



@entrecuates

Entre Cuates

Todo lo que necesitas es amor,
pero un poco de tacos y tus cuates
de vez en cuando no hace daño.



Botanas

CHICHARRÓN DE QUESO \$22.500

La botana perfecta para cualquier ocasión, queso maduro asado a la plancha acompañado de guacamole.

GUACAMOLE DE LA CASA \$25.200

Uno de los más típicos; guacamole en molcajete, acompañado de totopos.

DERRETIDO ENTRE CUATES \$26.100

Cacerola de quesos fundidos, con trozos de chorizo, maíz tierno y frijol negro. Servido con tortillas de maíz o harina.

ME VALE MADRE \$37.900

Totopos cubiertos con queso amarillo fundido, queso mozzarella, frijol refrito, sour cream, pollo, carne de res, pico de gallo, guacamole y lechuga. (Recomendado para dos personas)

MOLCAJETE DE LA CASA \$37.900

Molcajete con pollo, carne de res, carne de cerdo, chorizo, queso fundido, cebolla, frijol refrito, guacamole y pimentones asados con tortilla de maíz o harina. (Recomendado para dos personas)

PULPO ENTRE CUATES \$44.100

Pulpo salteado en nuestra salsa, servido en una cama de papa criolla frita, acompañado de chicharrón, aguacate y tomate a la parilla.

Disfruta come & bebe
que la vida **es breve.**



CHICHARRÓN DE QUESO

Botanas

GUACAMOLE CON ESQUITES \$28.900

Nuestro guacamole hecho 100% en casa con ingredientes frescos, con elotes (mazorca), queso fresco y tajín.

GUACAMOLE CON QUESO & CHICHARRÓN \$32.400

Guacamole con queso crema philadelphia y trozos de chicharrón, acompañado con totopos.

TOSTADITAS \$28.900

Como las de Michoacan pero más chiquitas: 4 tostadas, 2 de tinga (pollo) y dos de cochinita pibil.

ELOTES \$19.900

Mazorca asada con mantequilla y sal, con queso fresco, sour cream y tajín.

