



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

Servido en un mortero tradicional, panceta de cerdo frita acompañada de una generosa porción de guacamole a base de aguacate, tomate, cebolla morada, cilantro y limón. Acompañado de totopos y tortillas de trigo o maíz.

*Acompañado de chips de tortilla 100 % maíz.



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.

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

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.

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.*



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.



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).



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).



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 DE LA CASA

Margarita 15

Tequila Don Julio, triple sec, lima

Margarita Maracuyá 15

Tequila Don Julio, triple sec, lima, maracuyá

Margarita Mango 15

Tequila Don Julio, triple sec, lima, mango

Margarita Jamaica 15

Tequila Don Julio, triple sec, lima, infusion de hibisco

Spicy Margarita 15

Tequila Don Julio, triple sec, lima, Tabasco



MEZCALITAS DE LA CASA

Mezcalita	16
Mezcal, triple sec, lima, tajin	
Mezcalita Maracuyá	16
Mezcal, triple sec, lima, maracuyá, tajin	
Mezcalita Mango	16
Mezcal, triple sec, lima, mango, tajin	
Mezcalita Jamaica	16
Mezcal, triple sec, lima, Tabasco, tajin	

CERVEZAS EN BOTELLAS

Corona	7.5	Corona Cero	7
33cl		33cl	
Modelo Especial	8.5	Pacifico Clara	7.5
35.5cl		35.5cl	
Modelo Negra	8.5		
35.5cl			

CERVEZA DE BARRIL

Heineken Extra Cold (Rubia)

3dl | 5dl | 1.5l | 3l 5 | 9 | 25 | 45

Birra Moretti (Rubia)

3dl | 5dl | 1.5l | 3l 6 | 9.5 | 26 | 47

Erdinger Weissbraü (Blanca)

3dl | 5dl | 1.5l | 3l 6 | 9.5 | 27 | 49

PANACHÉ | MONACO 2.5DL | 5DL 6 | 9





CÓCTELES CLÁSICOS

Pisco Sour 16

Pisco, clara de huevo, lima o maracuyá, Angostura Bitter

Piña Colada 16

Ron blanco, ron oscuro, jugo de piña, crema de coco

Alebrije Sour 16

Ginebra Cantera Verde (México), lima, licor de lichi, hibisco, clara de huevo

Mojito clásico o de frutas 16

Ron, menta fresca, lima fresca, agua con gas

Opciones: fresa, frambuesa, maracuyá, mango

Caipiriña clásica o de frutas 16

Cachaça, lima fresca, azúcar moreno, frutas a elección: fresa, frambuesa, maracuyá, mango

SIGNATURE SIN ALCOOL 3DL

Limonada Coco

7

Jugo de lima, sirope de agave, leche de coco, agua con gas o sin gas

Mangonada de Coco

7

Mango, sirope de agave, leche de coco, agua con gas o sin gas

Passionada de Coco

7

Fruta de la pasión, sirope de agave, leche de coco,
agua con gas o sin gas

Horchata Chocolatada

7

Agua de arroz tradicional con vainilla y canela, reinterpretada
con un toque de chocolate



CÓCTELES SIN ALCOHOL

Virgin Piña Colada	11	Crazy Navel	11
Jugo de piña, crema de coco, sirope de agave		Naranja, melocotón, piña, granadina	
Virgin Pisco Sour	11	Berrylicious	11
Lima o maracuyá, clara de huevo, azúcar glas		Piña, frambuesa, fresa, maracuyá, sirope de vainilla y orgeat	
Virgin Mojito	11	Coco Island	11
Lima, menta, soda, azúcar de caña		Jugo de naranja, de piña, ½ banana, hielo de coco	
Opciones: maracuyá o fresa			

CHELADAS & MICHELADAS

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

LOS BUENOS SIROPES MORAND 5DL

Lima, maracuyá, mango, melocotón, limón, granadina, fresa, menta, cassis, saúco	5
Para niños 3dl	3

SANGRÍA 2.5DL | 1L

8 | 34

LOS SPRITZ

Aperol, Campari, Martini Blanco, Hugo,
Amore, Limoncello, Tropical

11

SPRITZ MEXICANO

Aperol, maracuyá, sirope de vainilla,
prosecco, agua con gas

14

CÓCTELES FROZEN

Frozen Margarita lima.

12

Frozen Margarita maracuyá

12

VINOS

Aigle les Murailles Blanc

7 | 45

1cl | 70cl

Malbec

7 | 45

1cl / 70cl

DIGESTIVOS

Carajillo de la casa: Espresso, Licor 43

7

Servido "en las rocas" (con hielo) o "shakeado"

Limoncello 4 cl

7

Baileys 4 cl

7

Amaretto 4 cl

7

CIDRA

5,6dl / Bulmers

9.5

"DE LA CASA" SIN ALCOHOL 3DL

Agua de Jamaica 6

Infusión de flor de hibisco

Tamarindo 6

Tamarindo, agua, azúcar

Horchata 6

Agua de arroz, canela, vainilla, leche

Naranjada 6

Jugo de naranja, agua sin gas o con gas

Limonada 6

Jugo de limón, sirope de agave, agua sin gas o con gas

Té frío de la casa

Infusión de té negro, sirope Morand de melocotón, lima

BEBIDAS CALIENTES

Ristretto 4 **Espresso** 4

Té 4 **Café** 4

Verde, menta, negro



CHUPITOS Y BOTELLAS MEXICANAS

Jose Cuervo Especial 6 | 120

2cl / 70cl

Cazadores Blanco 6 | 120

2cl / 70cl

Cazadores Reposado 6 | 120

2cl / 70cl

Don Julio Blanco 7 | 160

2cl / 70cl

Don Julio Reposado 8 | 180

2cl / 70cl

Don Julio 1942 25 | 600

2cl / 70cl

Mezcal Amaras Espadin Joven 6 | 140

2cl / 70cl

Mezcal La Escondida 8 | 160

2cl / 70cl

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!

