

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€ [7-9]
Black beans with cheese and nachos

COMPADRES frijoles refritos con queso fundido y guacamole / 14€ [7-9]
Refried black beans with cheese and guacamole

QUESO FUNDIDO [7]
Melted cheese served in a traditional mortar bowl
Toluqueño (Chorizo) / 15,50€
Chorizo sausage
Vegetariano (Pimiento) / 15,50€ [9]
Pimiento pepper
Cuitlacoche / 16,50€ [9]
Corn fungi

● PARA COMER / MAIN COURSES

QUESADILLAS / (3 unidades/pieces) [7]
Cuitlacoche / Corn fungi / 14€ [9]
Vegetariana con pimientos / 12,50€ [9]
Vegetarian with peppers
Flor de calabaza / Zucchini flower / 12,50€ [9]
Chorizo / Sausage / 12,50€

CHALUPAS Cochinita / 14€ [12]
Fried tortilla with pulled pork

PANUCHOS Cochinita / 14€ [3-6-9-11]
Fried tortilla with pulled pork and black beans

▲ SOPES Vegetarianos o de Carne a elección (a elegir 3 unidades) / 15,50€ [7-9]
3 Pieces of thick soft tortilla, beef or vegetarian, topped with re-fried black beans, with chopped onions and cream

▲ HUARACHE / 14€ [7-9]
Hard corn tortilla topped with re-fried black beans, chopped onions, cilantro, beef and cream

AGUACHILE / 21€ [2-11-12]
Baby prawn, sauce and chili water

POZOLE Verde, Blanco o Rojo / 15€ [9]
White (mild) / Green (medium tomato chili) / Red (hot tomato chili)

■ SOPA AZTECA / 15€ [7-9-11]
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€ [9]

Tinga de ternera / Beef stew / 11,50€ [9]

Pechito de ternera / Beef brisket / 11,50€ [9]

Chilorio / Beef with chili / 11,50€ [7-9]

Suadero / Flank steak / 11,50€

Lengua / Tongue / 11,50€ [9]

Pescado / Fish / 14€ [1-3-6-10-12]

■ FLAUTA de Pollo o Ternera (3 unidades) / 15€ [7-9]
3 pieces of fried tortilla roll with chicken or beef

MOLCAJETE de Pollo o Ternera / 21€ [7-9]
Chicken or beef, served in a traditional mortar bowl

ALAMBRE de Pollo o Ternera / 13€ [7]
Chicken or beef with cheese and vegetables, toppings and soft tacos

ENCHILADAS de: / 20,50€ [1-5-7-8-11]
Mole poblano / Cocoa sauce & poblano pepper [7-9-11]
Verdes de pollo / Green chili and chicken [7-9-11]
Rojas de ternera / Red chili and beef
Vegetariana / Vegetarian [7-9-11]

CARNITAS/ Pulled pork / 19€

CHILES en nogada (En Temporada) / 22€ [7-8]
Poblano chili pepper filled with walnuts and pomegranate (In Season)

● POSTRES / DESSERTS

CREPA de Cajeta / Nutella / 7€ [1-3-5-7-8]
Crepe with caramelized milk / Nutella

HELADOS / Ice Cream / 6,30€ [7-9-11]

*PASTEL 3 Leches / 3 Leches Cake / 8€ [1-3-7-8]

PAN DE ELOTE / Pan de Elote / 8€ [3-5-7]

● SALSAS / SAUCES

Salsa Macha / Macha Sauce [5-8-11]

MayoChipo / [3]

Salsa Habanera / Habanera Sauce [12]

IVA INCLUIDO EN TODA LA CARTA

● 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