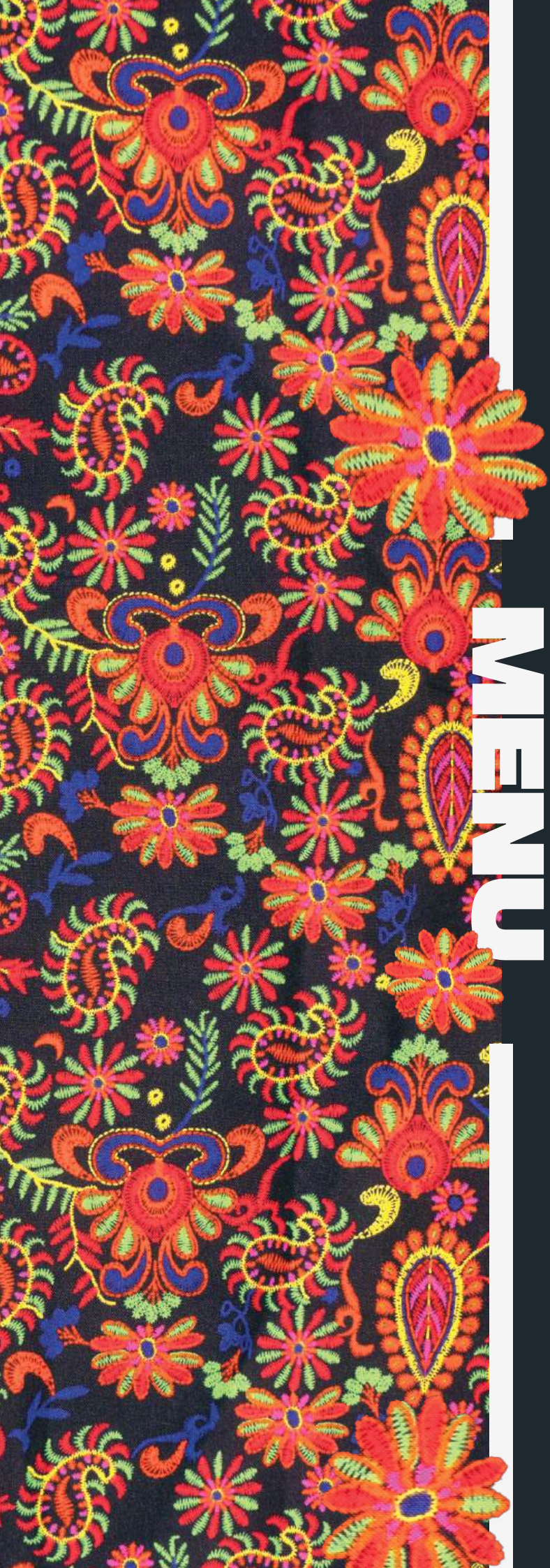


MENÚ







ENTRADAS



Totopos



2.99

80gr de nuestras crocantes tortillas de maíz en triángulos. Los acompañamos con salsa roja tatemada.

Frijoles Charros de la Vasco

3.50

Frijoles negros de la olla guisados con amor + chorizo + jamón + salchicha + tocino.

Picadita de Apapacho



11.99

150gr de totopos + guacamole + 2 guisados a elegir.

Guacamole de Coyoacán

4.75



80gr de totopos con aguacate machacado, cebolla en cubitos, cilantro, un toque cítrico y sal. Pídelo picosito o sin chile.

Frijolitos refritos

4.75



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

Con chorizo + \$1.00

Choriqueso con Totopos

5.75

80gr de nuestros totopos artesanales de la casa, bañados con chorizo y queso.

Pozole Rojo

MEDIANO 5.99

GRANDE 7.99

Sopa prehispánica con maíz cacahuazintle (mote). Se cocina con chile guajillo (no picante) y hierbas de olor. Al servirlo, agregamos un toque de lechuga, rábanos y orégano. Disfrútalo con tostada, crema y queso. Elígelo de cerdo, pollo o mixto.

