

BEBIDAS

DRINKS

MARGARITAS

Margarita Frappe de Sabores \$90

Elija su sabor favorito: Limon - Fresa - Mango

- Sandia - Durazno - Tamarindo

Pick your favorite flavor: Lime - Strawberry

- Mango - Watermelon - Peach - Tamarind

Margarita de la Casa \$80

Limon en las rocas. Lime on the rocks

El Giro Margarita 36 oz glass \$220

Solo en las rocas.

Chilimoy Margarita \$110

Patron Margarita \$180

Patron margarita de sabor - Chamoy - Tajin

- Dulce de tamarindo. Servida en la botella del Patron

Patron

Cadillac Margarita \$120

Margarita de limon - Grand Marnier - Jugo de limon y naranja

Margarita

Cantarito Preparado \$80

Tequila - Squirt - Jugo de limon, naranja y fruta

Paloma \$75

Tequila - Squirt - Club Soda - Lime

TRAGOS MIXTOS

MIXED DRINKS

Jägerbomb \$145

Adios \$145

Ron, vodka, tequila, gin, con margarita preparada.

Long Island \$120

Vodka and Cranberry \$120

Ron y Piña \$75

Jack y Coke \$85

Buchanan's y Piña \$145

Y MÁS

AND MORE

Mexican Candy \$145

La Malquerida \$110

La Querida \$110

Tequila de casa, jugos cítricos.

Coctel de Pepino \$75

Bandera Shots \$230

Shot de Don Julio - Shot de Ostrion

Cerveza XX Dos equis

CERVEZA

BEER

Cerveza Importada \$45

Imported beer

Cerveza Domestica \$35

Domestic beer

Cerveza de Barril

Tarro Chico \$28

Tarro Grande \$60

MICHELADAS

Michelada \$95

Michelada La Gemela \$395

Servida con camarones, jugo de coctel, clamato preparado, con dos cervezas.

El Giro Michelada \$220

Cerveza - Michelada Mix Especial de la casa

Camaron - Jugo de Camaron - Dulce de Tamarindo

Servido en un mug de 32oz

La Rubia \$125

La Morena \$125

BEBIDAS TROPICALES

TROPICAL DRINKS

Mai Tai \$90

Tequila Sunrise \$90

Piña Colada \$75

Daquiri \$75

Sex On The Beach \$85

Sangria \$85

BEBIDAS MAÑANERAS

MORNING FAVORITES

Bloody Mary \$95

Mimosa \$95

White Russian \$95

LICOR DE RESERVA

Buchanan's 18 \$185

Remy Martin 1738 \$295

Tequila Don Julio 70 \$149

Tequila Don Julio 1942 \$380

Tequila Herradura Ultra \$130

Tequila San Matias \$130

Tequila Gran Patron Platino \$180

CHILIMOY

Margarita

LA QUERIDA



BEBIDAS

DRINKS

MARGARITAS

Margarita Frappe de Sabores \$90

Elija su sabor favorito: Limon - Fresa - Mango

- Sandia - Durazno - Tamarindo

Pick your favorite flavor: Lime - Strawberry

- Mango - Watermelon - Peach - Tamarind

Margarita de la Casa \$80

Limon en las rocas. Lime on the rocks

El Giro Margarita 36 oz glass \$220

Solo en las rocas.

Chilimoy Margarita \$110

Patron Margarita \$180

Patron margarita de sabor - Chamoy - Tajin

- Dulce de tamarindo. Servida en la botella del Patron

Cadillac Margarita \$120

Margarita de limon - Grand Marnier - Jugo de limon y naranja

Cantarito Preparado \$80

Tequila - Squirt - Jugo de limon, naranja y fruta

Paloma \$75

Tequila - Squirt - Club Soda - Lime

TRAGOS MIXTOS

MIXED DRINKS

Jägerbomb \$145

Adios \$145

Ron, vodka, tequila, gin, con margarita preparada.

Long Island \$120

Vodka and Cranberry \$120

Ron y Piña \$75

Jack y Coke \$85

Buchanan's y Piña \$145

Y MÁS

AND MORE

Mexican Candy \$145

La Malquerida \$110

La Querida \$110

Tequila de casa, jugos cítricos.

Coctel de Pepino \$75

Bandera Shots \$230

Shot de Don Julio - Shot de Ostrion

Cerveza XX Dos equis

CERVEZA

BEER

Cerveza Importada \$45

Imported beer

Cerveza Domestica \$35

Domestic beer

Cerveza de Barril

Tarro Chico \$28

Tarro Grande \$60

MICHELADAS

Michelada \$95

Michelada La Gemela \$395

Servida con camarones, jugo de coctel, clamato preparado, con dos cervezas.

