

Solito

TAQUERÍA MEXICANA

Menú / Menu

para tomar o para llevar / eat-in or take away



HORARIO

Lunes:

cerrado

Martes:

20:00 a 1:00

Miércoles a Domingo:

13:00 a 17:00 y 20:00 a 1:00

Calle de la Pasa 4, Madrid

Reservas +34 91 353 58 22

Solito

TAQUERÍA MEXICANA

PARABOTANEAR

- GUACAMOLE con totopos / 9,50€
- FRIJOLES fundidos en queso y totopos / 9,50€
- COMPADRES frijoles refritos con queso fundido y guacamole / 12,50€

PARACOMER

QUESADILLAS

- Pescadilla / 14,50€
- Cuitlacoche / 14,50€
- Vegetariana con pimientos / 12,50€
- Flor de calabaza / 12,50€
- Chorizo / 12,50€

CHALUPAS Cochinita / 11,50€

PANUCHOS Cochinita / 11,50€

SOPES Vegetarianos o de Carne a elección (a elegir 3 unidades) / 13,50€

HUARACHE / 10,50€

AGUACHILE /18,50€

POZOLE Verde, Blanco o Rojo / 14,50€

SOPA AZTECA / 14,50€

QUESO FUNDIDO

- Toluqueño (Chorizo) / 13,50€
- Vegetariano (Pimiento) / 13,50€
- Cuitlacoche / 14,50€

TACOS (3unidades) / 10€

- Carnitas
- Cueritos
- Anenehuitle
- Pastor
- Cochinita
- Tinga de pollo
- Tinga de ternera
- Pechito de ternera
- Lengua o Suadero
- Pescado / 12€

FLAUTA de Pollo o Ternera (3 unidades) / 14€

MOLCAJETE de Pollo o Ternera / 18,50€

ALAMBRE de Pollo o Ternera / 10€

ENCHILADAS de Mole poblano, Verdes de pollo, Rojas de ternera o Vegetariana / 18€

CARNITAS / 16,50€

CHILES en nogada / 18,90€

POSTRES

- Crepa de cajeta / 5,50€
- Helados / 5,50€
- Tarta del día / 5,50€



UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
CONTEMPORÁNEA

Solito

TAQUERÍA MEXICANA

PARA BEBER SIN ALCOHOL

- Agua sin gas / 2,50€
 - Agua con gas / 3€
 - Aguas frescas de Jamaica, Tamarindo, Horchata o Limonada / 3€
 - Refrescos / 3€
 - Zumo de naranja / 3,50€
 - Zumo de tomate preparado / 4€
 - Cerveza sin alcohol / 3€
 - Café de la olla / 2€
 - Café solo Nespresso / 2,50€
 - Café americano / 2,50€
 - Café cortado / 2,50€
 - Café con leche / 2,50€
 - Té / 3€
 - Infusiones / 3€
 - Colacao / 2,50€
 - Vaso de leche / 1€
- Tipos de leche: entera, semidesnatada, desnatada, sin lactosa, soja, avena y almendra.

PARA BEBER CON ALCOHOL**TEQUILA**

- Herradura Reposado / 7€
- Herradura blanco / 6€
- Sangrita para tequila / 2€
- Clamato para tequila / 3€

MEZCAL

- Union espadin/ 8€

CERVEZAS

- Coronita / 3,50€
- Pacifico / 3,50€
- Negra Modelo / 3,75€
- Modelo especial / 3,50€
- Michelada / 4,50€
- Chelada / 4,50€
- Caña (33 cl.)/ 3€
- Pinta (55cl.) 5€

COCTELES

- Margarita Clásica, Tamarindo o Fresa / 8€
- Piña Colada / 8€
- Bloody Mary / 6,50€
- Mimoso / 5,50€
- Aperol Spritz / 6,50€
- Tinto de verano / 4,50€

POR COPA

- Vermut / 4€
- Vino Tinto / 4,50 €
- Vino Blanco / 4,50€



UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
CONTEMPORÁNEA

Solito

TAQUERÍA MEXICANA

STARTERS

- GUACAMOLE with chips / 9.50€
- FRIJOLES (Black beans) with cheese and nachos / 9.50€
- COMPADRES (Refried black beans) with cheese and guacamole / 12.50€