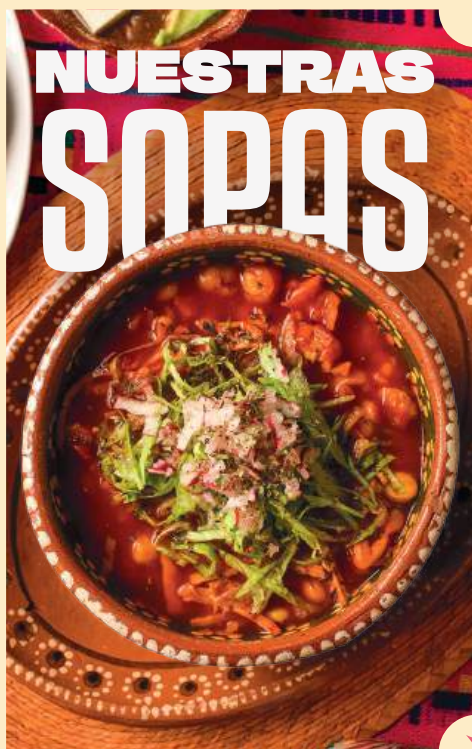
Sopa de tortilla

7.99

Nuestra sopa azteca es elaborada con jitomate, chile secos (no picante), ajo y cebolla. Servida con tiritas de tortilla crocante, cubitos de queso, aguacate y finalmente agregamos crema.

Con pollo + \$1.00

NUESTRAS SOPAS



Vegano



Vegetariano

NUESTROS TACOS

• especiales •



Tacos de Birria 12.99

5 tortillas hechas a mano + carne de res + consome donde fue cocinada lentamente la res junto con adobos tradicionales.

Tacos de Chori-Queso 6.99

3 Tortillas de maíz hechas a mano rellenas de chorizo artesanal + queso.

Tacos de Bistec 12.25

6 Tacos de Bistec con tortillas hechas a mano.

Tacos de Alambre 9.99

5 Tortillas hechas a mano, rellenas de carne de res salpimentada y salteada con cebolla, pimientos, jamoncito y queso mozzarella.

Tacos de Chorizo 5.99

3 Tortillas de maíz hechas a mano rellenas de chorizo artesanal.

Tacos de chapulines 5.99

2 tacos de chapulines deshidratados y sazonados. Acompañados con guacamole de la casa.



Al Pastor

1.99

Cerdito marinado en nuestro adobo casero. El taquito se sirve con piña, cebolla y cilantro

Tinga de Pollo

1.99

El muy light de nuestros tacos. Pollo deshebrado cocinado con julianas de cebolla perla, bañado en caldillo de jitomate.

Chicharrón En Salsa Roja

1.99

Cuero reventado preparado en una salsa de guajillo y jitomate, condimentado con ajo, cebolla y especias.

Cochinita Pibil

1.99

La consentida de la casa. Receta cítrica de cerdo adobado con achiote, hierbas de olor y otras especias. Se sirve deshebrada y acompañada con delicioso encurtido de cebolla.



Champiñones Con Epazote

1.99

Opción vegana. Champiñones salpimentados y salteados con cebolla y epazote.



4 Tacos + Arroz Mexicano + Frijoles de la Olla

7.99

Orden de 4 tacos (Elije Guisados de la casa).

6 Tacos + Arroz Mexicano + Frijoles de la Olla + Guacamole

11.99

Escoge 6 tacos de los sabores de la casa.

• 10 tacos para todos •



+ Arroz Mexicano
+ Frijoles de la Olla
+ 2 aguas frescas

19.99



NUESTROS
TACOS
♦ de la casa ♦



TAQUIZA



• Apapacho •

Taquiza Mixta *4 sabores* 42.50

25 Tortillas + 1 Kilo de Guisado. 4 sabores (Pastor, Alambre, Cochinita Pibil y Tinga de Pollo) + 300gr. Arroz Mexicano + 300gr. Frijoles de la Olla.

Taquiza Especial 45.00

25 Tortillas + 1 Kilo de Guisado 1 o 2 sabores (Pastor, Alambre, Cochinita Pibil o Tinga de Pollo) + 300gr. Arroz Mexicano + 300gr. Frijoles de la Olla.

DE TODO un poquito

Degusta este menú con varias de nuestras delicias **Apapacho**:

- 1 Mini sopa de tortilla
- 1 Quesadilla
- 1 Taco de guisado de la casa
- 1 Tostada
- 1 Agua fresca.