El Giro Michelada \$220

Cerveza - Michelada Mix Especial de la casa

Camaron - Jugo de Camaron - Dulce de Tamarindo

Servido en un mug de 32oz

La Rubia \$125

La Morena \$125

BEBIDAS TROPICALES

TROPICAL DRINKS

Mai Tai \$90

Tequila Sunrise \$90

Piña Colada \$75

Daquiri \$75

Sex On The Beach \$85

Sangria \$85

BEBIDAS MAÑANERAS

MORNING FAVORITES

Bloody Mary \$95

Mimosa \$95

White Russian \$95

LICOR DE RESERVA

Buchanan's 18 \$185

Remy Martin 1738 \$295

Tequila Don Julio 70 \$149

Tequila Don Julio 1942 \$380

Tequila Herradura Ultra \$130

Tequila San Matias \$130

Tequila Gran Patron Platino \$180

CHILIMOY

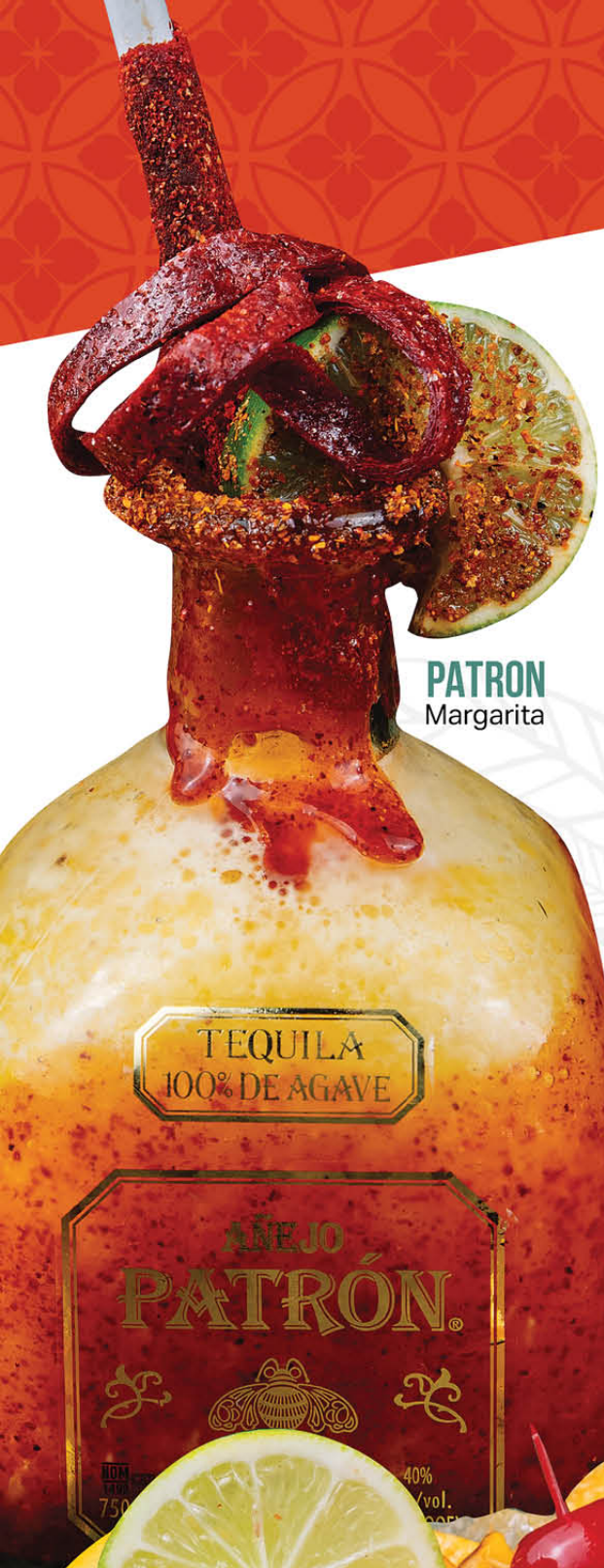
Margarita

LA QUERIDA



BEBIDAS

DRINKS



PATRON
Margarita



CADILLAC
Margarita

TEQUILA SILVER

- Patron Silver \$135
- Don Julio Blanco \$135
- Herradura Silver \$135
- Cazadores Blanco \$115
- Hornitos Silver \$115
- Jose Cuervo Silver \$115

TEQUILA REPOSADO

- Patron Reposado \$135
- Don Julio Reposado \$145
- Herradura Reposado \$135
- Corralejo Reposado \$120
- Cazadores Reposado \$120
- Hornitos Reposado \$110
- Jose Cuervo Tradicional \$110

TEQUILA AÑEJO

- Patron Añejo \$190
- Don Julio Añejo \$190
- Herradura Añejo \$190
- Corralejo Añejo \$150
- Cazadores Añejo \$150
- Hornitos \$120

COGNAC

- Hennessy \$290
- Remy Martin \$290

GIN

- Bombay Sapphire \$125
- Tanqueray \$125

RON

- Bacardi \$85
- Captain Morgan \$85
- Malibu \$85

VODKA

- Absolut \$90
- Sky \$90
- Tito's \$90

BRANDY

- Presidente \$75

WHISKEY

- Buchanan's 12 \$180
- Crown Royal \$170
- Crown Royal Apple \$170
- Jack Daniels \$140
- Jack Daniels Honey \$140
- Fireball \$140

VINOS

- Merlot \$65
- Cabernet Sauvignon \$65
- Chardonay \$85
- Pinot Grigio \$85
- White Zinfadel \$85
- Moscato \$85
- Lambrusco \$60

BEBIDAS

- Sodas \$35
- Iced Tea \$35
- Chocomilk \$35
- Jugo de Manzana \$35
- Apple juice

JUGOS NATURALES

FRESH JUICE

- Jugo de Naranja 20oz \$70 32oz \$120
- Fresh squeezed orange juice
- Aguas Frescas \$35
- Limonada - Horchata - Jamaica
- Limonada Mineral \$45

