LA TAQUIZA ORIGINAL

3 TACOS CON ARROZ Y FRIJOL

APAPACHO comida mexicana

ENTRADAS

TOTOPOS 80 GR. $2.50

Nuestras crocantes tortillas en triángulos, con un toque de sal. Acompañados con salsa roja tatemada.

GUACAMOLE DE COYOACÁN $4.50

Aguacate machacado, con cebolla en cubitos, cilantro, un toque cítrico y sal. Pídelo picosito o sin chile. Lo servimos con 80 gr. de nuestros deliciosos totopos.

FRIJOLITOS REFRITOS $4.50

Nuestros frijoles de la olla, aplastados suavemente y cocinados con ajo y cebolla. Los acompañamos con quesito blanco y 80 gr. de totopos.

PICADITA DE APAPACHO $10.99

Una opción para compartir. Disfruta de 150 gr. de totopos, para degustar con guacamole, frijoles negros de la olla y dos guisados a elegir.

SOPAS

Las sopas, un apapacho calientito

POZOLE ROJO
De pollo, cerdo o mixto

Sopa prehispánica con carne y maíz cacahuazintle (mote). Se cocina lentamente con chile guajillo (no picante) y hierbas de olor. Al servirlo, le agregamos un toque de lechuga, rábanos y orégano. Disfrútalo con tostada, crema y queso.
*Hecha con la receta de la abuelita, originaria de Xochimilco.

Grd $7.55 / Med $5.55

SOPA DE TORTILLA

Nuestra sopa azteca es elaborada con jitomate, chiles secos como el pasilla y el guajillo; ajo y cebolla.
Servida con tiritas de tortilla crocante elaborada artesanalmente en Apapacho, cubitos de queso, crema, aguacate, y aritos de chile frito.

$7.99

ANTOJITOS

CHILAQUILES

Al puro estilo del abuelito, caldositos. Disfrútalos vegetarianos o con pollo. Son nuestros ricos totopos servidos con generosa salsa roja, queso blanco, cebollita en cubos y un toque de crema ácida.

Grd $6.55 / Med $4.35

QUESADILLAS

ORDEN DE 3. Al mero estilo de la CDMX, las quecas son un rico y ligero antojito de tortilla suave puesta al comal con una buena porción de queso, champiñones o tinga de pollo.

$5.25

HUARACHE

Hecho con nuestra masa nixtamalizada, disfruta de 30 cm. de sabor. Los servimos con una cama de frijoles refritos, quesito, cebolla en cubos y aguacate.

Vegano/vegetariano $5.99

De bistek, chorizo o mixto $7.99

TOSTADAS

De cochinita pibil $3.85

Nuestra tortilla crocante, con una base de frijoles refritos, generosa porción de cochinita y encurtido de cebolla morada.

De tinga de pollo $3.55

Base de frijolitos, tinga de pollo, lechuga, crema y queso.

Orden de 2 Tostadas Mixtas $6.99

TACOS DORADOS

ORDEN DE 3. Crocante presentación de nuestros tacos hechos rollito. Pueden ir rellenos de queso, pollo, cochinita pibil o frijol. Acompañados con crema ácida, un toque fresco de lechuga y queso.

$6.95

ENFRIJOLADAS

(un poco picositas)

ORDEN DE 3 Tortillas de maíz, rellenas y bañadas con nuestra deliciosa salsa de frijoles cocinada con chile ancho. Encima agregamos queso, crema, cebolla en cubitos y aguacate. Tus enfrijoladas pueden ser de pollo, vegetarianas o veganas.

$6.95

ENCHILADAS ROJAS / VERDES

ORDEN DE 3. Bañadas en salsa roja (o verde), las acompañamos con cebolla morada, quesito y crema. Rellénalas de pollo, de queso o de champiñones.

$8.25

GRINGA

2 Tortillas de harina de trigo puestas al comal, rellenas de queso y nuestra riquísima carne al pastor. Colocamos una sobre otra y las dejamos en el comal hasta que se derrita el queso y las tortillas estén ligeramente doradas.

$6.99

TACOS DE GUISADO

Con todo el sabor a hogar, los guisados en Apapacho son la mejor pareja para acompañar nuestras tortillas de maíz nixtamalizadas elaboradas a mano aquí

GUISADOS

Carne al Pastor $1.75 c/u
Cerdito marinado en nuestro adobo casero. El taquito se sirve con piña, cebolla y cilantro.

Tinga de Pollo $1.75 c/u
El muy light de nuestros tacos. Pollo deshebrado cocinado con julianas de cebolla perla, bañado en caldillo de jitomate.

Chicharrón en salsa roja $1.75 c/u
(pregunta por el chicharrón en salsa verde)
Guisado clásico en las cocinas mexicanas. Es el cuero crocante preparado en una salsa de guajillo y jitomate, condimentado con ajo, cebolla y especias.

Alambre $1.75 c/u
Deliciosa carne de res salpimentada y salteada con cebolla perla, pimientos rojo, verde y amarillo, jamoncito y como toque final, queso mozzarella derretido.

