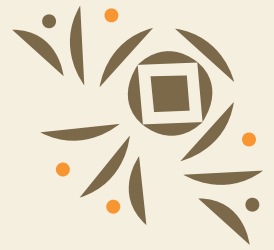


PLAZA
MX
MARIACHIS



MENÚ





Querido Cliente,

Nos llena de alegría darte la más cordial bienvenida a **Plaza MX Mariachis**, un lugar donde la tradición y la pasión se unen para brindarte la magia de una experiencia inolvidable.

Durante más de 29 años, hemos sido testigos de momentos inolvidables, risas compartidas y sabores auténticos que han dejado huella en nuestros corazones.

Hoy, te abrimos nuestras puertas con gratitud y emoción, agradeciéndote por elegirnos para ser parte de tu noche especial. Aquí, te espera una velada llena de música, comida auténtica mexicana y la calidez de nuestro ambiente único.

Sumérgete en el vibrante mundo de los mariachis, donde cada nota cuenta una historia y cada canción evoca emociones profundas. Disfruta de nuestros exquisitos platillos, preparados con los sabores más auténticos de México, que te transportarán a los rincones más pintorescos de nuestra tierra.

Además, no te pierdas nuestros emocionantes conciertos y experiencias que te dejarán sin aliento. En Plaza MX Mariachis, estamos comprometidos a ofrecerte una de las mejores noches de tu vida, llena de momentos inolvidables que atesorarás por siempre.

Gracias por acompañarnos en este viaje. Prepárate para vivir una noche mágica y llena de alegría.

¡Bienvenido a Plaza MX Mariachis, donde la fiesta nunca termina!

¡SALUD Y ¡VIVA MÉXICO!



TEQUILA

SUPER PREMIUM

Don Julio 1942	BT	\$2'200.000
CLASE AZUL REPOSADO		\$3'400.000
GRAN CORRALEJO		\$1'670.000
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO		\$1'970.000
JOSE CUERVO RESERVA PLATINO		\$900.000

CRISTALINOS

	BT	TR
DON JULIO 70	\$820.000	\$80.000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$690.000	
1800 CRISTALINO	\$670.000	
HERRADURA ULTRA	\$670.000	
JIMADOR CRISTALINO	\$430.000	

REPOSADOS

	BT	TR
DON JULIO	\$570.000	\$50.000
CAMPO AZUL	\$600.000	
PATRÓN	\$610.000	
HERRADURA	\$550.000	
1800	\$530.000	
CORRALEJO	\$550.000	
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$490.000	
GRAN CENTENARIO	\$390.000	MD
JIMADOR REPOSADO	\$380.000	\$270.000
JOSÉ CUERVO ESPECIAL	\$370.000	

AÑEJOS

	BT
DON JULIO AÑEJO	\$590.000
PATRÓN AÑEJO	\$640.000
HERRADURA AÑEJO	\$590.000
CORRALEJO AÑEJO	\$570.000
1800 AÑEJO	\$570.000
GRAN CENTENARIO AÑEJO	\$430.000

BLANCOS

	BT	TR
DON JULIO	\$530.000	\$50.000
CAMPO AZUL	\$600.000	
PATRÓN SILVER	\$590.000	
HERRADURA PLATA	\$520.000	
1800 SILVER	\$510.000	
CORRALEJO BLANCO	\$510.000	
GRAN CENTENARIO BLANCO	\$370.000	
JIMADOR BLANCO	\$360.000	
JOSÉ CUERVO SILVER	\$360.000	\$30.000

WHISKY

BLENDED SUPER PREMIUM

CHIVAS ROYAL 21 AÑOS	\$2'280.000
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$2'250.000
BUCHANAN'S RED SEAL	\$1'600.000

SINGLE MALT

MACALLAN	
25 YO	\$22'000.000
15A	\$1'190.000
12 CHERRY OAK	\$910.000

GLENLIVET	
FOUNDERS RESERVE	\$530.000

SINGLETON	
15 AÑOS	\$1'070.000
12 AÑOS	\$600.000

WHISKY BLENDED

	BT	TR
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$690.000	\$ 60.000
OLD PARR 18 AÑOS	\$690.000	
BUCHANAN'S TWO SOUL	\$580.000	
BUCHANAN'S MASTER	\$530.000	
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$510.000	MEDIA \$360.000 TRAGO \$50.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$510.000	
OLD PARR 12 AÑOS	\$510.000	MEDIA \$380.000 TRAGO \$50.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$370.000	

