



La Bendita

CANTINA MARIACHI



GLOSARIO MEXICANO



PICANTE SUAVE



PICANTE MEDIO



PICANTE FUERTE



PICANTE MÁS FUERTE

SALSA RANCHERA:

tomate, cebolla, ajo, cilantro, chile chipotle, chile morita.



SALSA FRESCA:

tomatillo, chile serrano, cilantro, cebolla, ajo, sal.



SALSA CHILE HABANERO:

chile habanero, tomate, cebolla y ajo salteados.

RAJITAS: chile serrano encurtido.

COCHINITA PIBIL: tierno cerdo cocinado en achiote, jugo de naranja y vinagre.

CHORIZO VERDE: cerdo marinado espinaca, comino, clavos, orégano, canela chile serrano, cilantro, y paico (epazote) aromático.

MAÍZ POZOLERO: mute.

ARROZ MEXICANO: saborizado de tomate acompañado de arveja y zanahoria.

TAJÍN: composición de chiles con sabor a limón.

ELOTE: maíz dulce.

CARNE AL PASTOR: preparación a base de achote, piña y especias.

CHILE DULCE (GUAJILLO): semi dulce



CHILE CHIPOTLE (JALAPEÑO ADOBADO):



CHILE SERRANO:



CHILE HABANERO:



ENTRADAS

GUACAMOLE\$19,900

Como la tradición manda... Aguacate, tomate, cebolla, cilantro, y el toque bendito! Acompañado de totopos.

CHICHARRON DE QUESO\$23,600

Si pensabas que el chicharrón sólo era de puerco, en La Bendita tenemos este crujiente chicharrón de queso amarillo acompañado de guacamole, para compartir entre cuates.

FLAUTAS

4 Crujientes tortillas de maíz llenas de trocitos de pollo o carne, servidas con, pico de gallo, queso y sour cream.

POLLO \$ 26,000 CARNE \$ 28,500 MIXTO \$ 29.900

ESQUITE.....\$ 18,800

Maíz desgranado servido con mayonesa, crema agria, tajín y limón.

NACHOS\$ 26,900

No somos muchos pero somos Nachos! Meros nachos gratinados para 2 personas servidos con frijol refrito, sour cream, pico de gallo, jalapeños queso amarillo y guacamole.

NACHOS PARA 4.....\$42,900

Nuestros meros nachos acompañados de carne de res, bañada en exquisita salsa de la casa con queso cheddar y mozzarella fundido, servidos con frijol refrito, sour cream, pico de gallo, jalapeños y guacamole.

GUACAMOLE CHICHARRÓN.....\$32,500

Perfecta combinación de nuestro guacamole y crocante chicharrón de cerdo servido sobre molcajete de piedra volcánica.

SOPAS

SOPA DE TORTILLA\$ 29,900

Exquisito caldillo de tomate aromatizado con chiles y especias mexicanas, crocantes tiras de maíz, aguacate, queso y trocitos de pollo.





TAQUERIA

POLLO PARRILLAX3 **28,500**X4 **\$34,600**

Trozos de pollo servidos con cebolla crisi y guacamole.

ARRACHERAX3 **\$31,900**X4 **\$ 37,800**

Carne de res sofrita, servidos con guacamole, cebolla y cilantro.

CERDO AL PASTORX3\$ **28,500**X4 **\$ 33,500**

Típica preparación de carne de cerdo marinada en la tradicional salsa a base de achiote, con piña, servidos con guacamole, cebolla y cilantro.

COCHINITA PIBILX3\$ **28,500**X4 **\$ 33,500**

Tierno cerdo desmechado en su salsa, acompañada de cebolla morada y guacamole.

BIRRIA DE RES TRADICIONAL

X3 \$38,500 X4 \$49,900

Tacos crocantes al estilo jalisco llenos de jugosa carne de res desmechada y queso mozzarella acompañados de guacamole y consomé de birria, servidos con cebolla y cilantro.

GOBERNADOR..... X3 \$40,500.....X4 \$47,500

Especial preparación de camarones fundidos en queso mozzarella servidos con tomate cherry, maíz, tomatillo, aguacate y cilantro en tortilla dura.

PANCETA DE CERDO..... X3 \$33,800X4 \$45,400

Deliciosa panceta de cerdo sobre cama de frijol refrito, servida con salsa de mango, jalapeño y guacamole.





PLATILLOS MEXICANOS

ENCHILADAS DE GUAJILLO \$ 38,100

Nuestras deliciosas tortillas de maíz rellenas de pollo con frijol refrito, bañadas en salsa de chile, gratinadas y servidas con sour cream.

FAJITAS

Jugosos trozos de pollo o res en julianas a la plancha, sazonados con salsa de chiles, rajas de cebolla y pimentón, acompañado de tortillas y guacamole.