MAIN COURSES

QUESADILLAS (Soft tortilla filled with cheese) with

- Fish / 14.50€
- Corn fungi / 14.50€
- Vegetarian with pimiento peppers / 12.50€
- Zucchini flower / 12.50€
- Chorizo (Sausage) / 12.50€

CHALUPAS (Long fried tortilla) with pulled pork / 11.50€

PANUCHOS (Fried tortilla) filled with black beans and pulled pork / 11.50€

SOPES (3 Pieces of Long thick soft tortilla) Vegetarians or with choice of Meats, topped with re-fried black beans, chopped onions and cream / 13.50€

HUARACHE (Hard corn tortilla) topped with re-fried black beans, chopped onions, cilantro, beef and cream / 10.50€

AGUACHILE with baby prawn, sauce and chili water / 18.50€

POZOLE (Mexican soup) with pork and corn / 14.50€

- White (mild)
- Green (medium tomato chili)
- Red (hot tomato chili)

SOPA AZTECA (Aztec Soup) Tortilla croutons, chicken, pimiento pepper, cilantro, topped with cheese, avocado and cream / 14.50€

QUESO FUNDIDO (Melted cheese) served in a traditional mortar bowl with:

- Chorizo sausage / 13.50€
- Pimiento pepper / 13.50€
- Corn fungi / 14.50€

TACOS (3 pieces) / 10€

- Pulled pork
- Soft pork rind
- Anenehuitle
- Pastor (pork)
- Cochinita (pork)
- Chicken stew
- Beef stew
- Chicken breast
- Tongue
- Beef belly
- Fish / 12€

FLAUTA (3 pieces of Fried tortilla roll) with Chicken or Beef / 14.00€

MOLCAJETE with Chicken or beef, served in a traditional mortar bowl / 18.50€

ALAMBRE with Chicken or Beef / 10.00€

ENCHILADAS / 18€

- Cocoa sauce and poblano pepper
- Green chili and chicken
- Red chili and beef
- Vegetarian / 18€

CARNITAS (Pulled pork) / 16.50€

CHILES (Poblano pepper) filled with walnuts and pomegranate / 18.90€

DESSERTS

- Crepe with caramelized milk / 5.50
- Ice Cream / 5.50€
- Cake of the day / 5.50€



UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
CONTEMPORÁNEA

Solito

TAQUERÍA MEXICANA

NON-ALCOHOLIC DRINKS

- Still water / 2.50€
- Sparkling water / 3€
- Hibiscus, Tamarind, Sweet Nutty or Lemonade drink / 3€
- Soft drinks / 3€
- Orange juice / 3.50€
- Tomato juice / 4€
- Alcohol free beer / 3€
- Pot coffee / 2€
- Nespresso coffee / 2.50€
- American coffee / 2.50€
- Coffee with a bit of milk (75% / 25%) / 2,50€
- Coffee with milk (50% / 50%) / 2.50€
- Tea / 3€
- Infusion (herbal tea) / 3€
- Colacao (Hot chocolate with milk) / 2.50€
- Glass of milk / 1€

➤ Types of milk: whole, half, skimmed, no lactose, soy, oat and almond.

ALCOHOLIC DRINKS

TEQUILA

- Herradura Reposado / 7€
- Herradura blanco / 6€
- Sangrita (Spicy tomato drink with fruit juices for tequila) / 2€
- Clamato (Spicy tomato drink) for tequila / 3€

MEZCAL

- Union espadin / 8€

BEERS

- Coronita / 3.50€
- Pacifico / 3.50€
- Negra Modelo / 3.75€
- Modelo especial / 3.50€
- Michelada / 4.50€
- Chelada / 4.50€
- Caña (33 cl.) / 3€
- Pinta (55 cl.) 5€

COCKTAILS

- Classic Margarita
Tamarind or Strawberry / 8€
- Piña Colada / 8€
- Bloody Mary / 6.50€
- Mimosa / 5.50€
- Aperol Spritz / 6.50€
- Tinto de verano (Wine with soft drink) / 4.50€

BY THE GLASS

- Vermouth / 4€
- Red wine / 4.50 €
- White wine / 4.50€



UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
CONTEMPORÁNEA