WHISKEY

	BT
JACK DANIEL'S N.7	\$510.000
JACK DANIEL'S HONEY	\$510.000



OTROS TRAGOS

MEZCAL

	BT
CONTRALUZ	\$690.000
400 CONEJOS	\$560.000
AMORES SPADÍN	\$560.000
MONTELOBOS	\$500.000

GINEBRAS

	BT	TR
TANQUERAY TEN	\$600.000	
HENDRICK'S	\$600.000	
MONKEY 47 - 500cc	\$560.000	
BEEFEATER 24	\$560.000	
BULLDOG	\$540.000	
TANQUERAY RAGPUR	\$450.000	
TANQUERAY	\$420.000	\$45.000

COGNAC

	BT
HENNESSY VSOP	\$880.000
HENNESSY VS	\$660.000

VODKA

	BT	TR
GREY GOOSE	\$580.000	
BELVEDERE	\$560.000	
KETEL ONE	\$430.000	
TITO'S	\$410.000	

RON

	BT	TR
ZACAPA XO	\$1'250.000	
ZACAPA 23	\$560.000	
RON MEDELLÍN		
SOLERA 19 AÑOS	\$430.000	
ZACAPA ÁMBAR	\$470.000	
BACARDÍ LIMÓN	\$350.000	
DORADO 750	\$350.000	
HAVANA 3 AÑOS	\$340.000	
VIEJO DE CALDAS	\$320.000	\$28.000

AGUARDIENTE

	BT	TR
MIL DEMONIOS	\$390.000	
REAL SILVER	\$320.000	
ANTIOQUEÑO AZUL	\$230.000	\$25.000
ANTIOQUEÑO VERDE	\$230.000	
ANTIOQUEÑO ROJO	\$230.000	
NECTAR CLUB	\$230.000	
ANTIOQUEÑO AZUL MED	\$180.000	

APERITIVOS

	BT	TR
JAGERMEISTER	\$370.000	
BAILEYS	\$300.000	\$30.000

VINOS

BLANCO

MAR DE FRADES	\$300.000
ALMA MORA BLANCO	\$250.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO BLANCO	\$250.000
SANTA ROSA BLANCO	\$250.000

TINTO

RAMÓN BILBAO GRAN RESERVA TINTO	\$350.000
NAVARRO CORREAS TINTO	\$270.000
RAMÓN BILBAO ORGÁNICO TINTO	\$250.000
ALMA MORA MALBEC	\$250.000
CASILLERO TINTO	\$250.000
SANTA CAROLINA CARMENÉRE	\$250.000
SANTA RITA 120 TINTO	\$250.000

ROSADO

SANTA ROSA ROSÉ	\$250.000
-----------------	-----------

CHAMPAÑAS & ESPUMOSOS

DOM PERIGNON	\$3'100.000
MOËT & CHANDON ROSÉ	\$990.000
MOËT & CHANDON	\$800.000
MIONETTO PROSECCO ROSÉ	\$270.000

CERVEZAS

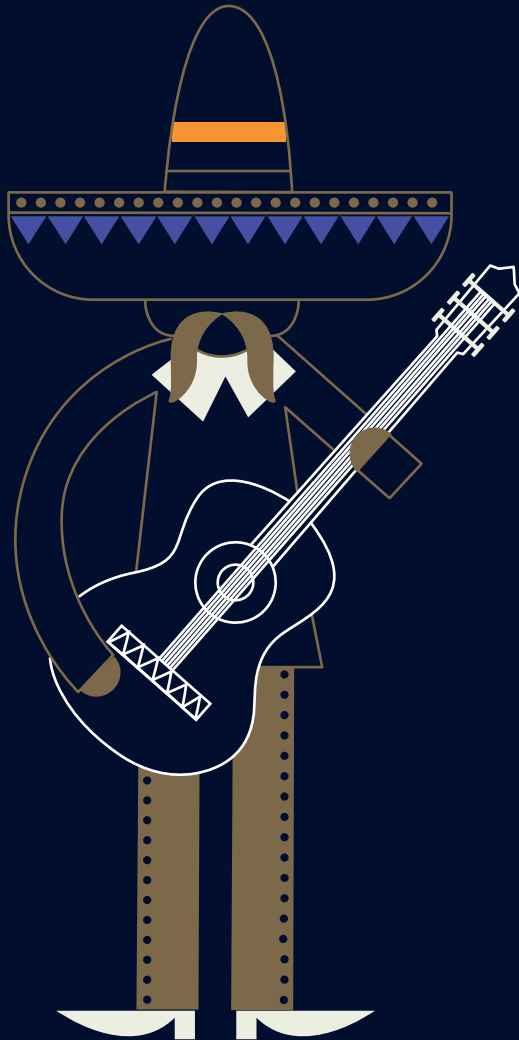
CORONA	\$25.000
STELLA ARTOIS	\$25.000
HEINEKEN CERO	\$25.000