DE CARNE	\$42.900
DE POLLO	\$37.900

QUESADILLA ARRACHERA \$ 39,900

Típica quesadilla en tortilla de harina rellena de carne de res, queso mozzarella y salsa especial de la casa a base de tomate, servida con guacamole y pico de gallo.

QUESADILLA GRINGA \$ 38,100

Típica quesadilla en tortilla de harina rellena de carne al pastor, queso mozzarella, servido con guacamole y pico de gallo.

NIÑO ENVUELTO

Trocitos de cerdo al pastor, pollo o res envueltos en tortilla de harina y costra de queso, con frijol refrito, guacamole, lechuga y pico de gallo.

CERDO ...\$34,900 POLLO...\$35,700 RES...\$39,900



ESPECIALIDADES

CARNITAS\$ 42,900

Típica preparación mexicana de cerdo confitado y cocido a fuego lento, servido con cebolla y cilantro acompañadas de tortillas, guacamole y salsa fresca.

COSTILLAS EN SALSA DE FLOR DE JAMAICA\$ 49,900

Jugosas costillas de cerdo bañadas en salsa de flor de jamaica acompañadas de puré de papa y ensalada.

ESQUITES DE BIRRIA..........\$41.500

Tradicional preparación de birria de res en sus jugos, acompañado de maíz tierno queso fresco y mozzarella en cubos, servidos con cebolla y cilantro.

AGUACHILE CAMARON..........\$38.000

Platillo típico de la costa occidental mexicana con camarones cocidos en limón y chiles frescos, servido con frijol caraota y trozos de mango sobre molcajete de piedra volcánica...imperdible!

CARNE A LA TAMPIQUEÑA

Haciendo honor al paisaje tampiqueño, este jugoso filete de res o de pollo a la brasa viene acompañado de guacamole, queso, frijol refrito, arroz mexicano y enchilada roja.

RES.....\$62.300 POLLO.....\$ 45.900

CHAMORRO \$ 56,600

Exquisito codillo de cerdo cocido por 4 horas a fuego lento, bañado en salsa de chiles y especias mexicanas que logran exaltar los aromas y sabores más tradicionales. Acompañado de frijol refrito y tortillas.

SALMÓN CHILE MIEL \$ 69,900

Exquisito filete de salmón a la plancha bañado en salsa de chiles y miel, acompañado de ensalada y puré de papa.

LOMO CHIPOTLE.......... \$71,900

Medallón de lomo de res sobre cama de mayonesa de chile chipotle con verduras salteadas en mantequilla, acompañado de papa casco

MOLCAJETE TIERRA (PARA 3 PERSONAS) \$ 99.900

Tradicional preparación de arrachera, chorizo, cerdo al pastor, pollo, queso, guacamole y tortillas para armar.



MENÚ INFANTIL

(Todos acompañados de jugo)

QUESADILLA ARRACHERA\$ 29,900

TAQUITOS(servidos con queso y salsa fresca de la casa orden x 2)

Res \$ 29,500

Pollo \$ 29,500

POPETAS DE POLLO\$ 29,500

Trozos de pollo apanados, acompañado de papa francesa.





ESPECIALIDADES VEGETARIANAS

BENDITA ENSALADA\$ 25,600

Mix de lechugas, maíz tostado, tomate cherry, aguacate, mango, tiras de tortilla, queso fresco y vinagreta a base de aguacate.

CON POLLO\$ 33,300

NIÑO ENVUELTO VEGETARIANO.......... \$31,200

Champiñones, espinacas, cebollas, pimentón, maní, queso, fríjol refrito y guacamole, envuelto en tortilla de harina.

TACO VEGETARIANO..... X3 \$34,500..... X4 \$38,200

Fríjol refrito, tomate cherry, champiñones salteados, queso mozzarella y espinaca sobre tortilla de maíz tostada.

BOTANAS PARA COMPARTIR

BOTANA JARIPEO (PARA 2 PERSONAS)\$59,900

Dos tacos de pollo parrilla, dos tacos de panceta y dos tacos de arrachera, acompañados de las salsas tradicionales de la casa.

BOTANA VIVA MEXICO (PARA 2 PERSONAS)\$64,500

Chicharrón de queso, esquite, dos tacos de arrachera, quesadilla de pollo y guacamole.





POSTRES

MANGUEADA \$ 13,500

Helado de mango hecho en casa acompañado de mango en julianas, tajín y tequila

MOUSSE DE AGUACATE..... \$13,500

Exótica combinación de aguacate y queso crema para paladares exquisitos!

CHEESECAKE DE HORCHATA \$15,900

Suave y delicioso cheesecake de crema de horchata con base de galleta y almendras, en cama de frutos rojos.