Cochinita Pibil $1.75 c/u
La consentida de la casa. Una receta cítrica en la que adobamos el cerdo con achiote, hierbas de olor y otras especias. Lo cocinamos y deshebramos. Se acompaña con delicioso encurtido de cebolla morada.

Champiñones con epazote $1.75 c/u
Nuestra querida opción vegana. Champiñones salpimentados y salteados con cebolla y epazote.

SOLO TAQUITOS

5 tacos mixtos $8.50
10 tacos (elige los guisados que desees) $15.99

PARA QUE LOS ACOMPAÑES CON ARROCITO Y FRIJOLES

3 Tacos
(elige el guisado que desees)
+ Arroz rojo + frijoles negros de la olla
$5.99

1 Taco
(elige el guisado que desees)
+ Arroz rojo + frijoles negros de la olla
$2.75

TORTAS COMO LAS DEL CHAVO

Con pan telera artesanal, nuestras tortas Apapacho llevan mayonesa, frijoles refritos, aguacate, queso mozarella, jitomate y cebolla. Son a la plancha para que el quesito se derrita y el pan quede un poco tostado. Escoge entre 4 rellenos y disfrútalas con nuestros famosos chiles al escabeche.

Jamón o queso $5.75
Pastor o cochinita pibil $7.75

DE TODO UN POQUITO

Degusta este menú con varias de nuestras delicias:
1 Taco de guisado con arroz y frijoles
1 Mini sopita de tortilla
1 Quesadilla
1 Tostada
1 Agua fresca

$ 9.99

LA TAQUIZA

TAQUIZA DE APAPACHO

En Apapacho o en tu casita, disfruta de nuestra taquiza mixta por kilo

25 tortillas de maíz nixtamalizado
250 gr. de Tinga de Pollo
250 gr. de Alambre
250 gr. de Carne al Pastor
250 gr. de Cochinita Pibil
300 gr. de Arroz rojo
300 gr. de Frijoles negros de la olla
Piña, cebolla y cilantro
Encurtido de cebolla morada
Limones
Salsas picantes

Pregunta también por los kilos tradicionales y especiales.

$38.00

PORCIONES / PARA COMPARTIR

ARROZ MEXICANO $2.50
Receta de mamá. Un arroz rojo sofrito en caldillo de jitomate, con chícharos y zanahorias.

FRIJOLES NEGROS $2.50
Son frijolitos cocinados lentamente. Sazonados con epazote, ajo y cebolla.

TOSTADAS $2.65
3 Tortillas crocantes, acompañadas con crema y queso.

TORTILLAS
Por unidad $0.50
Por docena para llevar* $4.00
*Previa revisión de stock.

PORCIÓN QUESO FRESCO $0.50

PORCIÓN CREMA ÁCIDA $0.50

PLATOS VEGANOS

Totopos 80 gr.	$2.50
Guacamole de Coyoacán	$3.99
Frijolitos Refritos	$3.99
Taco de Champiñones con epazote	$1.75
Chilaquiles	Grd $6.55 / Med $4.35
Tacos Dorados	$6.95
Huarache	$5.99
Enfrijoladas	$6.95
Enchiladas rojas/verdes	$8.25

POSTRES

Pregunta por nuestro postre del día

BEBIDAS

Sentirás México en cada sorbo

AGUAS FRESCAS

Horchata de Arroz
Jamaica
Limón con Chía
Tamarindo

$1.29

CHAMOYADA DE MANGO O TAMARINDO

Refrescante, de consistencia suave y sabores frutales. Hecho con nuestro chamoy casero, con toques dulces, picositos, ácidos y salados.

$3.50

REFRESCOS

Coca Cola, Sprite, Fanta, Fiora, Inka Cola, Agua Güiting, Agua embotellada sin gas.

$1.29

CAFÉ

Negro $1.29
Capuccino $2.15

MICHELADAS

Chelada $3.50

Solo con limoncito, sal y jugo sazonador.

Michelada de maracuyá

Muy rica mezcla entre cerveza y maracuyá. $4.50

Michelada de Clamato

¡La clásica de CDMX! Sazonada con salsas negras no picantes, limón y Tajín. $4.50

CERVEZA

Corona, Pilsener, Club verde.

$2.50

SHOT DE TEQUILA

Disfrútalo acompañado con sal y limón.

$3.00

Por $2 más,
*** agrégale Chamoy ***

Pide tu chelada o michelada escarchada con Chamoy y acompañada de gomitas.

JARRITOS

Jarrito de barro escarchado con sal y chilito piquín, al que le ponemos hielo, tequila, jugo de limón, jugo de naranja y refresco de toronja.

$7.99

QUITO
Abelardo Moncayo Oe4-116 y Vasco de Contreras, sector Mañosca.
Pedidos y Reservaciones **099 805 6741**

Apapacho Comida Mexicana
APAPACHOCOMIDAMEXICANA.COM

Fotos: @CRISMPFOTO - Diseño/diagram.: @ANIGDELA_MARKETINGDIGITAL 2022