11.99

PLATILLOS

TRADICIONALES

Huarache 9.99

Hecho con masa nixtamalizada, son 30cm de sabor. Con frijoles, queso, cebolla y aguacate. Disfrútalo de Pollo, Bistec, Chori-zo, Mixto, vegetariano o vegano



Quesadillas 6.99

Orden de 4. Al mero estilo de la CDMX, las quecas son un ligero antojito de tortilla suave puesta al comal con queso, champi-ñones (vegetariano) o tinga de pollo.

Enfrijoladas 10.50

Orden de 4. Tortillas de maíz bañadas en crema de frijol (poco picante), con cebolla, queso, crema y aguacate. Elígela de Pollo, vegetarianas o veganas.

Tacos Dorados 7.99

Orden de 4. Crocante presentación de nuestros tacos, acompañados con crema ácida, lechuga y queso. Escoje tu relleno: Pollo, Cochinita Pibil, Queso (vegetariana) o Frijoles (vegana).

Tostada 3.99

Tortilla crocante, con cama de frijoles. Pídela de Tinga de Pollo, Cochinita o vegetariana o vegana.

Gringa 7.15

Tortillas de harina de trigo puestas al comal, rellenas de queso y nuestro riquísimo Pastor.



Enchiladas Rojas o Verdes 10.50

Orden de 4. Tortillas de maíz bañadas en salsa roja o verde (no picante), con cebolla, queso y crema. Elígela de Pollo, vegetarianas o veganas.

Enchiladas Suizas Rojas o Verdes 11.50

4 Enchiladas + queso gratinado.

TORTAS

Como las del chavo



Torta de Queso 🌱 _ _ _ 5.99

Pan telera artesanal, con frijoles, aguacate, queso mozzarella, queso de mesa, jitomate, mayonesa y cebolla.

Torta de Jamón _ _ _ 5.99

Pan telera artesanal, con frijoles, aguacate, queso mozzarella, jamón, jitomate, mayonesa y cebolla.

Torta al Pastor _ _ _ 8.50

Pan telera artesanal, con frijoles, aguacate, queso mozzarella, Pastor, jitomate, mayonesa y cebolla.

Torta de Cochinita Pibil 8.50

Pan telera artesanal, con frijoles, aguacate, queso mozzarella, Cochinita Pibil, jitomate, mayonesa y cebolla.



Chilaquiles 🌱

Mediano 4.80

Grande 6.80

Totopos artesanales en salsa roja con epazote. Servidos con queso, cebollita y un toque de crema ácida. Pídelos de Pollo, Chorizo, Bistec, Huevo (vegetariano) o champiñines (vegano).



PORCIONES

para acompañar

Frijoles Negros de la Olla  **2.80**

Cocinados con amor, ajo y cebolla.

1/2 Docena de Tortillas **2.00**

Tortillas suaves de maíz nixtamalizado hechas a mano.

1 Docena de Tortillas **4.00**
+ Salsa Picante

Tortillas suaves de maíz nixtamalizado hechas a mano.

Arroz Mexicano  **2.80**

Arroz rojo sofrito en caldillo de jitomate, con chícharos y zanahorias.

Tostadas  **2.80**

3 tortillas crocantes + crema + queso.

Guacamole  **3.00**

Aguacate machacado, con cebolla, cilantro, un toque cítrico y sal.

Tortilla Apapacho **0.50**

Tortilla suave de maíz nixtamalizado hecha a mano.

PREGUNTA POR EL POSTRE DEL DÍA

BEBIDAS



Café pasado **2.00**

Pídelo en agua o en leche.

Agua **1.35**

Con Gas o Sin Gas.

Aguas Frescas

¡Sentirás México en cada sorbo! Horchata, Jamaica, Tamarindo, agua de temporada

Pequeña **1.35**

Grande **2.30**

Cerveza Nacional **2.75**

Pilsener - Club Verde

Cerveza Internacional **4.25**

Modelo Negra - Modelo Clara - Sol - Corona - Stella Artois.

Refresco personal **1.35**

en envase de vidrio

Coca cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Fiora, Inka Cola.

Chamoyada

Refrescante frozen, con sabores frutales y acompañado de chamoy artesanal (sin colorantes ni preservantes) + gomitas. Disfrútala de Mango, Tamarindo o Maracuyá.

