



Mexicana GRILL

COMIDA MEXICANA Y MUCHO MÁS

MENÚ

En **Mexicana Grill**, le ofrecemos **platos auténticos**, elaborados con **ingredientes frescos** y de **calidad**.

MARTES

TACO TUESDAY

50 % en una selección
de tacos

MIÉRCOLES

NOCHE DE MARIACHIS

de 19:00 a 22:00

**Para alergias o dietas especiales,
por favor, diríjase a un miembro del
personal.**

Precios en CHF, IVA incluido. N.º de IVA: CHE-335.252.466
Procedencia de nuestras carnes: Suiza.



ENTRADAS

Frijoles Refritos 7

Frijoles negros marinados en puré, epazote (hierba mexicana). Se sirven calientes.*

Frijoles Refritos con Chorizo 8

Frijoles negros marinados en puré, epazote (hierba mexicana), chorizo mexicano (carne de cerdo con especias). Se sirve caliente.*

Guacamole Casero 11

Aguacate, tomates, cebollas rojas, cilantro, limón verde.*

Panceta Frita en Guacamole 25

Se sirve en un molcajete tradicional con una generosa porción de guacamole elaborado con aguacate, tomates, cebolla roja, cilantro y lima. Se acompaña con chips de maíz y tortillas de trigo o maíz.

*Acompañado de chips de tortilla 100 % maíz.



Vegano



Vegetariano



Sin Gluten



Picante



TOSTADAS

Tortilla 100 % maíz frita (12 cm) como en la foto,
rellena según las recetas tradicionales.

Tostada de Aguacate 8 NEW

Tortilla de maíz crujiente con aguacate,
lecho de lechuga, crema agria y queso.

Tostada de Pollo 9

Pollo desmenuzado sobre una cama de lechuga,
crema agria y queso.

Tostada de Atún Rojo 13

A base de aguacate, atún rojo fresco, pepino,
sandía y cebolla roja.

Tostada de Pulpo 14 NEW

Con tentáculos de pulpo, aguacate, tomates, cebollas, crema agria,
mayonesa, cilantro fresco y chipotle.



Vegano



Vegetariano



Sin Gluten



Picante

TACOS POR PIEZA

Tortilla caliente (12 cm) de trigo o maíz con relleno

Choripapa 4

Cubitos de papa,
chorizo mexicano casero.

Aguacate con Chipotle 4

Rodajas de aguacate, jugo de limón verde, crema
de chipotle, col morada, cebollas crujientes.

Rajas con Crema y Papas 5

Chiles poblanos, cebollas, maíz,
cubitos de papa, crema entera.

Vegetariano / Vegano 5

Calabacines, champiñones y cebollas a la plancha
sobre una capa de puré de frijoles rojos.

Cochinita Pibil 6

Carne de cerdo desmenuzada marinada en jugo
de naranja y achiote (especia mexicana), cocinada
a baja temperatura.
Se sirve con cebollas rojas marinadas.

Barbacoa de Res 6

Carne de res deshilachada y cocida a fuego lento
con especias.

 TODOS LOS MARTES TACO TUESDAY | 50 % de descuento en una selección de tacos



Vegano



Vegetariano



Sin Gluten



Picante



3 TACOS

● Pollo Asado Con Pico de Gallo 18

Pollo servido con pico de gallo (mezcla de tomates, cebollas, cilantro y jugo de limón verde).

● Bistec 18

Carne de res cortada a cuchillo, asada a la plancha y marinada con especias, servida con cebolla blanca y cilantro.

● Lengua 18 NEW

Lengua de res preparada de manera tradicional.

● Al Pastor 19

Carne de cerdo cortada con cuchillo y marinada con especias, servida con cebolla blanca, cilantro y un poco de piña.

● Lechón confitado 20

Cochinillo desmenuzado confitado a baja temperatura.

● Camarones con Chipotle 21

Camarones a la plancha salteados con ajo, cebolla, vino blanco y chipotle.



Vegano



Vegetariano



Sin Gluten



Picante



2 TACOS

辣椒 Tacos de Camaron - Estilo Ensenada 16 NEW

Variante del famoso taco de Ensenada: camarones empanizados servidos en dos tortillas de trigo*, con col crujiente, palitos de pepino, cilantro y mayonesa de jalapeño. Ligeramente picante.

