

Pacos Tacos

TROMPO

TROMPO DE PASTOR
TROMPO DE SIRLOIN

MENÚ TACOS

TACOS DE CECINA ENCHILADA

Originaria de Puebla, carne de cerdo marinada con adobo, deshidratada con sal de grano. Asada con cebolla y cilantro.

TACOS DE PULPO A LAS BRASAS

Originario de las costas del pacífico, pulpo cocido y marinado en una cocción lenta en brasas al carbón, con aguacate, cebolla morada fileteada desflemada y cilantro.

TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA



Originario de Baja California, delgados filetes de pescado rebosado, acompañado con aderezo de mayonesa, salsa mexicana y aguacate.

TACO CAMPECHANO

Originario de Campeche, una mezcla de carne de res y chorizo con cebolla blanca y cilantro.

TACOS GOBERNADOR



Camarones salteados con ajo, cebolla blanca, chile serrano, chile poblano y queso asadero.

TACOS DE LONGANIZA CON NOPAL

Longaniza, cebolla blanca, nopal y pimienta. Cebolla, cilantro y chile serrano o habanero.

TACOS DE RAJAS POBLANAS

Chile escalfado y salteado con cebolla cambray y queso panela.

GRINGAS DE PASTOR

TACO DE POLLO ENCHILADO

A ELECCION: Tortilla de maíz, tortilla de harina.

Estimado huésped: el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alergénico.

**Símbolos
alérgenos:**



Vegetariano



Lácteos



Frutos secos



Pescado



Huevo



Cacahuete



Crustáceos



Libre de gluten

TROMPO

TROMPO DE PASTOR
TROMPO DE SIRLOIN

TACOS MENU

CECINA ENCHILADA TACOS (SPICY)

Originally from Puebla, pork marinated, dehydrated with salt. Roasted with onion and cilantro.

GRILLED OCTOPUS TACOS

Originally from the Pacific coast, slow-cooked and marinated octopus over charcoal embers, with avocado, sliced red onion and cilantro.

FISH TACOS ENSENADA STYLE



Originally from Baja California, fine battered fish fillets, accompanied with mayonnaise dressing, Mexican sauce and avocado.

CAMPECHANO TACO

Originally from Campeche, a mix of beef and meat chorizo with white onion and cilantro.

GOBERNADOR TACOS



Shrimp sautéed with garlic, white onion, serrano chili, poblano chili and asadero cheese.

MEAT LONGANIZA TACOS WITH NOPAL

Meat longaniza, white onion, cactus and pepper. Onion, cilantro and serrano or habanero chili.

RAJAS POBLANAS TACOS

Poached and sautéed chili with spring onion and panela cheese.

PASTOR GRINGAS

CHICKEN ENCHILADO TACO (SPICY)

CHOICE: Corn tortilla, flour tortilla.

Dear guest: the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is responsibility of the consumers. Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, sedes or other allergenic products.

Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or manager on duty.

**Symbols
allergens:**



Vegetarian



Gluten free



Dairy



Egg



Nuts



Peanut



Fish



Shellfish