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

- Cafe \$30
- Descafeinado \$30
- Te de Sabores \$30

TORRE
de Chicharron
de Atun



TORRE
Mexicana



MEGA
Maleficio



LA PIÑA
Loca

PLATILLOS NUEVOS

NEW PLATES

Piña Loca \$490

Camaron curtido (150gr) callo de hacha (125gr), camaron con cabeza (4pz), pulpo, pepino, cebolla

Torre de Chicharron de Atun Tuna tower \$220

Atun (240gr), aguacate, salsa especial

Torre Mexicana (Atun) Tuna tower \$390

Atun (200gr), callo de hacha (100gr), pescado curtido (100gr), aguacate, pepino, cebolla, mango

Mega Maleficio \$480

Camarones (150gr), callo de hacha (125gr), pulpo, pepino, cebolla, campechana (300ml)

Parrillada Mexicana \$990

Carne asada (250gr), pechuga de pollo (250gr), camarones costa azul (5pz), camarones con cabeza (4pz), chorizo (150gr), queso fresco, chiles toreados.

Camarones con Champiñones \$210

Camarones (210gr), vegetales y papas al horno

PARRILLADA
Mexicana



TOSTADA TROPICAL

de Atun



RIB-EYE

Con Camaron



PLATILLOS NUEVOS

NEW PLATES

Tostada Tropical de Atun \$180

Atun (50gr), callo de hacha (50gr), camarones (50gr), mango, cebolla, pepino

Rib-Eye \$360

Rib eye (240gr) arroz y frijoles.

Rib-Eye con Camarones \$398

Rib eye (240gr), camarones (110gr), brocoli, papa al horno

Salmon a la Plancha (240gr) \$320

Grilled salmon

Arrachera \$420

Arrachera (240gr), arroz, frijoles, chiles toreados

Bandera Mexicana \$480

Camaron curtido (240gr), callo de hacha (100gr), con salsa verde y roja picosa, aguacate, pepino, tomate, naranja, cebolla.

Nachos con Camaron, Carne o Pollo con Salsa Chipotle \$280

Nachos con su eleccion de proteina: Camaron (200gr)

Carne (200gr) O Pollo (200gr)

Fried tortilla chips covered with melted cheese, chipotle sauce and topped with grilled chicken, steak or shrimp

SALMON



ARRACHERA



BANDERA
Mexicana



CHEESE
Crispy



CHORIQUESO



NACHOS
Fries



MOLCAJETE
Guacamole



OSTIONES
Preparados

APERITIVOS
APPETIZERS

Quesadilla de

Queso \$90 **Carne** \$180 **Camaron** \$295

Cheese, meat or shrimp quesadilla

Choriqueso con Guacamole \$149

Mexican sausage, melted cheese and tortillas

Queso Fundido con Guacamole \$149

Servido con tortillas

Melted cheese with guacamole and tortillas

3 Taquitos de Pollo con Guacamole \$95

Three rolled chicken taquitos

Molcajete Guacamole *Preparado en su mesa* \$65

Prepared at your table

Nachos con Carne Asada o Pollo \$175

Chicken or steak

Nachos con Carne Deshebrada \$240

Shredded beef

Nachos con Jalapeños \$90

Nachos de Papas Fritas *Nacho fries* \$185

Pollo o carne asada

Chicken or steak

Cheese Crispy \$243

Carne asada, queso y chile

- OSTIONES EN SU CONCHA -

***Ostiones** (1Doz) \$220 (1/2 Doz) \$120

Half Shell Oysters

***Ostiones Montados** (1Doz) \$420 (1/2 Doz) \$220

Ostiones en su concha con ceviche de camaron y aguacate

Oysters in their shell with shrimp ceviche and avocado

***Tragos de Ostion con Tequila** *Oyster shots*

(1 Doz) \$280 (1/2 Doz) \$160

***Ostiones Preparados** (1 Doz) \$640 (1/2 Doz) \$360

Ostiones en su concha con callo, pulpo y camaron

Oysters in their shell with scallops, octopus and shrimp

*WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness
*AVISO IMPORTANTE: El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos



AGUACHILES
Rojos



BOTANA
El Giro



ENSALADA
De Mariscos



COCTEL
Maleficio



TORRE
el Giro



MARISCOS
SEAFOOD

Todas las tostadas y cocteles se sirven con tomate, pepino, cebolla, cilantro y aguacate.
All tostadas and cocktails are served with tomato, cucumber, onion, cilantro and avocado.

TOSTADAS

- ***Ceviche de Camaron** \$115 **Pescado** \$95
Shrimp or fish cured in citrus juice
- Camaron Shrimp** \$95
- Pulpo** Octopus \$150
- ***Campechana** Camaron, ceviche, pulpo, surimi y abulon \$180
Cooked shrimp, ceviche, octopus, surimi and abalone
- ***Aguachile Rojo o Verde** \$120
Camaron curtido, salsa verde o roja picosa, aguacate y cebolla
- Tostada Caribeña** Camaron curtido, naranja y mango \$120
Shrimp cured in citrus juice, orange and mango

