



Domingo

FLAUTA DE BARBACOA DE PICAÑA.....\$45

Tortilla especial raspada que cobija a nuestra barbacoa de picaña, acompañada de lechuga, cebolla encurtida, crema y queso cotija fresco.

CHILAQUILES CON BIRRIA DE SHORT RIB.....\$90

Totopos hechos en casa, short rib, salsa roja, crema, queso, cebolla, cilantro, ¿Algo más?

Bebidas

Jugo de naranja..... \$40

Mimosa.....\$90

Café Americano.....\$40

Café Espresso.....\$40

Bloody Mary.....\$90

¡Más todo el menú diario!



El del diario

Los necios



TACOS MULA.....\$120

Nuestra especialidad: 3 tacos de harina rellenos de carne de res U.S.D.A Choice preparada estilo oriental, ¡Perfectos para compartir!
contiene cacahuate



BARBACOA DE PICAÑA.....\$70

Uno de los favoritos: taco de picaña calidad U.S.D.A. Choice cocida a fuego lento con el rub de la casa, ¡Se te deshace en la boca! Servido en tortilla de maíz.



VILLAMELÓN.....\$50

Un viejo conocido sobre una tortilla de maíz; cecina calidad U.S.D.A. choice con chorizo de Huetamo bañados con salsa de chile guajillo y su crujiente chicharrón.



COSTRA DE CHAMPIÑONES.....\$45

Tortilla de maíz con costra de queso Oaxaca acompañado de champiñones al ajillo hechos con nuestra receta secreta, una explosión de sabor inigualable y saludable.

CACHETADA DE RIB EYE.....\$90

Taco de Rib Eye sonorenses corte delgado. El puro sabor. Montado sobre su respectiva tortilla de maíz. Acompañado de cebollita asada. (2 tortillas)



Nuestros chiqueados




Picante





Vegetariano


Los necios

 MILPA.....\$50
Costra de Huitlacoche salteado con guindillas de chile ancho y quelites.

QUESABIRRIA DE SHORT RIB.....\$60
Quesadilla de tortilla de maíz con nuestra birria de short rib cocida a fuego lento. Una explosión de sabor.

 CARNITAS DE PATO.....\$150
Confit de pato con su cebollita encurtida ¡Un clásico michoacano inspirado en un clásico francés!

 SHABU SHABU.....\$120
Taco en tortilla de maíz con New York U.S.D.A. Choice corte delgado asado, sobre una cama de poro caramelizado y cobijado con poro frito.

 BIRRIAMEN.....\$120
Fideo japonés, birria de Short Rib, acompañado de: Naruto, alga nori, aguacate, cebolla, cilantro y ajonjolí.

FUGAZ

Nuestro taco de temporada, ¡Pregunta por él a nuestro equipo!

Callejeros

Bistec (U.S.D.A Choice).....\$50
Chorizo (Huetamo).....\$40
Campechano.....\$50
Volcán.....+\$10
Costra.....+\$10
Tortilla de harina.....+\$5



Nuestros chiqueados



Picante



Vegetariano

Pa Picotear

PAPAS MULA.....\$90

Papas a la francesa con condimento de trufa negra y parmesano, acompañadas con salsa brava, alioli de paprika con ajo y perejil chino.

PAPAS MULA CON CARNE.....\$130

Papas a la francesa con condimento de trufa negra y parmesano, acompañadas con salsa brava, alioli de paprika con ajo y perejil chino con bistec U.S.D.A Choice.

Pal Mal de Mula

HELADO DE COCO CON CAMPECHANA TRITURADA.....\$70

Gelato de coco cremoso, espolvoreado de campechanas, no te lo puedes perder.

VOLCÁN DE QUESO CON ATE.....\$40

Tostada de maíz gratinada con queso Oaxaca cobijado con ate de membrillo artesanal, acompañada de unas láminas de guayaba y hoja fresca de hierbabuena.

Guau Guau para los perrhijos

GALLETITA.....\$20

ALIMENTO HUMEDO.....\$50

Pregunta por las opciones.



