

BARCELONA

Muntaner 100, 08036

tel 34 931 266 952

adelitabotanero@gmail.com

**ANDORRA****ADELITA**

Placa Benlloch 4, AD500

tel 37 686 3323

laadelita@andorra.ad

CANTINA DE LA ADELITA

Av. Prncep Benlloch 7 AD500

tel 37 672 7372

L - LACTEOS**F - FRUTOS SECOS****G - GLÚTEN****V - VEGETARIANO****ENTRANTES**

- L V NACHOS** 13,60€
Totopos con queso cheddar, queso tipo Chihuahua, frijoles, guacamole, pico de gallo y jalapeños
- V GUACAMOLE** 14,20€
Aguacate natural triturado con cebolla, cilantro, tomate. Acompañado con totopos de maíz
- L G CHORIQUESO O CHAMPIQUESO** 12,60€
*SE SIRVE CON 5 TORTILLAS DE TRIGO
Queso fundido a elegir con chorizo o champiñones.
- PANUCHOS** 12,60€
Base de maíz nixtamalizado (3) hechas a mano con frijol, Cochinita Pibíl y cebolla morada.
- L SOPES** 11,00€
Base de maíz nixtamalizado (3) hechas a mano con frijol, lechuga, pollo, queso añejo, crema y salsa roja.
- V OPCIÓN VEGETARIANA** 10,00€
- CHALUPAS** 10,50€
6 tortillas de maíz hechas al tradicional estilo poblano, 3 con salsa roja y 3 con salsa verde, carne de cerdo y cebolla
- G L SINCRONIZADA** 12,60€
2 Quesadillas con tortilla de trigo, jamón York, frijoles, crema, guacamole. Acompañada con pico de gallo
- L SOPA DE TORTILLA** 11,50€
Caldo de tomate con chile pasilla, acompañado con tiras de maíz fritas, aguacate, queso fresco, crema y chicharrón
- L V ENSALADA DE MERCADO** 11,50€
Nopales, cebolla, tomate y cilantro, queso añejo sobre una cama de tiras de maíz fritas y frijoles. Aliñada con el sabor a mercado mexicano
- GL ENSALADA CESAR** 11,50€
Lechuga y pollo a la plancha con aderezo de anchoa, queso parmesano y picatostes.

 @adelitabotanero
MACHETES**GRAN QUESADILLA DE MAÍZ ACOMPAÑADA CON GUACAMOLE**

- L V CHAMPIÑÓN** 16,90€
- L CHICHARRÓN** 16,90€
Con salsa verde
- L BISTEC DE TERNERA** 16,90€
- L V FLOR DE CALABAZA** 16,90€
- L CAMPECHANO** 16,90€
Bistec con chorizo

CEVICHE

- COCTEL VUELVE A LA VIDA** 19,60€
Gamba, pulpo con aderezo de tomate al puro estilo de las costas mexicanas.
- CEVICHE DE CAMARÓN** 19,60€
Gamba langostinera cocida con limón acompañado con cebolla, cilantro, tomate y aguacate.
- F CECICHE DE PEZ ESPADA** 18,00€
Pez espada cocido con limón acompañado con cebolla, cilantro, tomate y aguacate, con salsa receta de la casa y toping de crema de cacahuete.
- AGUACHILE TATEMADO DE LANGOSTINOS** 20,00€
Gamba langostinera cocida con limón, y un toque de habaneros asados, cebolla, cilantro y pepino
- CEV. SALMÓN Y MANGO** 18,00€
Salmón y mango al toque de chipotle con cilantro, cebolla y tomate.
- CEV. PESCADO BLANCO** 16,90€
El de toda la vida con pico de gallo

TACOS

- PASTOR** 4 UNIDADES 12,60€
Cerdo adobado con achiote, acompañados con cilantro, cebolla y piña
- CARNITAS** 4 UNIDADES 12,60€
Cerdo confitado acompañados con chicharrón, guacamole, cebolla y cilantro
- BISTEC** 4 UNIDADES 12,60€
Ternera a la plancha acompañados con cebolla y cilantro
- + QUESO** 13,60€
- SUADERO** 4 UNIDADES 12,60€
Ternera confitada acompañada con cebolla y cilantro
- CAMPECHANOS** 4 UNIDADES 12,60€
Ternera y chorizo acompañados con cebolla, cilantro y guacamole
- POLLO** 4 UNIDADES 12,60€
Pechuga de pollo a la plancha acompañados con cebolla y cilantro
- + QUESO** 13,60€
- L V NOPALITO** 4 UNIDADES 12,60€
Ensalada de nopal con frijoles, pico de gallo y queso añejo
- L FLAUTAS** 4 UNIDADES 12,60€
Tacos dorados rellenos de pollo bañados con salsa roja y verde, acompañados con lechuga, cebolla, queso y crema.
opción vegetariana
- +V GRINGA** 13,60€
Quesadilla de tortilla de trigo rellena de carne al pastor con cebolla, cilantro y piña
- L ALAMBRE DE TERNERA** 15,50€
*SE SIRVE CON 5 TORTILLAS DE TRIGO
Ternera con beicon, pimienta, cebolla y queso
- L ALAMBRE DE POLLO** 15,50€
*SE SIRVE CON 5 TORTILLAS DE TRIGO
Pollo con beicon, pimienta, cebolla y queso
- L ALAMBRE DE PASTOR** 15,50€
*SE SIRVE CON 5 TORTILLAS DE TRIGO
Pastor con beicon, pimienta, cebolla y queso
- L ALAMBRE DE CAMARON** 17,50€
*SE SIRVE CON 5 TORTILLAS DE TRIGO
Gamba langostinera con beicon, pimienta, cebolla y queso