OTROS

SMIRNOFF ICE	\$26.000
SMIRNOFF ICE APPLE	\$26.000

COCTELES

TITO'S MULE	\$50.000
DOÑA PALOMA	\$45.000
DRY MARTINI	\$45.000
FRIDA	\$45.000
HECHICERO	\$45.000
MARGARITA TRADICIONAL	\$45.000
MOJITO ÁMBAR	\$45.000
RED BERRY PUNCH	\$45.000
TANQUERAY GIN & TONIC	\$45.000
CUBA LIBRE	\$40.000
DISARONNO FIZZ	\$40.000
MOJITO SIN LICOR	\$30.000



SIN ALCOHOL

AGUA

SAN PELLEGRINO	\$20.000
MANANTIAL	\$10.000
MANANTIAL GAS	\$9.000

LIMONADAS

COCO	\$13.000
NATURAL	\$11.000

GASEOSAS

COCA COLA PET	\$12.000
COCA COLA ZERO PET	\$12.000
SPRITE	\$12.000
CUATRO	\$12.000
GINGER SCHWEPES	\$12.000
SODA SCHWEPES	\$10.000

TÓNICAS

FEVER TREE GINGER BEER	\$19.000
FEVER TREE MEDITERRANEAN	\$19.000
SCHWEPES	\$10.000

ENERGIZANTES

RED BULL ENERGY DRINK	\$25.000
RED BULL SUGARFREE	\$25.000
RED BULL RED EDITION	\$25.000
ELECTROLIT SUERO HIDRATANTE	\$25.000
GATORADE TROPICAL	\$18.000

OTROS

MANÍ SALADO	\$10.000
-------------	----------



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. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura.

PARA BOTANEAR

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN

\$40.000

Crujiente chicharrón en trozos, sobre una base de guacamole fresco, acompañado de totopos.

GUACAMOLE CON TOTOPOS

\$22.000

Guacamole clásico acompañado con totopos.

CHICHARRONES EN SALSA

\$38.000

Crocantes chicharrones bañados en salsa tatemada, sobre una cama de totopos, acompañados de sour cream y picado de cebolla y cilantro.

EMSPANADAS MEXICANAS

\$35.000

6 UNIDADES

Crocantes empanadas rellenas de carne desmechada, frijol, maíz tierno y papa criolla, acompañadas de guacamole apenas picante.

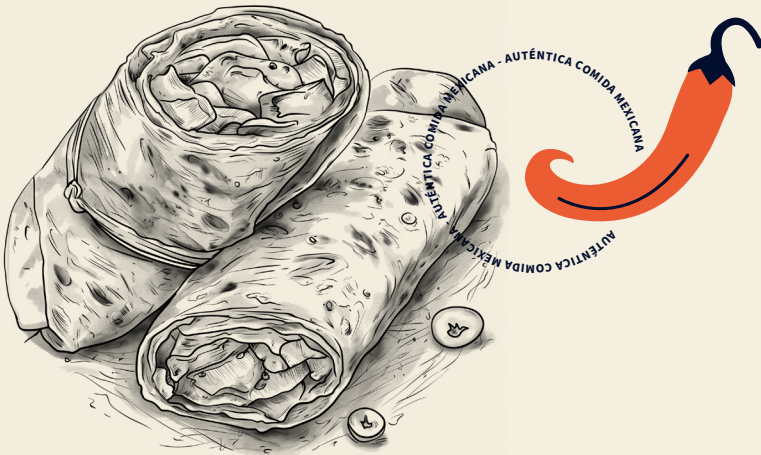
MINI FLAUTAS DE CARNITAS

\$32.000

6 PIEZAS

Crocantes rollitos de tortilla de maíz rellenos de carne de cerdo desmechada, sobre un espejo de salsa tatemada, acompañadas de guacamole, sour cream y lechuga.