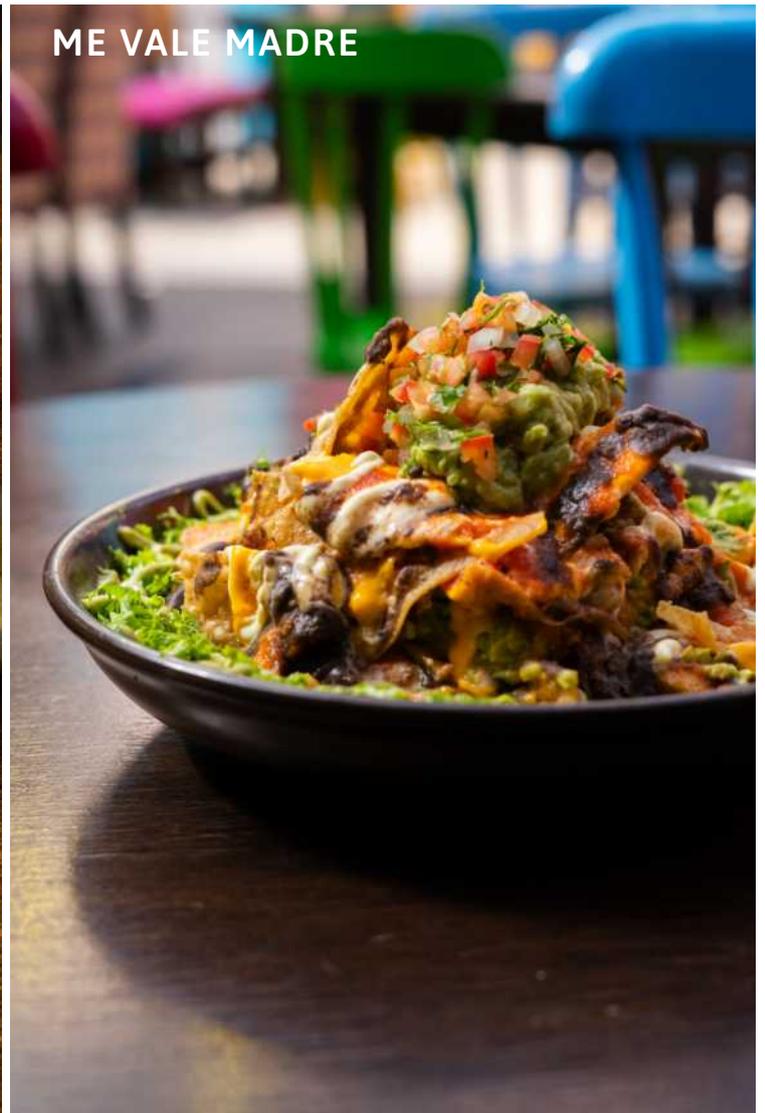
AGUACHILE DE CAMARÓN \$30.700

Camarones macerados en aguachile de limón, jalapeño, láminas de pepino y cilantro decorado con cebollas encurtidas de flor de jamaica.

GUACAMOLE CON QUESO & CHICHARRÓN



ME VALE MADRE



Sopas

SOPA DE TORTILLA \$27.000

Sopa Azteca a base de tomate y tortilla con pollo, queso, aguacate, tiras de tortilla y crema de leche.

POZOLE ROJO \$27.000

Sopa a base de maíz con chiles, carne de cerdo, chicharrón, lechuga, rábano, aguacate y tortilla frita.

SOPA DE FRIJOLE \$24.300

Sopa de frijol con chicharrones, trozos de chorizo, aguacate, cebolla y cilantro.

Tostadas

2 UN \$22.500 / 4 UN \$29.800

TOSTADAS DE COCHINITA

Tortilla de maíz crocante con nuestra cochinita pibil, frijol refrito, sour cream, aguacate, lechuga y cebolla encurtida.

TOSTADAS DE ATÚN

Tortilla de maíz crocante, filete de atún sellado, cebolla caramelizada, mayonesa de chipotle, aguacate y tomate.

TOSTADAS DE TINGA

Tortilla de maíz crocante con tinga (pollo adobado desmechado), lechuga, sour cream y queso.



TOSTADAS DE TINGA



SOPA DE TORTILLA

Tacos

1 TACO \$12.600 / 3 TACOS \$27.000

TACOS TIERRA MAR & AIRE

Variedad de sabores, un taco al pastor, uno de calamar apanado y un chapulero.

TACOS VILLAMELÓN

Tiras de carne de res a la parrilla, chorizo y chicharrón, bañados en salsa ranchera con jardín.

TACOS CARNITAS

Cerdo confitado con naranja y especias mexicanas servidas con jardín.

TACOS COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo marinada con achiote, especias y naranja, servida con cebollas encurtidas.

TACOS DE BIRRIA

Carne de res bañada en su jugo de cocción, con queso. Servidos con el caldo de birria para salsear.

TACOS BISTEC

Tiras de carne de res a la parrilla, con aguacate, rábano y jardín.

TACOS CEVICHEROS

Ceviche de pescado blanco, cebolla roja, jalapeños, sour cream, pico de gallo y maíz tierno.

TACOS AL PASTOR

Carne de cerdo al pastor, con trozos de piña servido con jardín.