L - LACTEOS

F - FRUTOS SECOS

G - GLÚTEN

V - VEGETARIANO

PLATOS

- G** **FAJITAS DE POLLO** 15,50€
*SE SIRVE CON 5 TORTILLAS DE TRIGO
Pollo con pimientos y cebolla en una base de salsa roja
- G** **FAJITAS DE TERNERA** 15,50€
*SE SIRVE CON 5 TORTILLAS DE TRIGO
Bistec de ternera con pimientos y cebolla en una base de salsa roja
- F** **MOLE POBLANO** 21,00€
Pollo bañado con salsa de mole hecho en casa, acompañado con frijoles y arroz a la mexicana *se sirve con 3 tortillas de maíz
- F** **CARNE TAMPIQUEÑA** 26,00€
Solomillo de ternera a la plancha acompañado con frijoles, dobladita de mole, arroz y guacamole *se sirve con 3 tortillas de maíz
- COCHINITA PIBÍL** 15,30€
Cerdo adobado con achiote cocinada lentamente acompañada con cebolla morada *se sirve con 5 tortillas de maíz
- L+V** **HUARACHE DE NOPAL Y QUESO** 16,90€
Gran tortilla de maíz hecha a mano con una capa de frijoles, lechuga, queso fresco, crema, salsa verde y roja, nopal y queso añejo
- L** **HUARACHE DE ENTRECOT** 16,90€
Gran tortilla de maíz hecha a mano con una capa de frijoles, lechuga, queso fresco, crema, salsa verde y roja y entrecot
- L+V** **ENCHILADAS VERDES O ROJAS** 12,50€
Tortillas de maíz rellenas con pollo, bañadas con salsa verde (tomatillo) o roja (tomate), con lechuga, queso añejo, crema, cebolla, acompañada con frijoles *opción vegetariana*
- L+V** **ENFRIJOLADAS** 12,50€
Tortillas de maíz rellenas de pollo bañadas con salsa de frijol con lechuga, queso añejo, crema y cebolla *opción vegetariana*
- F+V** **ENMOLADAS** 14,50€
Tortillas de maíz rellenas con pollo, bañadas con mole poblano, cebolla y ajonjolí *opción vegetariana*

PLATO INFANTIL

Fajitas de pollo con arroz a la mexicana y frijoles
* 3 tortillas de maíz 10€

ANDORRA ADELITA

Placa Benlloch 4, AD500
tel 37 686 3323

laadelita@andorra.ad

CANTINA DE LA ADELITA

Av. Princep Benlloch 7 AD500
tel 37 672 7372

BARCELONA

Muntaner 100, 08036
tel 34 931 266 952

adelitabotanero@gmail.com

SITGES

Paseo de la Ribera 46 08870
tel 931547656

laadelitasitges@gmail.com

 @adelitabotanero

POSTRES

- LFG** **PASTEL TRES LECHE** 6,00€
Bizcocho humedecido en una combinación de tres leches, espolvoreado con almendras y frutos rojos liofilizados, acompañado con helado de vainilla y espuma de cajeta
- LG** **ROL DE CANELA** 6,00€
Bollo enrollado con azúcar y canela, glaseado. Acompañado con helado de vainilla
- LFG** **PASTEL DE ZANAHORIA** 6,00€
Bizcocho con zanahoria, pasas, nuez y canela. Cubierto con un betún crema
- LG** **TARTA DE CHOCOLATE** 6,00€
Bizcocho de chocolate con relleno de chocolate, cubierto con chocolate, decorado con sirope de frutos rojos
- L** **SOPA DE CHOCOLATE** 6,00€
Chocolate fundido sobre una cama de nutella con una bola de helado de vainilla, espolvoreado de frutos rojos liofilizados
- LFG** **COPA DE YOGURT CON MIEL Y MUESLI** 5,50€
Yogurt griego con miel y muesli
- L** **HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE** 3,50€
- PALETAS HELADAS** 3,50€
Artesanas de fruta natural (temporada)

EXTRAS

GUACAMOLE 5,50€
FRIJOLES 3,50€
TORTILLAS (4) 2,50€
TOTOPOS 2,20€

ARROZ 4€
CREMA 2€
PICO DE GALLO 2€
QUESO CHEDDAR 2,50€