



# Solito

TAQUERÍA MEXICANA

## BOTANAS Y COMIDA LUNCH AND DINNER

### ● PARA BOTANEAR / STARTERS

GUACAMOLE con totopos / 11€  
Guacamole with nachos


FRIJOLES fundidos en queso y totopos / 11€    
Black beans with cheese and nachos

COMPADRES frijoles refritos con queso fundido y guacamole / 14€    
Refried black beans with cheese and guacamole



QUESO FUNDIDO   
Melted cheese served in a traditional mortar bowl


Toluqueño (Chorizo) / 15,50€  
Chorizo sausage

Vegetariano (Pimiento) / 15,50€   
Pimiento pepper

Cuitlacoche / 16,50€   
Corn fungi

### ● PARA COMER / MAIN COURSES

QUESADILLAS / (3 unidades/pieces)   
Cuitlacoche / Corn fungi / 14€ 

Vegetariana con pimientos / 12,50€   
Vegetarian with peppers

Flor de calabaza / Zucchini flower / 12,50€   
Chorizo / Sausage / 12,50€


CHALUPAS Cochinita / 14€   
Fried tortilla with pulled pork

PANUCHOS Cochinita / 14€     
Fried tortilla with pulled pork and black beans

▲ SOPES Vegetarianos o de Carne a elección (a elegir 3 unidades) / 15,50€    
3 Pieces of thick soft tortilla, beef or vegetarian, topped with re-fried black beans, with chopped onions and cream

▲ HUARACHE / 14€    
Hard corn tortilla topped with re-fried black beans, chopped onions, cilantro, beef and cream

AGUACHILE / 21€     
Baby prawn, sauce and chili water

POZOLE Verde, Blanco o Rojo / 15€   
White (mild) / Green (medium tomato chili) / Red (hot tomato chili)

■ SOPA AZTECA / 15€     
Aztec soup with, chicken, pimiento pepper, cilantro, tortilla croutons, topped with cheese, avocado & cream

TACOS / (3 unidades iguales/equal pieces)

Carnitas / Pulled pork / 11,50€

Cueritos / Soft pork rind / 11,50€

Pastor / Pastor pork / 11,50€

Cochinita / Pork / 11,50€

Tinga de pollo / Chicken stew / 11,50€ 

Tinga de ternera / Beef stew / 11,50€ 

Pechito de ternera / Beef brisket / 11,50€ 

Chilorio / Beef with chili / 11,50€  


Suadero / Flank steak / 11,50€

Lengua / Tongue / 11,50€ 

Pescado / Fish / 14€    

■ FLAUTA de Pollo o Ternera (3 unidades) / 15€    
3 pieces of fried tortilla roll with chicken or beef

MOLCAJETE de Pollo o Ternera / 21€  
Chicken or beef, served in a traditional mortar bowl

ALAMBRE de Pollo o Ternera / 13€   
Chicken or beef with cheese and vegetables, toppings and soft tacos

ENCHILADAS de: / 20,50€      
Mole poblano / Cocoa sauce & poblano pepper     
Verdes de pollo / Green chili and chicken     
Rojas de ternera / Red chili and beef  
Vegetariana / Vegetarian   

CARNITAS/ Pulled pork / 19€

CHILES en nogada (En Temporada) / 22€    
Poblano chili pepper filled with walnuts and pomegranate (In Season)

### ● POSTRES / DESSERTS

CREPA de Cajeta / Nutella / 7€      
Crepe with caramelized milk / Nutella

HELADOS / Ice Cream / 6,30€   

\*PASTEL 3 Leches / 3 Leches Cake / 8€    

PAN DE ELOTE / Pan de Elote / 8€   

### ● SALSAS / SAUCES

Salsa Macha / Macha Sauce  

MayoChipo / 

Salsa Habanera / Habanera Sauce 

IVA INCLUIDO EN TODA LA CARTA

▲ Alérgenos dependiendo de la proteína [Confirmar con el Camarero]

■ Alérgenos en decoración emplatado [Confirmar con el Camarero]

\* Tarta del día [Confirmar con el Camarero]

● Opciones sin gluten y vegetarianas  
Gluten free and vegetarian options

[ALÉRGENOS · CONSULTAR GUÍA]



UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA  
CONTEMPORÁNEA



# Solito

TAQUERÍA MEXICANA

## BEBIDAS DRINKS

### ● PARA BEBER SIN ALCOHOL NON-ALCOHOL DRINKS

Agua sin gas / 3,50€  
Still water

Agua con gas / 3,50€  
Sparkling water

Aguas frescas de Jamaica, Tamarindo, Horchata o Limonada / 4,€  
Hibiscus, Tamarind, Sweet nutty or Lemonade drink

Clamato / 5€  
Spicy tomato drink

Refrescos / 3,50€  
Soft drinks

Zumo de tomate preparado / 4€  
Tomato juice

Cerveza sin alcohol / 3,50€  
Alcohol free beer

Café de la olla / 2,50€  
Pot coffee

Café solo Nespresso / 3€  
Nespresso coffee

Café americano / 3€  
American coffee

Café cortado / 3€  
Coffee with a bit of milk (75% / 50%)

Café con leche / 3€  
Coffee with milk (50% / 50%)

Té / 3€  
Tea

Infusiones / 3€  
Herbal Tea

Colacao / 3€  
Hot chocolate with milk

- Tipos de leche:  
Entera, semidesnatada, desnatada, sin lactosa, soja, avena y almendra  
Types of milk:  
Whole, half, skimmed, no lactose, soy, oat, almond

### ● PARA BEBER CON ALCOHOL ALCOHOL DRINKS

#### TEQUILA

Herradura Reposado / 12€

Herradura blanco / 10€

Sangrita para tequila / 3€  
Spicy tomato drink with fruit juices for tequila

#### MEZCAL

Union Espadin / 10€

#### CERVEZAS

Coronita / 4,50€

Pacifico / 4,50€

Negra Modelo / 4,50€

Modelo especial / 4,50€

Michelada / 5€

Chelada / 5€

Caña (33 cl.) / 3€

Pinta (55cl.) / 5€

#### COCTELES

Margarita Clásica, tamarindo o fresa / 9€  
Classic Margarita, tamarind or strawberry

Piña Colada / 8€

Bloody Mary / 8€

Aperol Spritz / 8€

Tinto de verano / 4,50€  
Wine with soft drink

#### POR COPA

Vermut · Vermouth / 4,50€

Vino Tinto · Red wine / 4,50€

Ribera del Duero / Rioja

Vino Blanco · White wine / 4,50€

Albariño / Rueda / Godello

Champán · Champagne / 4,50€

IVA INCLUIDO EN TODA LA CARTA



UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA  
CONTEMPORÁNEA





PARA CUALQUIER DUDA  
PREGUNTAR AL PERSONAL

## GUÍA DE ALÉRGENOS

1



CONTIENE  
GLUTEN

2



CRUSTÁCEOS

3



HUEVOS

4



PESCADOS

5



CACAHUETES

6



SOJA

7



LÁCTEOS

8



FRUTOS DE  
CÁSCARA

9



APIO

10



MOSTAZA

11



GRANOS  
DE SÉSAMO

12



DIÓXIDO DE  
AZUFRE Y  
SULFITOS

13



ALTRAMUCES

14



MOLUSCOS

- ▲ Alérgenos dependiendo de la proteína [Confirmar con el Camarero]
- Alérgenos en decoración emplatado [Confirmar con el Camarero]
- \* Tarta del día [Confirmar con el Camarero]

**Solito**  
TAQUERÍA MEXICANA



UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA  
CONTEMPORÁNEA