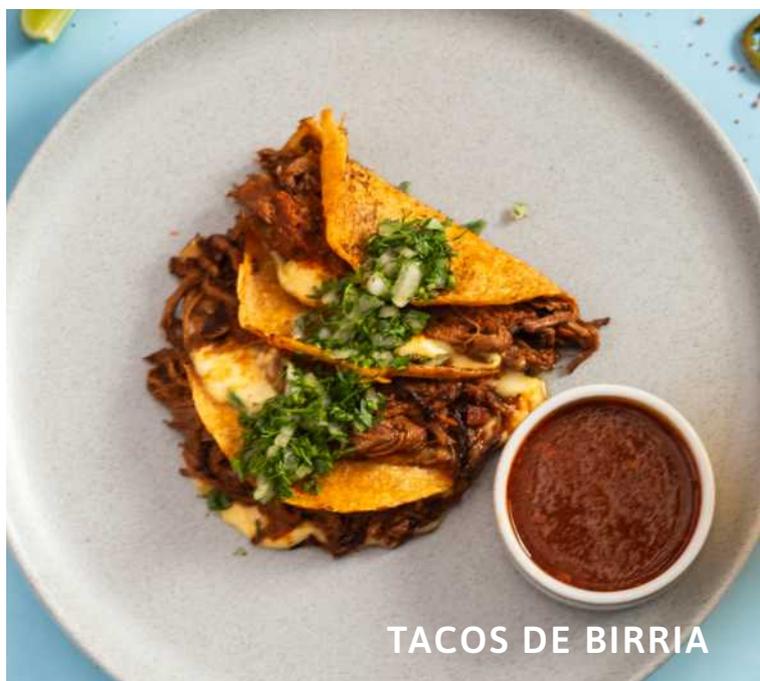
TACOS CHAPULEROS

Pollo a la parrilla, servido sobre una cama de guacamole, con queso rallado, mayonesa de cilantro y cebollas caramelizadas encima.

TACOS CARNE ASADA



Costra de queso con carne asada, maíz, pico de gallo y mayo tajín.



Tacos de la casa

3 UNIDADES \$29.800

TACOS CALAMAR APANADO

Calamares apandos servidos con guacamole, tajín, mayonesa chipotle y cebollas encurtidas.

TACOS GOBERNADOR

Clásico en Mazatlán, camarones en salsa de la casa a base de chipotle y sour cream, encima de una costra de queso maduro y cebolla encurtida encima.

TACOS CAMARÓN AL PASTOR

Camarón adobado al pastor, con trozos de piña. Servido con jardín (cebolla y cilantro).

TACOS CHICHARRÓN DE PULPO

Pulpo tempurizado, con frijol refrito, pico de gallo, papa criolla frita y un toque de sour cream.



Tacos de costra

3 UNIDADES \$27.000

COSTRA DE CARNE

Tiras de carne de res a la parrilla, con jardín (cebolla y cilantro), aguacate, queso a la plancha y frijol refrito.

COSTRA DE POLLO

Trozos de Pollo a la plancha con jardín, aguacate, queso a la plancha y frijol refrito.

Tacos acorazados

3 UNIDADES \$27.000

ACORAZADOS DE CARNE

Tacos con arroz amarillo, costra de queso, frijol refrito y salsa de la casa.

ACORAZADOS DE POLLO

Tacos con arroz amarillo, costra de queso, frijol refrito y salsa de la casa.

ACORAZADOS DE CERDO

Tacos con arroz amarillo, costra de queso, frijol refrito y salsa de la casa.



TACOS CEVICHEROS

Clásicos

ENTRE CUATES

\$31.500

La popular chimichanga en el norte de México. Carne de res a la parrilla con guiso de salsa ranchera y queso derretido envuelto en tres tortillas de harina crocante, bañada en salsa roja y sour cream.

Entre cuates de pollo: La popular chimichanga en el norte de México. Pollo desmechado con salsa verde y queso derretido envuelto en tres tortillas de harina crocante, bañada en salsa verde y sour cream.

ENCHILADAS

\$33.300

Tortillas de maíz rellenas de pollo desmechado, en salsa verde o roja con sour cream, queso rallado gratinado, lechuga y jardín.

ENMOLADAS

\$37.900

Tortillas de maíz rellenas de pollo desmechado, bañadas en mole poblano a base de cacao, con sour cream, queso rallado gratinado, lechuga y jardín.

FAJITAS

\$33.300

Tu carne favorita (res, pollo o pastor) salteada a la plancha con queso derretido, julianas de cebolla y pimentón asados, acompañadas de cuatro tortillas de maíz.

CHILAQUILES

\$33.300

Totopos de maíz, bañados en salsa roja o verde, queso fresco, sour cream, cebollas encurtidas pollo y jalapeños.

LA GRINGA SINCRONIZADA

\$37.900

Quesadilla de cerdo al pastor, con queso derretido, piña, acompañada de guacamole.



CHILAQUILES

Clásicos

CRUNCHY DONKEY \$36.000 (BURRITO FRITO)

Clásico del norte, tradicional burrito de tu carne favorita (res, pollo, carnitas o birria) pero con la tortilla crocante, arroz mexicano, frijol refrito, queso salsa ranchera, sobre una cama de lechuga, acompañado con sour cream, jalapeños, pico de gallo, guacamole, frijol refrito y los infaltables totopos freídos en casa.