CHEESECAKE DE LIMÓN Y CHOCOLATE..... \$14,200

Cremoso cheesecake de limón y jengibre con una crujiente base de galleta de chocolate, trozos de manzana y ron, con una combinación de chiles deshidratados (árbol, guajillo y pasilla) que te llevaran a conocer una pequeña parte de México.

TRES LECHES..... \$14,200

El clásico bizcocho al estilo mexicano!



COCKTAILS

DE AUTOR

COYOTE.....	\$38.000
Tequila, zumo de limón, tónica, sirope de jengibre y shrub de tamarindo	
EL CHARRO.....	\$38.000
Infusión de tequila y chile chipotle, mix de uchuvas y mango dulce y zumo de limón	
CHINGÓN.....	\$38.000
Infusión de tequila y chile chipotle, zumo de limón, piña y sal pochilli	
BENDITA PALOMA.....	\$38.000
Tequila, tónica de toronja, sirope de hierbabuena y canela y zumo de limón	
MARIA CHERO.....	\$38.000
Tequila, triple sec, zumo de limón y lulo macerado	
GUADALAJARA.....	\$40.000
Tequila, mermelada de jengibre y zumo de limón.	
MARIACHI.....	\$32.900
Margarita, pepino, jalapeños, cilantro y limón.	
TULUM	\$35.000
Infusión de tomate de árbol, ginebra y limón.	

MARTINI

LYCHEE	\$39.000
DRY	\$39.000
COSMOPOLITAN	\$39.000

MOJITOS

CUBANO	\$36.000
MARACUYA	\$36.000
KIWI LYCHEE	\$36.000
FRUTOS ROJOS	\$36.000

MICHELADOS

CLUB

CORONA

BENDITA	\$24.000	\$26.000
(Corona o Club Colombia Negra)		
jamaica, ciruela, durazno seco, ají piquín.		
INGRATA	\$22.000	\$25.000
(Corona o Club Colombia Dorada)		
sal, limón, pimienta, tabasco y salsa		
inglesa		
BESAME MUCHO	\$24.000	\$26.000
(Corona o Club Colombia Roja)		
sal, limón, pimienta, jugo de tomate		
y tequila		



CERVEZAS

CLUB DORADA	\$ 17.900
CLUB ROJA	\$ 17.900
CLUB NEGRA.....	\$ 17.900
CORONA	\$22.000
STELLA	\$22.000
AGUILA CERO	\$ 17.900

* **HAPPY HOUR: DE LUNES A VIERNES DE 12:00 P.M. A 4 P.M.**
20% DE DESCUENTO EN CERVEZA CLUB COLOMBIA

SODAS ARTESANALES SIN LICOR

COZUMEL.....	\$ 19.900
Trozos de piña macerados, jugo de naranja y toronja	
GUADALUPE.....	\$ 19.900
Uva, miel mariachi, sirope de hierbabuena y zumo de limón.	
ACAPULCO	\$ 19.900
Maracuyá, frutos rojos, almíbar y hierbabuena.	
JALISCO	\$ 19.900
Piña, naranja, gulupa y clavo de olor	

PASANTES

SANGRITA	SHOT \$ 7.500.....	JARRA \$ 13.000
JARRA JUGO NARANJA		\$ 33,000
RED BULL		\$ 22,000

TÓNICAS

AGUA TÓNICA MIL976	\$ 14,000
TONICA NACIONAL	\$ 10,000
AGUA.....	\$ 8,000
AGUA CON GAS.....	\$ 8,000

LICORES

TEQUILAS

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
CAZADORES REPOSADO	\$313.000		
JOSE CUERVO REPOSADO	\$324.000	\$199.000	
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$429.000		
JOSE CUERVO RESERVA			
DE LA FAMILIA PLATINO	\$759.000		\$75.900
DON JULIO BLANCO	\$539.000		\$53.900
DON JULIO REPOSADO	\$572.000		\$57.200
DON JULIO AÑEJO	\$594.000		\$59.400
DON JULIO 70	\$748.000		\$74.800
HERRADURA REPOSADO	\$549.000		
HERRADURA AÑEJO	\$617.000		
PATRON BLANCO	\$599.000		
PATRON REPOSADO	\$629.000		\$62.900
PATRÓN AÑEJO	\$665.000		\$66.500
MILAGROS REPOSADO.....	\$562.000		
MILAGROS SELECT BARREL	\$641.000		
1800 CRISTALINO.....	\$671.000		\$67.100
1800 BLANCO	\$526.000		
1800 REPOSADO	\$538.000		\$53.800
1800 AÑEJO.....	\$586.000		\$58.600
CORRALEJO BLANCO	\$580.000		
CORRALEJO REPOSADO	\$653.000		
CORRALEJO AÑEJO.....	\$792.000		