COCTELES

- ***Coctel Maleficio (Lrg.)** \$320
Camaron cocido y curtido, pulpo y callo
Cooked and cured shrimp, octopus and scallops
- Camaron Shrimp (Med.)** \$125 (Lrg.) \$210
- Pulpo Octopus (Med.)** \$130 (Lrg.) \$240
- Camaron y Pulpo** Shrimp and octopus (Med.) \$130 (Lrg.) \$230
- ***Campechana Mixed (Med.)** \$145 (Lrg.) \$240
Camaron, ceviche, pulpo, surimi, abulon y (1) ostion
Cooked shrimp, ceviche, octopus, surimi, abalone and one oyster

BOTANAS DEL MAR

- ***Aguachiles Rojos o Verdes** \$320
Camaron curtido (280gr) en salsa verde o roja picosa
Shrimp cured in citrus juice in red or green spicy sauce
- Botana a la Plancha** Grilled \$320
(4) Ostiones montados, camaron cocido (45gr), camaron con cabeza (330gr), rodajas de papa y aguacate
- Camarones Cucaracha** \$260
Camaron con cabeza (350gr), rodajas de papa, aguacate, salsa picosa

ENSALADAS DE MARISCOS

- ***Ensalada de Camaron a la Plancha** Grilled shrimp \$220
Camaron (200gr)
- ***Ensalada de Pescado a la Plancha** Grilled fish \$180
Pescado (250gr)
- ***Ensalada de Mariscos** \$360
Camaron cocido 100gr, pescado 125gr, pulpo, abulon, surimi, papa, un ostion montado

*WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness
*AVISO IMPORTANTE: El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos

FIESTA de Cervezas



CAMARONES
Cucaracha

MARISCOS SEAFOOD

***Botana El Giro \$520**

Camaron curtido (150gr), callo de hacha (150gr), pulpo, abulon, camaron cocido, ostiones montados, cebolla, aguacate

***Callos de Hacha Verdes o Rojos \$460**

Callo de hacha (240gr), salsa roja o verde picosa, cebolla, aguacate

***Mariscoco Mixto \$495**

Coco, camaron cocido-curtido (100gr), pulpo, abulon, surimi, ceviche de pescado, ceviche de camaron, todo mixto, pepino, tomate, naranja, cebolla, aguacate.

***Botana Rocky Point \$520**

Camaron cocido-curtido (240gr), callo de hacha (150gr), pulpo, abulon, pepino, tomate, naranja, serranos, tragos de ostion, aguacate, cebolla

***Torre el Giro 2 personas \$520**

Camaron cocido-curtido (175gr), callo de hacha (100gr), surimi (80gr), ceviche de camaron (200gr), ceviche de pescado (200gr), pulpo (100gr), dos tragos de ostion, pepino, tomate, naranja, aguacate, cebolla

***Bandera Mexicana \$480**

Camaron curtido (240gr), callo de hacha (100gr), con salsa verde y roja picosa, aguacate, pepino, tomate, naranja, cebolla.

***Fiesta de Cervezas \$940**

6 cervezas con mariscos mixtos, fritos de maiz, cebolla, surimi, pulpo, abulon, camaron cocido

***Molcajete Maleficio \$375**

Camaron cocido y curtido (180gr), callo de hacha (100gr), pulpo, pepino, cebolla, aguacate.



MARISCOCO
Mixto



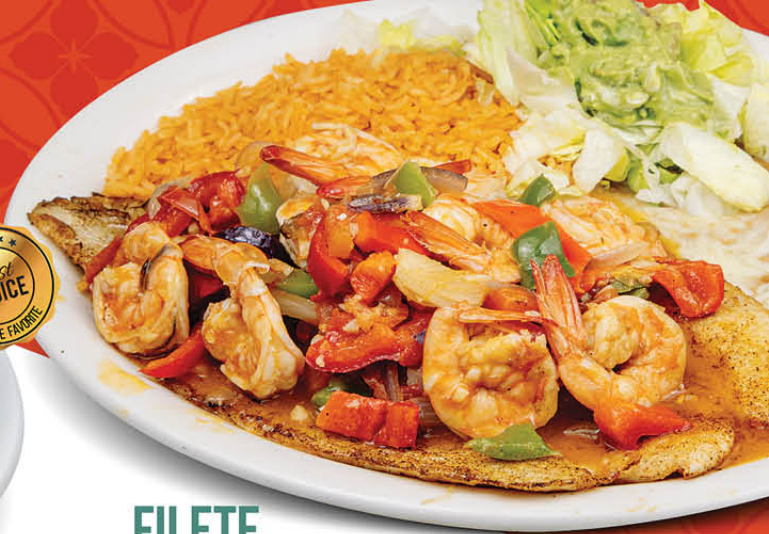
MOLCAJETE
Maleficio



ROCKY
Point

***WARNING:** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness
***AVISO IMPORTANTE:** El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos

CAMARONES Culichi



FILETE Con Camarones

MARISCOS SEAFOOD

CAMARON SHRIMPS

Todos los platos se sirven con arroz, frijoles, ensalada, guacamole y tortillas
All plates are served with rice, beans, salad, guacamole and tortillas

- Camarones Rancheros** (210gr) \$280
Shrimp in tomato sauce, bell peppers and onions
- Camarones Al Mojo De Ajo** (210gr) \$280
Shrimp in garlic butter
- Camarones A La Diabla** Red hot diabla sauce (210gr) \$280
- Camarones Costa Azul** (7 pz) \$380
Camarin envuelto en tocino relleno con surimi
Bacon wrapped shrimp stuffed with surimi
- Camarones Empanizados** (7 pz) \$240
Breaded Shrimp
- Camarones Culichi** (210gr) \$280
Shrimp in roasted poblano chili cream sauce
- Camarones El Giro** Shrimp in chipotle cream sauce (210gr) \$280
- Camarones Divorciados** (210gr) \$280
Shrimp in half culichi and half chipotle cream sauce