TORTA DE LA MORRA \$33.300

Carne de tu elección (cochinita o carnita) en pan con costra de queso, lechuga, aguacate, cebolla encurtida, mayonesa de chipotle y cascos de papa criolla.

LA SINCRONIZADA \$37.900

Quesadilla de res o de pollo, con queso derretido, frijol caraota, maíz, sour cream y frijol refrito.

HUARACHES \$33.300

Tortilla alargada de maíz con la carne de tu elección (pollo, res o pastor) con queso dorado, lechuga, pico de gallo, frijol refrito y guacamole.

QUESADILLAS \$33.300

Tortillas de harina, rellenas de la carne de tu preferencia (pollo, pollo con champiñones, bistec, pastor o birria) y queso derretido.

TACOS DORADOS \$30.600

Las famosas flautas, con la carne de tu elección (pollo o carnitas), con salsa roja y verde encima, lechuga y queso fresco.

ENSALADA DE POLLO \$33.300

Tiras de pechuga de pollo, lechuga cruesa, tomate, champiñones, maíz, queso, vinagreta de la casa y tiras de tortilla frita.

NIÑO ENVUELTO \$33.300

Pollo, carne de res, o al pastor (cerdo) envuelta en tortillas de harina y queso dorado a la plancha. Acompañado de guacamole, frijol refrito y pico de gallo.

BOWL MEXICANO \$33.300

Arroz mexicano, carne de tu elección (res, carnitas, pollo o birria), sour cream, frijol caraota, maíz, pico de gallo, guacamole, salsa ranchera y tiras de tortilla crocante.

Sígale, pásele
con **confianza.**



**CRUNCHY DONKEY
DE BIRRIA**

Carnes

LA TAMPIQUEÑA

Corte de tu carne favorita a la parrilla (lomo de res, lomo de cerdo o filete de pechuga de pollo) servido con una quesadilla, arroz mexicano, guacamole, frijol caraota servido con ensalada.

Lomo de res \$48.700

Lomo de cerdo \$40.500

Pollo \$37.900

EL CATRÍN **\$55.900**

Filete de salmón a la plancha, servido sobre cama de puré de papa gratinado con maíz tierno; acompañado de ensalada.

RIB EYE **\$48.700**

Rib eye a la parrilla acompañado de papas con salsa de valentina, y ensalada fresca.

HAMBUWRAP **\$30.600**

Carne de hamburguesa con cebolla salteada, guacamole, chips crujientes y queso envuelta en una tortilla de harina dorada a la plancha.

POLLO PARRILLA **\$42.300**

Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa ranchera acompañada de setas salteadas con queso crema, cebollas, kale y trocitos de papa.

LOMO EN SALSA **\$63.000**

Lomo en salsa de champiñón acompañado de puré de papa, arroz mexicano o papa frita.

COCHINITO **\$42.300** CHINGÓN

Solomillo de cerdo laqueado en BBQ de chiles ahumados, sobre una cama de cascos de papa criolla, mayonesa de cilantro y maíz tierno encima; servido con ensalada.

EL CARNAL **\$54.000**

Medallón grueso de lomo de res a la parrilla, servido sobre salsa taquera con tomates asados, quesadillas de queso azul acompañado de ensalada.

HAMBURGUESA **\$36.000** MEXICANA

Hecha a la parrilla servida con guacamole, mayonesa de chipotle, lechuga, pico de gallo, queso mozzarella fundido, queso cheddar y crujiente; acompañado de cascos de papa criolla.

SALMÓN **\$72.000**

Filete de salmón con salsa a base de vino tinto, acompañado de rábanos y mango.

QUESACHILES **\$24.500**

Chips de tortilla de harina con queso bañados en salsa roja o verde, queso fresco rayado, sour cream.

Huevo frito **+\$2.500**

Pollo **+\$2.500**

Vegetarianos

CRUNCHY DONKEY **\$36.000** **(BURRITO FRITO)**

Clásico del norte, tradicional burrito de vegetales con la tortilla crocante, arroz mexicano, frijol refrito, queso salsa ranchera, sobre una cama de lechuga, acompañado con sour cream, jalapeños, pico de gallo, guacamole, frijol refrito y los infaltables totopos freídos en casa.

FAJITAS **\$30.600**

Juliana de cebolla y pimentón, láminas de champiñones y elote salteados con queso y salsa taquera.