辣椒 Tacos de Pescado - Estilo Baja California 18

Versión clásica del «Baja California»: bacalao empanado según la receta tradicional, servido en dos tortillas de trigo*, finas tiras de zanahoria y col morada, cilantro y mayonesa de chipotle. Ligeramente picante.

**Tradicionalmente se sirven con una tortilla de trigo, pero también están disponibles con una tortilla de maíz.*



Vegano



Vegetariano



Sin Gluten



Picante



TACOS DORADOS

3 tacos de maíz enrollados, rellenos y fritos, acompañados de lechuga iceberg, rodajas de aguacate, crema fresca, queso feta y salsa verde.

Dorados con Papas 23

Rellenos de papa, servidos con salsa verde, ensalada, aguacate, crema agria y queso feta.

Dorados con Pollo 25

Rellenos de pollo desmenuzado, servidos con salsa verde, ensalada, aguacate, crema agria y queso feta.

Dorados con Barbacoa de Res 26

Rellenos de carne desmenuzada marinada con salsa verde, ensalada, aguacate, crema agria y queso feta.



Vegano



Vegetariano



Sin Gluten



Picante



QUESADILLAS

Queso fundido en una tortilla de trigo
o maíz a la plancha

Sencilla / Nature 4

Solo queso fundido.

Pico de Gallo 5

Queso fundido, mezcla de tomates,
cebollas, cilantro y jugo de limón verde.

Chorizo Mexicano 6

Queso fundido, chorizo mexicano casero.

Pollo Asado 7

Queso fundido, pechuga de pollo
a la plancha.

Camarones con Chipotle 8

Queso fundido, gambas a la plancha
salteadas con ajo, cebolla, vino blanco
y chipotle (chile ahumado mexicano).



Vegano



Vegetariano



Sin Gluten



Picante



ALAMBRES

Mezcla de pimientos y cebollas asados a la plancha, mezclados con queso y guarnición a elegir, servidos en una fuente de hierro fundido para compartir entre 2-3 personas en forma de tacos.



Vegetariano 27

Pimientos, cebollas, calabacines y champiñones a la plancha, queso.



Chorizo Mexicano 33

Pimientos, cebollas, carne molida de cerdo con especias, queso.



Pollo Asado 34

Pimientos, cebollas, pechuga de pollo suizo a la plancha, queso.



Rib-Eye (Entrecôte) 36

Pimientos, cebollas, entrecot de res suizo a la plancha, queso.



Camarones con Chipotle 39

Pimientos, cebollas, camarones a la plancha salteados con ajo, vino blanco, queso y chipotle (chile ahumado mexicano).



Vegano



Vegetariano



Sin Gluten



Picante



POSTRES / DESSERTS

¡Todos nuestros postres son caseros!



Arroz con Leche y Cajeta 6

Arroz con leche con cajeta (leche quemada de cabra tradicional de México).



Flan de Coco 7

Flan de coco y vainilla con coco rallado y azúcar caramelizado.



Piña Asada y Nieve de Coco 8

Piña asada con canela servida caliente, acompañada de sorbete de coco de L'Artisan Glacier.



Churros con Chocolate y Cajeta 9

Churros crujientes servidos con chocolate caliente y dulce de leche.



Tres Leches 11

Pastel fundente de tres leches.



Vegano



Vegetariano



Sin Gluten



Picante



MARGARITAS & MEZCALITAS

Margarita 15

Tequila Don Julio, triple seco, lima

Margarita Maracuya 15

Tequila Don Julio, triple seco, lima, fruta de la pasión

Margarita Mango 15

Tequila Don Julio, triple seco, lima, mango

Margarita Jamaica 15

Tequila Don Julio, triple seco, lima, infusión de hibisco

Mezcalita 16

Mezcal, triple seco, lima

Mezcalita Maracuya 16

Mezcal La Escondida, fruta de la pasión, chile guajillo

Mezcalita Mango 16

Mezcal La Escondida, mango, chile guajillo

Mezcalita Jamaica 16

Mezcal La Escondida, infusión de hibisco, chile guajillo

CERVEZAS MEXICANAS

Corona

7.5

33cl

Corona Cero

6

33cl

Modelo Especial

8.5

35.5cl

Pacifico Clara

7.5

35.5cl

Modelo Negra

8.5

35.5cl





CÓCTELES CLÁSICOS

Piña Colada

15

25 cl / Ron blanco, ron oscuro, jugo de piña, crema de coco

Mojito

15

15 cl / Ron, menta fresca, azúcar moreno, lima fresca, agua con gas

Mojito de frutas

15

15 cl / Ron, menta fresca, azúcar moreno, lima fresca, frutas a elegir: fresa, framboesa, maracuyá, mango