FIESTA Plate



CAMARONES Costa Azul



PESCADO FISH

Todos los platos se sirven con arroz, frijoles, ensalada, guacamole y tortillas
All plates are served with rice, beans, salad, guacamole and tortillas

- Mojarra Frita** Fried tilapia \$280
- Filete Empanizado** Breaded fish fillet (250gr) \$185
- Filete al Mojo de Ajo** Fish fillet in garlic butter (250gr) \$185
- Filete a la Plancha** Grilled fish fillet (250gr) \$180

PLATOS FAVORITOS FAVORITE PLATES

- Fiesta Plate** \$740
Camarones (210gr), camarones rellenos 5 pz
- *Mojarra Y Camarones Al Gusto** \$340
Camarones (110gr)
- *Filete Y Camarones Al Gusto** \$230
Servido con arroz, frijol, ensalada y tortillas
Fish fillet with your choice of shrimp and rice, beans, salad and tortillas

MOJARRA Con Camarones



*WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness
*AVISO IMPORTANTE: El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos



ENCHILADAS De Pollo



CHILE Relleno



COMBINACIONES COMBINATIONS

Todos los platos se sirven con arroz, frijoles y ensalada
All plates are served with rice, beans and salad
Dos platos \$20

1. **(1) Enchilada de Queso y (1) Taco de Pollo Deshebrada** \$130
One cheese enchilada and one chicken taco
2. **(1) Enchilada de Queso** One cheese enchilada \$98
3. **(1) Chile Relleno y (1) Enchilada de Queso** \$150
One chile relleno and one cheese enchilada
4. **(2) Enchiladas de Pollo** Two chicken enchiladas \$120
5. **(2) Enchiladas de Carne Molida** \$120
Two ground beef enchiladas
6. **(2) Tacos de Pollo** \$120
Two chicken tacos
7. **Chile Verde** Green chile \$140
8. **(2) Taquitos Enrollados Pollo** \$120
Two rolled chicken taquitos
9. **Enchiladas Suizas Pollo o carne deshebrada** \$150
Chicken or Shredded Beef
10. **(1) Taco de Carne Deshebrada** \$90
One shredded beef taco
11. **(1) Taco de Pollo** One chicken taco \$90
12. **(2) Enchiladas de Queso** \$120
Two cheese enchiladas
13. **(3) Enchiladas de Queso** \$150
Three cheese enchiladas
14. **(1) Chile Relleno** One chile relleno \$125
15. **(2) Chiles Rellenos** Two chile relleno \$150
16. **(1) Tamal de Carne** One beef tamale \$95
17. **(2) Tamales de Carne** Two beef tamale \$120
18. **(1) Taco de Pollo y (1) Chile Relleno** \$160
One chicken taco and one chile relleno
19. **(1) Enchilada de Pollo y (1) Tamal de Carne** \$130
One chicken enchilada and one beef tamale
20. **(1) Taco de Pollo y (1) Enchilada de Carne Molida** \$180
One chicken taco and one ground beef enchilada
21. **(1) Enchilada de Queso, (1) Taco de Carne Deshebrada y (1) Chile Relleno** \$180
One cheese enchilada, one shredded beef taco and one chile relleno



ENCHILADAS Suizas

#21



CHILE Verde



ENCHILADAS

Culichi

TACOS

De Camaron



CHIMICHANGAS

de Pollo



COMBINACIONES

COMBINATIONS

Todos los platos se sirven con arroz, frijoles y ensalada
All plates served with rice, beans and salad
Dos platos \$20

- 22. (2) Tacos de Camarón o Pescado \$165
Empanizado o a la plancha
Two shrimp or fish tacos breaded or grilled
- 23. (1) Taco de Pollo, (1) Tamal de Carne and (1) Chile Relleno \$180
One chicken taco, one beef tamale and one chile relleno
- 24. (1) Enchilada de Queso, (1) Taco de Pollo y (1) Tamal \$160
One cheese enchilada, one chicken taco and one beef tamale
- 25. (3) Tacos de pollo o carne deshebrada \$160
Three tacos chicken or shredded beef
- 26. (2) Taquitos de pollo y (1) Taco de Carne Deshebrada \$160
Two rolled chicken taquitos and one shredded beef taco
- 27. (2) Enchiladas de Camaron *Two shrimp enchiladas* \$160
- 28. (2) Enchiladas de Surimi *Two surimi enchiladas* \$150
- 29. (2) Chimichangas de Pollo \$120
Two chicken flautas
- 30. El Giro Plate \$280
Un chile relleno, un tamal de carne, una enchilada de pollo, un taco de carne deshebrada y una tostada de frijoles
One chile relleno, one beef tamale, one chicken enchilada, one shredded beef taco and one bean tostada
- 31. Enchiladas Culichi \$169
Camaron, pollo o queso
Shrimp, chicken, or cheese