CHILAQUILES VEGANOS **\$30.600**

Totopos bañados en salsa roja o verde con frijol caraota, guacamole y pico de gallo.

QUESADILLAS DE CHAMPIS **\$30.600**

Tortillas de harina rellenas de champiñones y queso derretido, acompañadas de totopos y guacamole.

VOLCÁN VEGETARIANO **\$30.600**

Dos tortillas de maíz frita acompañada con frijol refrito, queso dorado a la plancha, salsa de la casa, guacamole, lechuga, pico de gallo y tiras de pimentón asadas.



CHILAQUILES VEGANOS

Para compartir

TAQUIZA ENTRE CUATES \$108.000

Dicen que en la variedad esta el placer, 3 tacos al pastor, 3 tacos de carnitas, 3 tacos chapuleros, 3 tacos de calamar apanado.

MEGA TAQUIZA ENTRE CUATES \$153.000

Como la taquiza pero xl: 3 tacos al pastor, 3 tacos de carnitas, 3 tacos chapuleros (pollo), 3 tacos de calamar apanado, 3 tacos gobernador, 3 tacos de cochinita pibil.



Para cuatecitos

PINCHO

Pincho de pollo o lomo de res acompañado con papas fritas.

Lomo de res \$30.600
Pollo \$22.500

POLLO CUATECITOS \$22.500

Trozos de pollo apanado acompañado con papas a la francesa y guacamole.

Las penas
con pan
son buenas.

Postres

CHURROS \$15.300

Churros hechos en casa con helado de vainilla, arequipe y salsa de frutos rojos.

POSTRE DE LA CASA \$15.300

BROWNIE CON HELADO \$15.300

Delicioso brownie de chocolate acompañado de helado de vainilla y salsa de chocolate.

ENTRE CUATES \$16.200

Tortilla crujiente rellena de queso derretido y arequipe, acompañado con helado de vainilla y salsa de frutos rojos.



Adiciones

GUACAMOLE \$9.000

TOTOPOS \$9.000

TORTILLA MAÍZ (2) \$5.400

TORTILLA HARI (2) \$5.400

SALSA HABANERO \$5.400

FRIJOL REFRITO \$5.400

PAPA FRITA CON VALENTINA \$9.000

ENSALADA FRESCA \$7.200

SALSA CHILE DE ÁRBOL \$5.400

SALSA VERDE \$5.400

MAYO CHIPOTLE \$5.400

ARROZ MEXICANO \$9.000

SALSA ROJA \$5.400

SALSA RANCHERA \$5.400

PICO DE GALLO \$5.400

CHILE DE ÁRBOL \$5.400

Bebidas

FLOR DE JAMAICA \$7.200

TAMARINDO \$7.200

HORCHATA \$7.200

JUGO DE FRESA \$8.100

JUGO DE LULO \$8.100

JUGO DE MANGO \$8.100

JUGO DE
MARACUYA \$8.100

JUGO DE MORA \$8.100

JUGO DE
TAMARINDO \$8.100

LIMONADA
NATURAL \$7.200

LIMONADA
CEREZADA \$10.800

LIMONADA DE
COCO \$10.800

LIMONADA DE
YERBABUENA \$10.800

LIMONADA
MANGO BICHE \$10.800

SODA MARACUYÁ \$10.800

SODA LULO \$10.800

SODA LIMÓN \$10.800

COCA COLA \$7.200

COCA COLA ZERO \$7.200

SODA \$7.200

GINGER \$7.200

AGUA SIN GAS \$7.200

AGUA CON GAS \$7.200

CAFÉ AMERICANO \$5.400

ESPRESSO \$5.400

FLOR DE JAMAICA \$5.400

CAPUCCINO \$6.300

Se antoja
un cafecito.

Cervezas

CORONA	\$11.700
STELLA ARTOIS	\$11.700
SOL	\$11.700
TECATE	\$9.000
CORONITA	\$9.000
CLUB COLOMBIA	\$8.100
AGUILA	\$8.100
AGUILA LIGHT	\$8.100
CHELADA	+\$2.700
MICHELADA MEXICANA	+\$3.600
MICHELADA MEXICANA CON CLAMATO	+\$4.500

Cócteles sin alcohol

MANGO MULE	\$15.300
VIRGIN CUCUMBER GIMLET	\$15.300
SPICE WATERMELON BASIL	\$15.300



Cócteles

Margaritas premium

LA JEFA **\$120.600**

750 ml en tu botella de Patrón del sabor de tu elección. Diviértete sirviéndotela y compártela con tus cuates.

