4 pzas) | 2 €

---

Cacalas, Salsas y Pan | 2.5 €