Bebidas

Coctelería del Santuario

MULA CHULA.....\$90

Mezcal con agua de arroz y un toque de aguacate.

HIERBA CHIDA.....\$90

Vodka y agua de hierbabuena hecha en el momento

PATADA DE MULA.....\$110

Mezcal, Limoncello y un piquete de fernet.

COCO GIN.....\$120

Ginebra con helado de coco cremoso batida.

LIMONCELLO SPRITZ.....\$130

Limoncello artesanal, vino blanco espumoso y un toque de agua mineral.

APEROL SPRITZ.....\$140

Aperol, vino blanco espumoso y un toque de agua mineral.

SANTORINI SPRITZ.....\$150

Limoncello artesanal, vino blanco espumoso y un toque de agua mineral.

CARLOTA SOUR.....\$110

Licor 43, jugo de naranja y jugo de limón (shakeado) Como un pay de limón fresco.

ROSSO TONIC.....\$110

Vermut rosso, agua tónica y un splash de agua mineral.

Coctelería del Santuario

AGUA DE RANCHO.....\$110

Topo Chico con un shot de mezcal y jugo de limón.

NEGRONI.....\$150

Campari, vermut y ginebra.

NEGRONI SBAGLIATO.....\$150

Campari, vermut y vino blanco espumoso.

COFFEE NEGRONI.....\$150

Campari, vermut, ginebra y café espresso.

POCILLO DE PEPINO.....\$80

Charanda Uruapan, agua de pepino y agua mineral, escarchado con Tajín de la casa.

Coctelería

Mojito.....\$90

Carajillo.....\$140

Copa vino blanco.....\$90

Copa vino tinto.....\$90

Margarita.....\$90

Old Fashioned.....\$110

Moscow Mule.....\$150

Martini Seco.....\$110

Mezcal

AGUA DE OLVIDO.....\$100

Mezcal artesanal Cupreata de Villamadero, Michoacán.

NEGRO CORAZÓN.....\$150

Mezcal artesanal Espadín de Santiago Matatlán, Oaxaca.

MARIDAJE MICHOACÁN.....\$40

Charales sazonados en casa, naranja, ate enchilado, habas, tomate verde y queso cotija añejo.

Cerveza Artesanal

COLIMITA (355ml).....\$100

Cervecería Colima - Lager

PIEDRA LISA (355ml).....\$100

Cervecería Colima - Session IPA

REPTILIA (473ml).....\$140

Cervecería Creativa - Mexican Lager

SIRENA (473ml).....\$145

Cervecería Creativa - Session IPA

ORCA (473ml).....\$140

Cervecería Creativa - Stout

MAÍZ AZUL (355ml).....\$85

Cervecería La Bru - Cream Ale

CAÑÓN (355ml).....\$70

Cervecería Nacional Morelos - Vienna mexicana

IPA (355ml).....\$80

Cervecería Nacional Morelos - IPA americana

Cerveza Importada

ESTRELLA GALICIA.....\$80

España - Lager

STELLA ARTOIS.....\$65

Bélgica - Helles Exportbier

Cerveza Nacional

Corona.....\$45

Corona light.....\$50

Corona cero.....\$45

Pacifico Clara.....\$50

Pacifico Suave.....\$50

Victoria.....\$45

Modelo Especial.....\$50

Negra Modelo.....\$50

Michelob Ultra.....\$50

Vaso Cubano.....\$20

Vaso Chelado.....\$15

Vaso Fantasma.....\$30

Aguas Frescas

Agua de horchata MULA.....\$35

Agua de jamaica con romero.....\$35

Refrescos

Familia Coca (Coca Cola, Cola Light, Coca Cola Cero, Fanta, Mundet, Sprite, Ciel mineral.) \$40

Topo Chico.....\$45

Agua natural.....\$25

Artesanal FÉLIX (Mandarina, frambuesa, maracuyá, guayaba).....\$60



Queremos saber tu opinión



¡GRACIAS!

@tacosmula

www.tacosmula.com