LA ENTRE CUATES **\$40.500**

Tequila Patrón, triplesec, limón; escarchada con sal y tajín.

LA ÚNICA **\$40.500**

Tequila Patrón, triplesec, sirope de cilantro, limón y piña a la planca escarchado con sa y tajín.

LA PATRONA **\$40.500**

Tequila Patrón, triplesec, sandía y limón escarchado con sa y tajín.

LA FRESCA **\$40.500**

Tequila Patrón, triplesec, pepino, albahaca y limón escarchada con sal y tajín.

LA LUPITA **\$40.500**

Tequila Patrón, triplesec, melón, menta y limón escarchada con sal y tajín.

Margaritas clásicos

LA CLÁSICA **\$35.100**

Margarita clásica y deliciosa.

LULADA CHAVELA **\$35.100**

Clásica con sabor a lulo.

TAMARINDO **\$35.100**

Clásica con sabor a tamarindo.

MANGO **\$35.100**

Clásica con sabor a mango.

STRAWBERRY **\$35.100**

Clásica con sabor a fresa.

LA PASIONARIA **\$35.100**

Clásica con sabor a maracuyá.

CORONARITA **\$42.300**

Margarita de limón con una coronita adentro.

2x1 en coctelería

3:00 p.m. a 7:00 p.m. todos los días

Cócteles de la casa

JALISCO MULE **\$35.100**

Tequila, ginger beer, zumo de limon y syrup simple.

TOMMYS MARGARITA **\$35.100**

Margarita en las rocas endulzada con miel de agave.

MOJITO PARÍS **\$35.100**

Mojito servido en copa flauta tradicional con un toque de prosecco.

MOJITO TRADICIONAL **\$35.100**

El de siempre con sabor a puro mojito.

MEZCALITA DE PEPINO **\$37.900**

Margarita de mezcal con pepino.

Disfrutar es vivir
Entre Cuates.



Tequila

PATRÓN REPOSADO \$480.700

MAESTRO DOBEL \$590.500

DON JULIO REPOSADO \$492.400

PATRÓN SILVER \$380.800

JOSE CUERVO TRADICIONAL \$243.000

JIMADOR REPOSADO \$195.400

CENTENARIO REPOSADO \$195.400

CENTENARIO PLATA \$190.900

MEZCAL 400 CONEJOS \$415.900

Vodka & Gin

ABSOLUT VODKA \$207.000

TANQUERAY \$280.900

Vinos tintos

GATO NEGRO MERLOT \$91.900

FINCA LAS MORAS CABERNET SAUV \$100.800

Vinos blancos

GATO NEGRO SAUV BLANC \$91.900

FINCA LAS MORAS CHARDONNAY \$100.800

Otros vinos

GATO NEGRO ROSE \$91.900

JP CHENET CHARDONNAY \$140.400

JP CHENET ROSADO \$140.400

VINOS PÍCOLO \$29.800

Ron & Aguardiente

RON ZACAPA AMBAR \$250.200

RON VIEJO DE CALDAS 5 \$127.900

ANTIOQUEÑO REAL \$180.000

ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR \$110.700

Whiskey

BUCHANANS 18 \$690.400

BUCHANANS 12 \$324.000

OLD PARR 12 \$298.000

Shots

RON VIEJO DE CALDAS 5 \$14.400

ANTIOQUEÑO REAL \$19.900

ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR \$12.600

Shots

PATRÓN REPOSADO \$54.000

DON JULIO REPOSADO \$45.000

MAESTRO DOBEL \$60.300

PATRÓN SILVER \$42.300

CENTENARIO REPOSADO \$23.400

JOSE CUERVO TRADICIONAL \$25.200

JIMADOR REPOSADO \$23.400

CENTENARIO PLATA \$21.600

MEZCAL 400 CONEJOS \$42.300

RON ZACAPA AMBAR \$33.300

TANQUERAY \$33.300

ABSOLUT VODKA \$25.200

BUCHANANS 18 \$63.000

BUCHANANS 12 \$35.100

OLD PARR \$33.300