3.80

CÓCTELES

Margarita 10.50

Cóctel potente y refrescante, con matices dulces, salados y a veces picantes. Pídelo de Maracuyá - Mango - Limón - Tamarindo - Jamaica.

Vampirito 9.50

Combinación de los dos sabores más característicos de México, el picante y el tequila. Servido con refresco de toronja, Sangrita de la casa, limón, tequila y hielo.

Cantarito 9.00

Jarro de barro escarchado con chilito piquín + hielo + tequila + jugo de naranja + limón y refresco.

Paloma 9.00

Cóctel refrescante a base de tequila y refresco de toronja. Servido en un vaso escarchado con sal, agregamos hielos y un toque de limón.

CANTARITO • para compartir •

Versión gigante de tu Cantarito, mas de 400 ml de tequila para acompañar.

31.00

MICHE LABRAS



Chelada 3.75

Limón, sal, jugo sazonador y salsa inglesa.

Chelada Chamoy 5.75

Pide tu chelada escarchada con chamoy artesanal y acompañada de gomitas.

Michelada de Maracuyá 4.75

Concentrado de maracuyá de la casa + cerveza con vaso escarchado con sal.

Michelada de Maracuyá Chamoy 6.75

Pide tu Michelada de Maracuyá escarchada con chamoy artesanal y acompañada de gomitas.

Michelada de Clamato 4.75

¡La clásica de CDMX! Sazonada con salsas negras no picantes y limón.

Michelada de Clamato Chamoy 6.75

Pide tu Michelada de Clamato escarchada con chamoy artesanal y acompañada de gomitas.



BEBIDAS



artesanales

Tejuino _____ **4.00**

Bebida artesanal de origen prehispánico, su nombre proviene del náhuatl tecuín (Latir del corazón). Hecho con masa de maíz nixtamalizado. Combina la dulzura del piloncillo con la frescura del limón, servido con sal y hielo. Experiencia gastronómica única y auténtica.

Plural Cocona _____ **6.00**

Copa de Bebida Pet-Nat (gasificada naturalmente) con aromas herbales y frutales. Notas a durazno, madera y cítricos. Levemente refrescante y amable en boca.

Plural Eucalato _____ **6.00**

Copa de Bebida Pet-Nat (gasificada naturalmente) con aromas herbales y frutales. Notas lácteas, miel y madera. Mineral, mentolada y cítrica. De efervescencia numerosa y delicada con fina burbuja.

Plural Morada _____ **6.00**

Copa de Bebida Pet-Nat (gasificada naturalmente) con aromas herbales, florales y boscoso. Notas a bayas rojas, lavanda y ciruela.

Plural Eterio _____ **6.00**

Copa de Bebida Pet-Nat (gasificada naturalmente) con aromas especiados, herbales y frutales. Notas a claudia, man-gostino, pimienta, mantequilla tostada y gomitas. Efervescencia numerosa.

SHOTS



Bandera _____ **5.50**

Una forma diferente de disfrutar tu tequila. Cóctel mexicano. Con tres caballitos formamos la bandera tricolor. 1 caballito de limón (verde) + 1 caballito de tequila (blanco) + 1 caballito de Sangrita de la casa (roja)

Tequila Internacional José Cuervo _____ **6.25**

Acompaña tu caballito de tequila con sal y limón o naranja.

Tequila Internacional 1800 _____ **9.25**

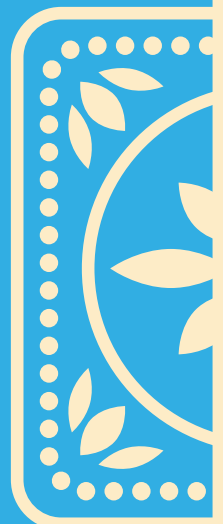
Acompaña tu caballito de tequila con sal y limón o naranja.

Tequila Internacional Don Julio _____ **12.25**

Acompaña tu caballito de tequila con sal y limón o naranja.

Tequila Nacional _____ **3.50**

Acompaña tu caballito de tequila con sal y limón o naranja.





APAPACHO 
comida mexicana



@apapacho.comidamexicana



apapachocomidamexicana



099 805 6741