



**OVEJA
NEGRA**

TAQUERIA & CANTINA





VEJA NEGRA

• TAQUERIA & CANTINA •

MARGARITAS

SANTITA ...DE SANTITA NO TIENE NÁ \$9
TEQUILA BLANCO 1800 - TRIPLE SEC
LIMÓN

PELI-ROJA \$10
TEQUILA BLANCO 1800 - TRIPLE SEC
SYRUP DE JENJIBRE - LIMÓN

PARA BAJAR LA PRESIÓN \$10
TEQUILA REPOSADOS - TRIPLE SEC
JUGO DE PARCHA - LIMÓN

SIN PELOS EN LA LENGUA \$10
TEQUILA BLANCO 1800
TRIPLE SEC - KIWI- LIMÓN

MORENITA \$10
TEQUILA BLANCO 1800
TRIPLE SEC - JUGO DE TAMARINDO
LIMÓN

LOLITA
ACEROLA

POR AMOR A SANDIA \$10
TEQUILA BLANCO 1800 - TRIPLE SEC
PURÉ DE MELÓN - LIMÓN

STRAWBERRY FEELS \$10
TEQUILA BLANCO 1800 - TRIPLE SEC
SYRUP DE FRESA - LIMÓN

CHICANA \$10
TEQUILA BLANCO 1800 - TRIPLE SEC
SYRUP DE MANGÓ- HABANERO
SAUCE, LIMÓN

Premium
LOW RIDER MARGARITA \$14
PREMIUM TEQUILA REPOSADO -
GRAND MARNIER, COINTREAU,
LIMON FRESCO

LA EXPLOSIVA
GRANADA



OVEJA NEGRA

• TAQUERIA & CANTINA •

Tequilas y Mezcales

ESPOLON BLANCO
ESPOLON REPOSADO
1800 SILVER
1800 REPOSADO
1800 ANEJO
PATRON SILVER
PATRON REPOSADO
MILAGRO

HERRADURA SILVER
HERRADURA REPOSADO
JOSE CUERVO ESPECIAL
JOSE CUERVO REPOSADO
JOSE CUERVO TRADICIONAL
DON JULIO SILVER
DON JULIO REPOSADO
TIERRA NOBLE REPOSADO

RECUERDO
BANHEZ
VERDE MOMENTO
MONTE LOBOS
BORROSO
CASA AMIGO
ILEGAL
BUEN BICHO

Favoritos de la Casa

MULITA MEZCALERA

MEZCAL RECUERDO - GINGER BEER
LIMÓN

LA DULZURA DE JACK

JACK DANIELS HONEY - COINTREAU -
LIMONADA FRESCA - MIEL

WILD FASHIONED

WILD TURKEY - AGAVE NECTAR -
ANGOSTURA - TOMILLO

RICO SUAVE

NUESTRA VERSIÓN DEL BUSHWACKER A
BASE DE
SCREWBAL. ABSOLUT LICOR DE CAFÉ,
COCO Y CHOCOLATE

7 LOBOS

MEZCAL MONTE LOBOS - SIETE RAYAS
ANGOSTURA - BLUE AGAVE - NARANJA

ME VERÁS VOLAR...

ESPOLÓN BLANCO - JUGO DE TORONJA
FRESCO, CLUB SODA

BARBACOA

MEZCAL BIEN AHUMADO - MIEL - LIMÓN
JENGIBRE - JALAPEÑOS - PIMPIENTO VERDE

EL TRUCO DE LA OVEJA

NUESTRA EXQUISITA SANGRÍA DE LA CASA
HECHA A BASE DE MEZCAL, VINOS
ARGENTINOS Y JUGOS NATURALES



VEJA NEGRA

• TAQUERIA & CANTINA •

Birras

MODELO ESPECIAL \$4

NEGRA MODELO \$4

CORONA \$4.50

MEDALLA LIGHT \$4.50

QUILMES \$6

OCEAN LAB \$6

PACIFICO \$5

SOL \$5

ALHAMBRA \$4.50

MAHOU \$5

SODAS

\$2.25 c/u

COCA COLA

SPRITE

DIET COKE

COKE ZERO

SPRITE ZERO

AGUA PERRIER \$3

JUGOS NATURALES

Acerola - Parcha - Tamarindo -
Sandía - Granada - Toronja Rosada

LIMONADAS FRESCAS

Fresa - Melón - Raspberry - Jenjibre



VEJA NEGRA

TAQUERIA & CANTINA

Aperitivos

DON IGNACIO \$11

TORTILLA CHIPS, TU OPCIÓN DE CARNE, NUESTRA MEZCLA DE QUESOS, SALSA CRIOLLA, CILANTRO, AGUACATE, SOUR CREAM, JALAPENOS.

ESCOGE ENTRE CARNITAS (+\$5), POLLO CHIPOTLE BBQ (+\$5), CORDERO (+\$7) Y VEGETALES ROSTIZADOS (+\$4)

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO \$11

LEVEMENTE PICANTE*.

NUESTRA MEZCLA DE QUESOS GRATINADOS CON CHORIZO A LA PARRILLA, SALSA CRIOLLA, CHIPS

PUEDES AÑADIR CARNITAS (+\$5), POLLO CHIPOTLE BBQ (+\$5), CORDERO (+\$7) Y VEGETALES ROSTIZADOS (+\$4)

ARROZ VERDE \$8

ARANCINI DE CILANTRO RELLENO DE CARNITAS, SALSA POMODORO \CHIPOTLE, SOUR CREAM, CILANTRO, QUESO FRESCO

EMPANADA \$4

CARNITAS, PIÑA DULCE DESHIDRATADAS, CHIMICHURRI, SPICY MAYO

ELOTES \$7

MAÍZ AL CARBÓN, SOUR CREAM, PARMESANO, CILANTRO, PIQUE, LIMA, MAYO

AGUACATE CROCANTE \$8

EMPANADO Y FRITO, CREMA DE SALMON AHUMADO, SPICY MAYO

REFRITO Y PORK BELLY AL CARBÓN \$14

HABICHUELAS NEGRAS, CILANTRO, QUESO DEL PAÍS, SALSA CRIOLLA, CHIPS

GUACAMOLE \$9

AGUACATE, PIMIENTOS, CEBOLLA LILA, LIMA, SALSA CRIOLLA, QUESO DEL PAÍS, CHIPS

BOLITAS DE QUESO \$10

EMPANADAS Y FRITAS, SALSA DE TOMATE/CHIPOTLE, JALAPEÑOS, SOUR CREAM

QUESADILLA \$10

NUESTRA MEZCLA DE QUESOS, AGUACATE, SOUR CREAM

VEJA NEGRA

• TAQUERIA & CANTINA •

Tacos & Burritos

*Todos salen con cebolla, encurtidos y cilantro fresco. Todos los tacos salen con jalapeño y los burritos con arroz.

BURRITO

PLANTILLA DE TRIGO, REFRITO, MEZCLA DE QUESOS, TU OPCION DE CARNES, AGUACATE Y SOUR CREAM

ESCOJA ENTRE CARNITAS/POLLO BBQ CHIPOTLE/PASTOR/CORDERO/PIBIL/PORK BELLY/SALMON/VEGETALES
BURRITO GRATINADO (ADD \$3)

COCHINILLA PIBIL \$5 \$16

BRESEADO CON CHINAS Y ESPECIAS, SALE CON ENCURTIDA, CILANTRO, CHINA

PANZA DE CHANCHO* \$5 \$16

PORK BELLY SOUS VIDE, Y AL HORNO, SALE CON SALSA CRIOLLA, ENCURTIDOS, CILANTRO, LIMA

AL PASTOR \$5 \$16

CERDO CONFITADO, COSTILLAS, PINA, CEBOLLA, ENCURTIDOS, CILANTRO, LIMA

POLLO BBQ* \$5 \$16

A LA PARRILLA DE CARBÓN CON BBQ/CHIPOTLE, ENCURTIDOS, CILANTRO, LIMA

CARNE ASADA* \$7 \$24

EL CLÁSICO RIB EYE SLICED, COSTRA DE QUESO, CEBOLLA, CILANTRO, LIMA

SALMÓN* \$7 \$16

SALMÓN FRESCO A LA PLANCHA, SALSA CRIOLLA, ENCURTIDOS, CILANTRO, LIMA

BIRRIA DE CORDERO \$8 \$19

NUESTRA VERSIÓN DE LA BIRRIA, COSTRA DE QUESO, CEBOLLA, ENCURTIDOS, CILANTRO, LIMA

TEXANO \$8 \$19

CARNITAS BBQ/CHIPOTLE, COSTRA DE QUESO, CEBOLLA, CILANTRO, PEPINILLOS, LIMA

PULPO A LA BRASA \$8 \$20

PULPO ESPAÑOL, SALSA CRIOLLA, ENCURTIDOS, CILANTRO, LIMA, PAPAS PAILLE

VEGETARIANOS \$5 \$16

VEGETALES ROSTIZADOS, SALSA CRIOLLA, ENCURTIDOS, CILANTRO, LIMA



OVEJA NEGRA

• TAQUERIA & CANTINA •

Principales

AL CARBÓN (FAJITAS PARRILLERAS) \$49

CHURRASCO, PORK BELLY, POLLO BBQ, CHORIZO, GUACAMOLE,
REFRITO, ENCURTIDO, CHIMICHURRI, SALSA CRIOLLA, LIMA,
TORTILLAS

RIBEYE \$36

RIBEYE A LA PARRILLA DE CARBÓN CON MANTEQUILLA DE
CHIPOTLE Y CHIMICHURRI

CHURRASCO \$30

10OZ DE CHURRASCO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI

PECHUGA DE POLLO \$18

POLLO AL CARBÓN

Sides

ARROZ VERDE \$6

PAPAS MAJADAS \$6

PAPAS FRITAS \$5

VEGETALES ROSTIZADOS \$5

PAPAS OVEJA NEGRA \$8



VEJA NEGRA

• TAQUERIA & CANTINA •

Postres

CHURROS ARGENTINOS \$8
CON DULCE DE LECHE

TORTA DE CHOCOLATE \$9
HECHA EN CASA

KEY LIME PIE \$8

MOUSSE DE CHOCOLATE \$9

**NO SE DIVIDEN CUENTAS. MESAS CON MÁS DE 6 PERSONAS SE INCLUIRÁ
EL 18% DE PROPINA***