EL GIRO

Plate

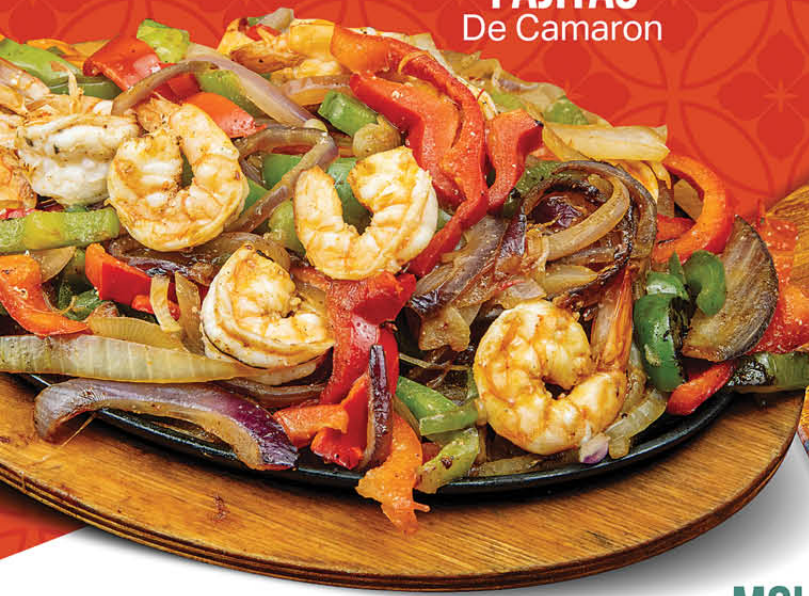


A LA CARTA

A LA CARTE

- | | |
|---|---|
| 1 Enchilada de Queso \$37 | Queso Rallado \$25 |
| <i>Cheese</i> | <i>(60gr) Jack Cheese</i> |
| 1 Enchilada de Pollo \$45 | 1 Mini Chimichanga de Pollo <i>Chicken</i> \$38 |
| 1 Enchilada de Camaron <i>Shrimp</i> \$60 | 1 Taquito de Pollo <i>Chicken</i> \$38 |
| Chile Verde \$90 | Chile Relleno \$70 |

FAJITAS De Camaron



FAJITAS Mixtas



PLATILLOS MEXICANOS

MEXICAN DINNER

Todos los platos se sirven con arroz, frijoles, ensalada, guacamole y tortillas

All plates are served with rice, beans, salad, guacamole and tortillas

- *Molcajete Mixto** (1 persona) \$295 (2 personas) \$530
Carne de res (200gr), pechuga de pollo (200gr), camaron (75gr)
Carne de res (400gr), pechuga de pollo (400gr), camaron (150gr)
- *Molcajete Mexicano** (1 persona) \$285 (2 personas) \$519
Carne de res (200gr) pechuga de pollo (200gr) chorizo (75gr)
Carne de res (400gr) pechuga de pollo (400gr) chorizo (150gr)
- *Molcajete De Mariscos** (1 persona) \$390 (2 personas) \$690
Camarones (110gr) filete de pescado (120gr)
Camarones (220gr) filete de pescado (240gr)
- *Molcajete De Camaron** (1 persona) \$319 (2 personas) \$580
Camarones (210gr)
Camarones (420gr)
- *Fajitas Mixtas** \$395
Pechuga de pollo (200gr), carne de res (200gr), camarones (90gr)
- *Fajitas De Asada** Steak fajitas (400gr) \$345
- *Fajitas De Camaron** Shrimp fajitas (210gr) \$365
- *Fajitas De Pollo** Chicken fajitas (400gr) \$345
- *Fajitas Vegetarianas** Veggie fajitas \$180
- *Pechuga de Pollo** Grilled chicken breast (250gr) \$180
- *Pechuga de Pollo con Aguacate y Queso** (250gr) \$195
Grilled chicken breast with avocado and cheese
- *Milanesa de Pollo o Carne**
Breaded chicken or breaded steak (200gr) \$198

MOLCAJETE Mixto



MOLCAJETE Mexicano



ORDEN/SIDE

- Frijoles** Beans \$25
- Arroz** Rice \$25
- Arroz y Frijoles** \$45
Rice and beans
- Papa Horneada** \$25
Baked potato
- Tortilla de Harina** \$10
Flour tortilla
- Tortilla de Maiz** \$10
Corn tortilla
- *Pechuga a la Plancha** \$98
Grill chicken breast
- (3) Nopales** Cactus \$45
- * Carne Asada** Steak \$135
- Queso Fresco** \$50
- (3) Chiles Toreados** \$15
- *(7) Camarones a la Plancha** \$85
Grilled shrimp
- Aguacate** Avocado \$35
- Guacamole** \$80
- Crema** Sour Cream \$35
- Queso Rallado** Jack cheese \$25

MOLCAJETE de Mariscos



***WARNING:** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness
***AVISO IMPORTANTE:** El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos



ARRACHERA
y Camaron



CARNE ASADA
Diezmillo



PLATILLOS MEXICANOS

MEXICAN DINNER

Todos los platos se sirven con arroz, frijoles, ensalada, guacamole y tortillas

All plates are served with rice, beans, salad, guacamole and tortillas

***Arrachera y Camaron a la Plancha** \$480

Carne de res (125gr), camarones (110gr)

***Carne Asada Diezmillo** Steak (250gr) \$210

***Bistec Ranchero** Con salsa española (250gr) \$185

Steak ranchero style

***Rib-Eye** (240gr) \$360

***Rib-Eye y Camarones Al Gusto** \$398

Carne de res (240gr), camarones (110gr)

Garlic shrimp, breaded, a la diablo, grilled or culichi style shrimp.

***Carne a La Mexicana** (250gr) \$190

Con papa, cebolla, tomate y jalapeño

Potato, onions, tomato and jalapeño

***Carnitas** Pork (180gr) \$140

***Tampiqueña** Enchilada de queso con carne asada (120gr) \$165

Steak and one cheese enchilada

CALDOS SOUPS

Todos los platos se sirven con arroz, cebolla, cilantro y tortilla

All plates are served with rice, onions, cilantro and tortilla

Cocido Beef (950ml) \$140

Pollo Chicken (950ml) \$120

Caldo de Queso Cheese Soup (950ml) \$110

Albondigas Meatball (950ml) \$120

7 Mares 7 Seas (950ml) \$360

Pulpo, abulon, jaiba, camaron, pescado, mejillones y pata de jaiba

Octopus, abalone, crab, shrimp, fish, mussels and crab legs

Michy Pescado y camaron (950ml) \$180

Fish and shrimp

Pescado Fish (950ml) \$180

Camaron Shrimp (950ml) \$190

Pulpo Octopus (950ml) \$270

Carne en su jugo (950ml) No incluye arroz \$220

Carne de res, tocino, cebolla, frijol entero y cilantro

Steak, bacon, onions, whole beans and cilantro

Pozole (950ml) \$120

Repollo, rabanos, cebolla, tostada, tortilla o pan. No incluye arroz

Cabbage, radishes, onions, tostada, tortilla or bread.

Rice not included

Menudo Blanco o Rojo (950ml) \$140

Cebolla, cilantro, pan o tortilla. No incluye arroz

White or red menudo, onions, cilantro, bread or tortilla.

Rice not included

7 MARES



MENUDO Blanco



COCIDO

POZOLE

CARNE en su Jugo



***WARNING:** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness

***AVISO IMPORTANTE:** El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos





BURRO MEXICANO

TACOS



ANTOJITOS

MEXICAN FAVORITES

*Sopes, Tostadas y Tortas
Servidos con frijol, lechuga, queso,
pico de gallo, guacamole y crema
Served with beans, lettuce, cheese,
pico de gallo, guacamole and sour cream*

SOPEs

Carne Asada, Pollo o Carnitas \$50

Steak, chicken or pork

Carne Deshebrada Shredded beef \$65

TOSTADAS

Carne Asada, Pollo o Carnitas \$50 **Carne Deshebrada** \$75

Steak, chicken, pork or shredded beef

Frijoles Beans \$40

Guacamole No se sirve con frijoles \$75

Does not come with beans

TORTAS

Carne Asada, Pollo, Carnitas con Papas \$120

Steak, chicken or pork with fries

Carne Deshebrada con Papas \$135

Shredded beef with fries

MULTAS

*Servidos con crema y guacamole
Served with sour cream and guacamole*

Carne Asada, Pollo o Carnitas \$90

Steak, chicken or pork

Carne Deshebrada Shredded beef \$95

TACOS

*Servidos con cebolla, cilantro y salsa
Served with onions, cilantro and sauce*

Carne Asada, Pollo o Carnitas \$35

Steak, chicken or pork

Camaron \$55 **Pescado** \$45

Shrimp or fish grilled or breaded

Carne Deshebrada \$40

BURROS

*Servidos con arroz y frijoles
Mojado o hacerlo chimichanga por \$10*

***Carne Asada, Pollo, Carnitas, Carne Molida, Chorizo, Chile Verde o Vegetariano** \$140

Carne Deshebrada Shredded beef \$180

***Camaron o Pescado** Shrimp or fish burrito \$220

Burro Mojado de Frijol y Queso (No arroz) \$110

Wet bean and cheese burrito (No rice)

Burro Mexicano \$180

*Relleno con carne asada, arroz y frijol,
cebolla y cilantro bañado con salsa
verde y roja*

BURRO Mojado Rojo



CHIMICHANGA
Chimichanga



TORTA
De Asada





SANDWICH
de Pollo



HUEVOS
con Chorizo



CHILAQUILES
Mixtos



HUEVOS
Rancheros



MACHACA
Seca

ORDEN/SIDE

- Papa Rallada** \$60
HashBrown
- Pan de Torta** \$5
- Tocino** (100gr) Bacon \$30
- Salchicha** \$30
Sausage
- *(1) Huevo** Egg \$6
- *(2) Huevos** Eggs \$11

- Chilaquiles** Rojos o Verdes \$60
Red or green
- *Chorizo** (150gr) \$30
Mexican Sausage
- Papas Caseras** \$50
Home Potato
- Pan Frances** \$60
French Toast



ENSALADAS
SALADS

Servidas con lechuga, aguacate, pepino, tomate, naranja y queso rallado
Served with lettuce, avocado, cucumber, tomato, orange and Jack cheese

- *Ensalada de Carne Asada o Pollo** Steak or chicken \$140
Carne asada (250gr) o Pollo (250gr)
- *Ensalada Verde** Green Salad \$65

TACO SALADS

Servido con arroz, frijoles, lechuga, pico de gallo, queso, guacamole y crema
Served with rice, beans, lettuce, pico de gallo, cheese, guacamole and sour cream.

- *Carne Asada, Pollo, Carnitas o Vegetariano** \$180
Servido con su eleccion de carne asada (150gr), pollo (150gr), carnitas (150gr) o vegetales
- Carne Deshebrada** Shredded beef (150gr) \$190
- *Camaron o Pescado** Shrimp or fish (150gr) \$220

HAMBURGUESAS
BURGES

Servidas con lechuga, tomate y papas fritas.
Served with lettuce, tomato, and french fries.

- *Hamburguesa con Queso** Cheeseburger \$120
- *Hamburguesa con Queso y Tocino** \$140
Bacon cheeseburger
- *Sandwich de Tocino** BTL \$115
- *Sandwich de Pollo con Tocino** \$160
Club sandwich with bacon

DESAYUNOS
BREAKFAST

SERVIDOS TODO EL DIA! SERVED ALL DAY
DESAYUNOS MEXICANOS

Servido con arroz, ensalada, frijoles y tortillas
Served with rice, salad, beans and tortillas

- *Huevos al Gusto** \$90
Con tocino, jamon, salchicha o revueltos
- *Huevos con Nopal** \$95
- *Huevos Rancheros** con Salsa Española \$95
Three eggs with our Española sauce on top
- *Chorizo con Huevos** Mexican sausage \$95
- *Huevos a la Mexicana** \$95
Huevos revueltos con jalapeño, tomate y cebolla
Scrambled eggs with jalapeño, tomato and onion
- *Chilaquiles con Huevo Verdes o Rojos** \$105
Mixtos \$120
(No arroz/No rice)
Dos huevos al gusto, crema, guacamole, queso y frijol
Two eggs, sour cream, guacamole, cheese and beans
- *Machaca de Carne Deshebrada o Seca** (70gr) \$120
Shredded beef or Spiced dried beef
- Quesadilla Desayuno** Breakfast quesadilla \$160
Servido con huevos, queso y opcion de carne
(Jamon, salchicha, tocino o chorizo)
Served with eggs, cheese and your choice of meat
(Ham, sausage, bacon or Mexican sausage)
- Burro de Desayuno** Breakfast burrito \$120
Servido con huevo, papa rallada, queso y opcion de carne
(Tocino, chorizo, salchicha o jamon). No arroz o frijoles
Served with potatoes, cheese and your choice of meat
(Bacon, Mexican sausage, sausage or ham). No rice or beans

***WARNING:** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness
***AVISO IMPORTANTE:** El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos



PANCAKES
con Tocino

PAN
Frances



DESAYUNOS

BREAKFAST

DESAYUNO AMERICANO

Servido con 3 huevos, papa de la casa o papa rallada, tortillas o pan
Served with 3 eggs, hashbrowns or home style potato, tortillas or toast.

- *Jamon Entero (600gr) \$360
- *1/2 Jamon Ham (300gr) \$220
- *Tocino Bacon \$95
- *Salchicha Sausage \$95
- *Rib Eye Steak (240gr) \$295
- *Carne molida con papas \$120
Corned Beef & Hash
- *Carne de Hamburguesa \$120
Burger patty
- *Carne Asada Diezmillo \$165
(240gr)

OMELETTE

Servido con 3 huevos, papa de la casa o papa rallada, tortillas o pan
Served with 3 eggs, hashbrowns or home style potato, tortillas or toast & preserves.

- *Denver \$130
Cebolla, jamon y chile morron
Onions, ham and bell peppers
- *Jamon y Queso \$120
Ham and cheese
- *Salsa Española
Spanish style \$120
- *Guacamole \$130
- *Vegetariano Veggie \$110
- *Tocino, Aguacate y Queso \$140
Bacon, avocado and cheese
- *El Giro \$140
Carne asada, jalapeños, tomate, cebolla y queso
Steak, jalapeño, tomato, onions and cheese
- *Chile Verde \$130
Pork in tomatillo sauce

PANCAKES

- Pancake (1) \$25 (3) \$69 (5) \$90
- *3 Pancakes con (2) Huevos y su elección de (2) Tocino o (2) Salchichas \$120
Three pancakes, two eggs and your choice of two bacon or two sausage
- *Pan Frances con (2) Huevos y su elección de (2) Tocino o (2) Salchichas \$120
French toast, two eggs and your choice of two bacon or two sausage

NIÑOS

- *(1) Pancake, (1) Huevo, (2) Tocino o Salchicha \$65
1 Pancake, 1 egg, 2 bacon strips or 2 sausage
- Chicken nuggets & Papas Fritas \$65
Chicken nuggets with french fries
- Hamburguesa con Queso y Papas Fritas \$65
Meat patty, cheese and thousand island dressing with french fries
- 1 Taco y Papas Fritas \$65
Taco de carne deshebrada, pollo con queso
Shredded beef taco, chicken with cheese & french fries.
- Enchilada de Queso y Papas Fritas \$65
Cheese enchilad with french fries
- Burrito de Queso y Frijoles con Papas Fritas \$65
Bean and cheese burrito with french fries
- Quesadilla con Pollo y Papas Fritas \$70
Chicken quesadilla with french fries
- *4 Camarones Empanizados con Papas Fritas \$65
(4) Shrimps breaded with french fries

POSTRES

- Flan \$52
- Cheesecake \$110
- Nieve \$52
- Churros \$70
- Churros con Nieve \$90
Churros with ice-cream



OMELETTE
Chile Verde



OMELETTE
El Giro



Medio
JAMON



CARNE
Asada
Diezmillo