NIVELES DE PICANTE  BAJO  MEDIO  ALTO



TÍPICOS MEXICANOS

ALAMBRES LOMO

\$45.000

Lomo fino acompañada con una variedad de pimentones en julianas, cebolla, champiñones y queso fundido pico de gallo, guacamole y sour crema. (Plato para armar con tortillas de maíz artesanal)

ALAMBRES POLLO

\$45.000

Pechuga de pollo acompañada de una variedad de pimentones en julianas, cebolla, champiñones y queso fundido pico de gallo, guacamole y sour crema. (Plato para armar con tortillas de maíz artesanal)

ALAMBRES MIXTOS

\$45.000

Lomo fino y pechuga de pollo acompañada con una variedad de pimentones en julianas, cebolla, champiñones y queso fundido pico de gallo, guacamole y sour cream. (Plato para armar con tortillas de maíz artesanal)

NACHOS MX

\$50.000

Totopos con queso fundido, trocitos de lomo de res, lomo de cerdo y pechuga, bañados con salsa de queso cheddar, sour cream y mousse de aguacate acompañado de pico de gallo.

BURRO GRATINADO

\$55.000

En tortillas de harina de trigo con lomo de res, pollo, frijol refrito, lechuga y queso.

BURRO RANCHERO

\$40.000

En tortilla de harina de trigo con cerdo al pastor y chorizo mexicano, maíz tierno, lechuga, queso fundido acompañado de pico de gallo y sour cream.

FAJITAS VEJETARIANAS

\$38.000

Variedad de pimentones en julianas, cebolla, champiñones, tomate y sour cream. (Plato para armar con con tortillas de maiz artesanal).

TACOS TACOS



TAQUIZA 🌶️

\$ 110.000

3 variedades de tacos, al pastor, chorizo y carnitas acompañados de salsa tatemada.

12 PIEZAS

PASTOR 🌶️

\$40.000

Bondiola de cerdo en salsa al pastor con picadillo de cebolla y cilantro acompañado de piña asada.

CARNITAS 🌶️

\$40.000

Cerdo confitado mechado, con cebolla, salsa verde asada, salsa pasilla, puerro frito y sour cream.

CHORIZO 🌶️

\$30.000

Chorizo mexicano de la casa, con salsa verde asada, mousse de aguacate, picadillo de cebolla y cilantro.

TODOS NUESTROS TACOS,
LLEGAN A TU MESA EN ÓRDENES DE 4 PIEZAS.

QUESABIRRIAS 🌶️

\$32.000

Quesadillas rellenas de jugosa birria de res, salsa verde asada, acompañada de caldo de birria.

SOPES 🌶️

DE MACHACA

\$27.000

Canasta de maíz crocante rellenas de res desmechada, frijol refrito y mousse de aguacate.

3 PIEZAS

ADICIONES



PORCIÓN CHORIZO	\$15.000
ADICIÓN MORCILLA	\$13.000
PORCIÓN ELOTE	\$11.000
PORCIÓN PAPA ARTESANAL	\$11.000
PORCIÓN PAPA CRIOLLA	\$11.000
PORCIÓN AREPAS MINI	\$9.000
PORCIÓN TORTILLAS	\$9.000
PORCIÓN GUACAMOLE	\$6.000
PORCIÓN PICO DE GALLO	\$5.000
ADICIÓN CHILE HABANERO	\$5.000
PORCIÓN SOUR CREAM	\$5.000
PORCIÓN VERDE ASADA	\$5.000

CARNES & PARRILLA

PICADA TÍPICA COLOMBIANA

\$170.000

PARA 4 PERSONAS

Excelente combinación de arrachera, pierna pernil, costillas de cerdo, chorizo, morcillas y chicharrón acompañado de elotes cremosos, papa criolla y arepa.

PARRILLADA CHICANA

\$110.000

3 cortes de carne parrillados, costillas barbacoa, pierna pernil al pastor, bife ancho, chorizo acompañado de chimichurri y papa criolla.

NEW YORK

\$135.000

A la parrilla acompañado de papa artesanal, ensalada y chimichurri

400 GR

COSTILLAS BARBACOA

\$70.000

Rack de costillas de cerdo marinada en mezcla de chiles, preparado en cocción lenta a baja temperatura, acompañada de papa artesanal, aguacate parrillado, glaseadas con salsa barbacoa y crocantes de cebolla.

BIFE

CHORIZO

\$65.000

carne de res a la parrilla, acompañado de papa artesanal, ensalada y chimichurri.

300 GR

POLLO

AL PASTOR

\$39.000

Pierna pernil deshuesada y marinada al pastor acompañada de papa artesanal, ensalada y salsa chipotle.

Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados ALÉRGICOS tales como: soya, maní, nueces, mariscos, ajonjolí, lácteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o ALERGIA ALIMENTARIA, por favor comuníquese al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud.

FIESTA, TEQUILA Y MARIACHIS

PLAZA

FIESTA, TEQUILA Y MARIACHIS