MEZCALES

SIETE MISTERIOS	\$647.000	\$64.700
400 CONEJOS	\$599.000	

VODKAS

SMIRNOFF	\$296.000	
ABSOLUT	\$350.000	
GREY GOOSE	\$585.000	\$58.500

WHISKY & BOURBON

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
OLD PARR 12	\$490.000	\$400.000	\$49.000
OLD PARR 18	\$730.000		\$73.000
BUCHANNAN'S 12	\$490.000	\$350.000	
BUCHANNAN'S MASTER	\$550.000		\$55.000
BUCHANNAN'S 18	\$730.000		\$73.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$490.000		
JACK DANIEL`S.....	\$490.000		
CHIVAS 12.....	\$490.000	\$330.000	\$49.000
CHIVAS 18	\$730.000		\$73.000
RED LABEL	\$340.000		
BLACK LABEL	\$480.000	\$350.000	\$48.000
BLUE LABEL	\$2.230.000		
ROYAL SALUTE 21	\$2.110.000		

CHAMPAGNE

MOET CHANDON BRUT	\$1.180.000
-------------------------	-------------

GIN

BEEFEATER 24	\$540.000
TANQUERAY	\$420.000
HENDRICKS	\$640.000
MONKEY.....	\$640.000
GORDONS.....	\$330.000
BOMBAY.....	\$440.000

VINOS

120 STA RITA MERLOT	\$199.000
120 STA RITA CABERNET SAUVIGNON	\$199.000
DOÑA DOMINGA CARMENERE.....	\$199.000
120 STA RITA SAUVIGNON BLANC PICCOLO ...	\$ 78.000
120 STA RITA MALBEC PICCOLO ...	\$ 78.000

RON

BOTELLA

MEDIA

TRAGO

HECHICERA	\$540.000	\$54.000
HAVANA SELECCIÓN MAESTROS	\$495.000	\$49.500
HAVANA 7 AÑOS	\$350.000	
ZACAPA 23 AÑOS	\$620.000	\$62.000
SAILOR JERRY	\$330.000	
SANTA FE NIDO DE CONDORES	\$450.000	
RON MEDELLÍN EXTRA AÑEJO	\$310.000	
CALDAS 8 AÑOS CARTA DE ORO	\$275.000	
SANTA FE 8 AÑOS	\$264.000	

AGUARDIENTE

AGUARDIENTE NECTAR PREMIUM.....	\$275.000	\$27.500
AGUARDIENTE AMARILLO	\$270.000	
ANTIOQUEÑO AZUL	\$230.000	\$160.000
ANTIOQUEÑO VERDE	\$210.000	\$145.000
NECTAR VERDE	\$210.000	\$145.000

COCKTAILS

MARGARITAS LA BENDITA

ELABORADO CON

CAZADORES
100% AGAVE

ELABORADO CON

TEQUILA
CAZADORES
REPOSADO

MEXICO LINDO Y QUERIDO	\$32.900	\$39.900
Tequila, triple sec, zumo limón		
MEDIA VUELTA	\$35.000	\$42.900
Tequila, triple sec, tamarindo, zumo de limón		
BIKINA	\$35.000	\$42.900
Tequila, triple sec, coco, zumo de limón		
MALAGUEÑA	\$35.000	\$42.900
Tequila, triple sec, mango biche frapeado con un toque de pimienta y sal, y zumo de limón.		
CIELITO LINDO	\$32.900	\$39.900
Tequila, blue curacao, zumo de limón		
AMOR ETERNO	\$35.000	\$42.900
Tequila, triple sec, frutos rojos, zumo de limón		
BENDITA	\$32.900	\$39.900
Tequila, almíbar picante y zumo de limón		
MARIA BONITA	\$32.900	\$39.900
Tequila, maracuyá, zumo de limón		
MARGARITA CARAMELO	\$32.900	\$39.900
Tequila, triple sec, zumo de limón, un toque especial de caramelo salado y escarchado en sal ahumada		
MARGARITA CHAMOY.....	\$49.000	
Bendita combinación de jamaica, ciruela, mango, tajín, chile, chipotle con tequila, triple sec, ¡ y cerveza corona !		



BEBIDAS

DISPONIBLES SOLO HASTA LAS 6 P.M.
A PARTIR DE ESA HORA SE OFRECEN
COCTELES SIN LICOR

AGUAS FRESCAS.....	\$ 8,500
AGUA HORCHATA.....	\$ 9,900
JUGOS	\$ 9,000
LIMONADA NATURAL	\$ 10,500
LIMONADA COCO.....	\$ 12,900
GASEOSAS	\$ 8,000



ADVERTENCIA PROPINA: SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA.