



LA MEZCALERÍA DE JACK

Mexican Experience



TACO DE POLLO

4.00€

Guisado de pollo adobado con especias, pimiento, cebolla y guindillas del infierno acompañado de nuestra salsa secreta diabola.



TACO DE PESCADO

3.50€

Taco de pescado al estilo Jack con lechuga tomate cebolla dulce y salsas de queso y picantes.



GUACAMOLE DE REMOLACHA

12.00€

Guacamole al mejor estilo El Viejo Jack con su toque de remolacha y sus totopos caseros.



FAJITA

4.50€

Carne de ternera con especias mexicanas, pimiento rojo, cebolla, guindillas del infierno y nuestras salsas secretas receta del Viejo Jack.



CHILLI MEXICANO CON TOTOPOS

9.00€

Nuestra mejor versión de chilli.



COCA YUCATECA AL MEJOR ESTILO PIRATA

7.00€

Cochinita pibil, queso Cheddar, pimientos del Padrón y guindillas rojas.



CHORIZITOS PICA PICA

7.00€

Chorizitos picantes al infierno de tequila.

PIZZA TEX MEX

12.50€

Guisado de carne y frijoles maiz, cebolla, pimiento del Padrón, guindillas y morrón rojo.

MEZCAL

Burrito Fiestero

Mezcal, Frambuesa, Licor de Sauco, Lima, azúcar

Sacrificio Reposado

Mezcal, Triple Sec, Vainilla, Jalapeños, Lima

Sacrificio Joven

Mezcal, Fruta de la pasión, Pepino, Hierbabuena, Lima

7 Misterios

Mezcal, Licor de Sauco, Mandarina, Perejil, Lima

TEQUILA

Herradura Reposado

Tequila, Pomelo, Lima, Mandarina, Fresa

Herradura Plata

Tequila, Triple Sec, Manzana, Laurel, Jengibre

Espolón

Tequila, Pepino, Jalapeño, Tajín, Ginger Ale

Don Julio

Tequila, Licor de sauco, Fruta de la Pasión

8,00€

Desde el mismo corazón de México, llenas de historia y sabor, llegan las dos bebidas más famosas de estas tierras. El Tequila, el oro blanco codiciado por los terratenientes mexicanos, los conquistadores españoles, los mariachis y valientes de cantinas; y el Mezcal, envuelto en misterio y magia, secreto milenar que pertenece a las culturas indígenas más antiguas de México. Del primero, dicen que es la miel del puro ágave azul, un cactus que sólo crece en estas lejanas tierras áridas. Destilado mediante un proceso fino y elegante, contrasta con el sabor añejo y ahumado del mezcal, que se consigue a partir de muchas variedades de ágave pero siguiendo un proceso ancestral. Su receta es una tradición milenaria... y quizás por ello su sabor a misterio.

Sin duda, dos licores dignos de un buen trago... reposado o agitado.

"Doctor, si me deja tomar este tequila, le prometo no beber en mi funeral" (Frida Khalo).

"Del rock mexicano no se nada... del tequila si" (Noel Gallagher).

"En el cielo no hay mezcal, por eso nos los bebemos aqui" (Mario Moreno)

"Si es mezcal es mágico... ¡Qué viva la magia!" (Pancho Villa)

CON EL TEQUILA Y EL MEZCAL. TODO ES EMPEZAR...