Caipiriña

15

15 cl / Cachaça, lima fresca, azúcar moreno

Caipiriña de frutas

15

115 cl / Cachaça, lima fresca, azúcar moreno, frutas a elegir: fresa, framboesa, maracuyá, mango

SIGNATURAS

Sierra Madre 17

15 cl / Mezcal La Escondida, triple seco, pepino, piña, lima

Sonora 17

15 cl / Ron Pampero, licor de melón, lima

Viva La Vida 17

15 cl / Pisco Capel, jugo de sandía recién exprimido,

clara de huevo, lima

Zacatlan 17

15 cl / Ginebra Bombay, clara de huevo, manzana verde, lima

Holbox 17

15 cl / Tequila Don Julio, triple seco, maracuyá,

Curaçao azul, lima

Pisco Sour 16

Pisco, jugo de lima, jarabe de azúcar, clara de huevo, Angostura

bitters



CÓCTELES SIN ALCOHOL

Virgin Mojito	10	Coco Island	10
15 cl / Agua con gas, lima fresca, azúcar morena, menta fresca		15 cl / Zumo de naranja, zumo de piña, 1/2 plátano, helado de coco	
Virgin Piña Colada	10	Crazy Navel	10
25 cl / Zumo de piña, crema de coco		30 cl / Naranja, melocotón, piña, granadina	
Berrylicious	10	Cookie Monster	10
30 cl / Piña, frambuesa, fresa, maracuyá, jarabe de vainilla y horchata		30 cl / Leche, crema, sirope de caramelo y vainilla, galleta de chocolate	

CHELADAS & MICHELADAS

Chelada	8.50	Michelada	9.50
Cerveza, lima, sal		Cerveza, lima, sal, salsa Worcestershire, Clamato, tabasco	
Michelada sin Clamato	9		
Cerveza, lima, salsa Worcestershire, tabasco, sal			

VINOS, SIDRAS Y DIGESTIVOS

Malbec	6 42	Bulmers	9.50
10cl / 70cl		5,6dl	
Aigle les Murailles Blanc	6 42	Cajarillo	7
10cl 70cl		Espresso, licor 43	

TRADICIÓN MEXICANA SIN ALCOHOL

Agua de Jamaica	5
3dl / Infusión de flor de hibisco	
Tamarindo	5
3dl / Tamarindo, agua, azúcar	
Horchata	5
3dl / Agua de arroz, canela, vainilla, leche	
Naranjada	5
3dl / Zumo de naranja, sirope de agave, agua sin gas o con gas	
Limonada	5
3 dl / Zumo de limón, sirope de agave, agua sin gas o con gas	

BEBIDAS CALIENTES

Ristretto	3.80	Espresso	3.80
Té caliente	4	Café	3.80

Verde, menta, negro



CHUPITOS Y BOTELLAS MEXICANAS

Jose Cuervo Especial 6 | 120

2cl / 70cl

Espolón Blanco 6 | 120

2cl / 70cl

Cazadores Blanco 6 | 120

2cl / 70cl

Cazadores Reposado 6 | 120

2cl / 70cl

Tequila 1921 7 | 140

2cl / 70cl

Don Julio Blanco 7 | 160

2cl / 70cl

Don Julio Reposado 7 | 180

2cl / 70cl

Patrón Silver 8 | 180

2cl / 70cl

Don Julio 70 12 | 300

2cl / 70cl

Mezcal La Escondida 8 | 220

2cl

ABIERTO TODOS LOS DÍAS A PARTIR DE LAS 18:30

Reservas solo en mexicanagrill.ch

Privatizaciones, grupos y salidas de empresa
mexicanagrilllausanne@gmail.com

¡Solicite nuestra tarjeta de fidelidad y obtenga
un 10 % de descuento en la tarjeta durante todo el año!

