

# Zicatela

• TACOS Y TRAGOS •


PatrolInstra

Mr. Instagram

Justeat

## PARA ABRIR BOCA


### ANTOJOS *y es que compartir es vivir*

**Guacamole Zicatela**  7,50 €  
Aguacate machacado con jalapeños, cebolla, cilantro y zumo de limón. Acompañado de totopos

**Burrito Zicatela** 10,50 €  
Pregúntanos cuál tenemos esta semana, lo cambiamos al antojo de nuestro mercado


**Los Chilakillers**    8,40 €  
Totopos rehogados en salsa roja o verde cubiertos de queso, crema agria y guacamole coronados con un huevo escalfado a baja temperatura

**HAY SIN PICANTE**

**Gorditas Pipopes** **2 Uds**  9,60 €  
Picaditas rellenas de langostinos bañados en nuestro mole poblano de 28 ingredientes con crema agria, queso, cebolla e hinojo

**Carrilleras Charras** 14,00 €  
arrilleras guisadas 40 horas, frijoles charros y 6 tortillas de maíz. Ideal para compartir

### QUESADILLAS *son con tortilla de maíz y trigo*

**La Gachupina**  7,90 €  
Quesadilla gallega de lacón y queso asadero con aceite de pimentón

**La Gringa** 7,50 €  
Quesadilla de aguja adobada al pastor con piña picada y salsa verde


**La Yucateca** 7,90 €  
Quesadilla de cochinita celta con xnipec y crema agria


**La Huitlacoche** 8,90 €  
Quesadilla de hongo huitlacoche y setas

### AGUACHILES *con producto fresco de la ría*

Elige tu aguachile de pescado y marisco fresco .  
Disponibile según mercado

**Fresa** s/d  
Fresas, caldo de pescado, aceite de oliva, coco, apio, canela, cilantro, sal y pimienta

**El Dorado**  s/d  
Aguachile de maíz y habanero con jengibre, apio, ajo y cilantro

**Tatemado**  s/d  
Aguachile de chiles tatemados con pepino, menta y zumo de lima

## ECHAR UNOS TACOS



### TACOS **1 UD** *con tortillas de maíz nixtamalizado*

**Al Pastor Poblano** 3,10 €  
Taco de aguja adobada al pastor con piña fresca y jardín de cebolla y cilantro

**Cochinita Celta** 3,10 €  
Taco de carrillera gallega adobada con achiote y naranja servida con xnipec y cilantro

**Carnitas** 3,30 €  
Taco de daditos de paleta deshuesada con salsa de tomatillo verde, cebolla morada y crujiente de torrezno



**Barbacoa de Borrego**  4,50 €  
Taco de cordero adobado en tequila y chiles secos sobre penca de maguey. Servido con salsa bruta de jalapeño y aguacate asado

**Pato Manchamanteles**   5,20 €  
Taco de magret de pato fileteado salteado con mole casero manchamanteles servido con queso fresco

**Gobernador Labastida** 4,70 €  
Taco de gambón salteado sobre queso Oaxaca fundido con salsa tatemada y lombarda encurtida

**Ensenada**  4,10 €  
Taco de palometa en gabardina negra con salsa tatemada coronada con lombarda, zanahoria y col

**Rajón**  3,50 €  
Taco de chile poblano rajado con jalapeño fresco, salsa macha de cacahuete y yuzu, queso y crema agria vegano, cebolla y maíz.

**Perfumado**   3,10 €  
Mole de salvia, chirivía a baja temperatura, crujiente de arroz, pico de gallo y daditos de aguacate


**Jarrete** **8 TORTILLAS** **4 PAX** 19,50 €  
Codillo de cerdo asado a baja temperatura glaseado en salsa de tequila y chile morita con cebolla crujiente



### TOSTADAS *con tortillas doradas*




**Coyote**  3,90 €  
Tostada de tinga de pollo con crema agria, frijoles negros, lechuga y queso

**Contramar** 5,30 €  
Tostada de atún rojo sobre mayonesa de chipotle tatemada con aguacate y shiso

### SALSAS *para enchilarse bien a gusto*

**Guacachile**  1,00 €  
Salsa verde de tomatillo verde, jalapeño y aguacate.


**Macha**   1,00 €  
Salsa roja de chiles, receta secreta de la casa.

**Habanera**    1,00 €  
Salsa roja de habanero para los más valientes.

### DULCES *¿a quien le amarga un dulce?*

**Flan de Cajeta** 4,50 €  
Flan de dulce de leche de cabra con cacahuete garrapiñado

**Mostachón**  4,50 €  
Merengue crujiente de nueces con cremoso de queso y fresas estofadas en mezcal

**Morenocho Picantón**  5,50 €  
Bizcocho de chocolate negro y habanero con palomitas caramelizadas y helado de vainilla

Emilia Pardo Bazán, 10

15005 A Coruña

881 92 68 23

[www.zicatela.es](http://www.zicatela.es)