



## **M**ENU DE ENTRADAS GUACAMOLE

**Lo mejor del Guacamole mexicano:**

- Guacamole especial “*Cucurrucucú*” .....
- Guacamole del Lago de Chapala .....
- Guacamole Poblano.....
- Guacamole Michoacano.....

## **E**NTRADAS & DEL COMAL

**El sabor tradicional mexicano:**

- Tacos Dorados De Frijol, Papa, Pollo, Carne Molida De Res, Portobello, Calamar.....
- Sopes Mexicanos De Pollo, Queso Y Rajas, Portobello, Calamar.....
- Tlayudas De Borrego Doña Irma.....
- Carpaccio De Betabel.....
- Camote De Don Gomez.....
- Panela Asada.....
- Taco Bowl Don Giorgio.....

## **E**NSALADAS DEL RANCHO DON ANDRES

**El sabor tradicional mexicano:**

- Ensalada Cucurrucucu (De Palmito Aguacate Elotes Baby).....
- Ensalada Cesar .....
- Capresse Nopale.....
- Ensalada De Cuerito.....
- Ensalada De Nopal.....
- Ensalada Andres Con Pulpo.....
- Ensalada Campos De Polo (Verde Lechugas).....

## **S**OPAS DE CABALLERANGO

**El sabor ancestral en la sopa al estilo mexicano:**

- Frijoles charros estilo Cucurrucucú.....
- Sopa ancestral Azteca.....
- Crema de elote (sin lacteos).....
- Sopa de lima Yucateca.....



## **E**L MERCADO DEL TACO

La mejor colección de sabores de Mexico, dentro de una tortilla:

Taco Costalegre De Mariscos.....	.....
Taco De Barbacoa De Borrego.....	.....
Taco De Cochinita Pibil.....	.....
Taco Al Pastor (Zanahoria, Cerdo).....	.....
Taco Don Pancho Yaca.....	.....
Taco Colima De Jamaica .....	.....
Taco Juan Pancho Gobernador.....	.....
Taco Baja De Camaron Y Pescado.....	.....
Taco De Molleja De Res Asada.....	.....
Taco De “Cucu” Lines.....	.....
Taco Perula.....	.....
Taco De Carnitas De Quiroga.....	.....

## **P**LATILLO PRINCIPAL

Tour Gastronómico por México y sus Sabores

Especialidad De La Casa Cucurrucucú/Sugerencia Del Chef

**Birria-Mole-Barbacoa-Pozole (Pregunte Al Servicio)**

Mole De Huachinango Estilo Puebla .....	.....
Chile Relleno.....	.....
Pepian Vegetarino.....	.....
TamalEs OaxacaQueños.....	.....
Mixiote De Borrego.....	.....
Filete De Dorado Estilo Veracruz.....	.....
Filete De Huachinango Tkinxic.....	.....
Fajitas De Pollo, Res, Camaron, Vegetales.....	.....



## **M**ENU MIEMBROS LATINOS DE LA COMUNIDAD

Reconocimiento a nuestros miembros Latinos y los Sabores de su origen.

Arepas Rellenas De Don Fernando.....  
Juanes Con Aji De Don Marco .....  
Choripan De Don Victor.....

## **A**SADOR PANCHO LOPEZ

El estilo mexicano al sabor de la braza

Arrachera .....  
Rib Eye .....  
New York.....  
Porterhouser.....  
Tuetanos.....  
Vacio .....  
Rack De Cordero.....  
Chamorros De Cerdo.....

## **L**A DULCE CASA MEXICANA

México Lindo y Querido, si muero lejos de ti.

Helado Artesanal .....  
Afogatto De Mazapan.....  
Churros Maximiliano.....  
Buñuelos.....  
Camote Dulce.....  
Banderita De Jitomate.....  
Chocolate Caliente Mexicano.....  
Atole De Coco.....  
Tamañito De Elote.....  
Colados De Maíz.....



## **M**enú de Bebidas con la firma Cucurrucucú:

México y sus bebidas sagradas, con cultura y tradición

Agua Mineral Lahar del volcan de Colima.....  
Agua Mineral Agua de Piedra de Monterrey.....  
Agua Mineral Topochico.....  
Agua Mineral Tehuacan de Puebla.....  
Agua de lluvia La Casa del Agua.....  
Margaritas.....  
Palomazos.....  
Jose Jose (ron fresa y albahaca).....  
Paloma Negra (Negroni con mezcal).....  
Lola Beltran (Mezcal, jugo de naranja y piña, toque serrano poco).....  
Sigo siendo el Rey (tequila, pepino, cilantro).....  
Tequila Juan Pancho tequila (laud, licor de naranja, damiana).....  
Maldito Corazon (Mezcal Jamaica).....

## **M**enú de alimentos de cantina Cucurrucucú:

Entre copa y copa, algo se antoja.

Taco placero.....  
Ahogadita.....  
Piña tentación .....

Ezquites .....