

Menú

TIJUANA



LO DE \$22

- TACO DE CHICHARRÓN DE PESCADO**
Delicioso pescado frito acompañado de col, salsa mexicana y aderezo chipotle
- TACO CAPEADO CAMARÓN**
Acompañado con aderezo chipotle, col blanca y salsa mexicana.
- TACO CAPEADO PESCADO**
Acompañado con aderezo chipotle, col blanca y salsa mexicana.
- TACO DE COCHINITA PIBIL**
Tradicional de cochinita pibil, montada en tortilla de maíz, acompañada de coollita desflemada y aguacate.
- TACO DE JÍCAMA**
Deliciosa tortilla de jicama acompañada de camarón empapizado, col morada, un toque de aderezo chipotle y salsa de tamarrindo.
- TORITOS (CAMARÓN O MARLÍN)**
Delicioso chile güero capeado, relleno de machaca de camarón o marlín, montado sobre tortilla de maíz, acompañado de salsa mexicana y aderezo chipotle.
- TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO**
Delicioso preparado con pepino, cebolla y tomate, bañado en salsa roja de la casa.
- PAPAS GAJO**
- PAPAS FRANCESA**
- PAPAS CHIPS PREPARADAS**
- ORDEN DE AGUACATE**

ADEREZO RANCH \$12 ADEREZO CHIPOTLE \$12

Postres

- CREPA \$22
- HELADO DE VAINILLA \$22
- HELADO FRITO \$46
- OREO FRITAS \$48

ESPECIALIDADES

- TACO COSTRA DE QUESO CON MARLÍN** \$30
Riquísimo taco de machaca de marlín envuelto en una costra de queso, acompañado con col blanca, salsa mexicana y un toque de aderezo chipotle.
- TOSTADA DE ATÚN / LAMINADA** \$29
Finas laminas de atún montadas sobre una tostada con aderezo chipotle, bañadas en aguachile negro de la casa y acompañadas de crujiente poro frito.
- TACO DE CARNITAS DE ATÚN** \$65
Medallón de atún importado frito, montados sobre una cama de guacamole, coronado con crujiente poro frito.
- TACO GOBER ESPECIAL** \$65
Nuestro tradicional taco gobernador mejorado con tortilla adobada al horno.
- TACO DE CAMARÓN ENCHILADO** \$70
Deliciosa quesadilla de harina, rellena de trocitos de camarón bañados en salsa roja, acompañada de coollita desflemada y aguacate.
- TOSTADA LA 22** \$78
Deliciosos trocitos de camarón combinados con frutas tropicales (fresa y mango), pepino, cebolla morada, clamato y un toque de chile tajín.
- TOSTADA DE ATÚN PREMIUM** \$70
Deliciosos cubos de atún importado, mezclados con cebolla morada, pepino y bañados de aguachile negro de la casa, coronado con crujiente poro frito y un toque de aderezo chipotle.
- TOSTADA DE AGUACHILE** \$68
Deliciosa tostada de aguachile de camarón, bañada en salsa roja, verde o negro, acompañada de cebolla morada y pepino.
- TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO** \$65
Deliciosa tostada de camarón cocido, bañada en salsa roja, acompañada de cebolla blanca y pepino.
- TORRE MINI DE ATÚN** \$105
Deliciosos cubos de medallón de atún importado, montados sobre una cama de aguacate, coronado con crujiente poro frito, sobre salsas especiales de la casa.
- TORRE LA 22 PREMIUM** \$285
Camarón cocido, camarón crudo, medallón de atún y pescado acompañado de aguachile negro y bañada con salsa marisquera de la casa.
- CEVICHE DE ATÚN TROPICAL** \$78
Trocitos de atún mezclados con fruta de temporada.
- CÓCTEL DE CAMARÓN** \$125
Delicioso camarón cocido, preparado con caldo especial de la casa, limón, cebolla y jícama.
- ORDEN DE AGUACHILE** \$180
Delicioso camarón bañado en salsa verde, roja o negra, chile de árbol, morada y aguacate.
- ORDEN DE CAMARÓN PARA PICAR** \$180
Rico camarón cocido bañado en salsa de aguachile rojo, montado en una cama de pepino, coronado con un poco de cebolla morada y aguacate.
- CAMARONES ROCA** \$145
Camarón capeado bañado en aderezo oriental, montado en una cama de guacamole, acompañado de aguachile negro y adornado con ajonjolí negro.
- BURRITO PERCHERÓN** \$180
Tortilla de harina rellena de carne y camarón a la plancha, montado sobre cama de guacamole.
- NACHOS MAR Y TIERRA** \$185
Crujientes nachos montados sobre una cama de frijoles, bañados con queso amarillo y guacamole, acompañado de res y camarón a la plancha.
- NACHOS COCHIS** \$161
Bañados con frijoles puercos, queso amarillo y cochinita pibil.
- HAMBURGUESA SENCILLA** \$165
Jugosa carne de res, tocino, aderezo de chile serrano, y aderezo de habanero.
- BIG BURGUER** \$220
Doble carne de res, tocino, aderezo de chile serrano, aderezo de habanero y aros de cebolla bañada con salsa BBQ.
- HAMBURGUESA DE CAMARÓN** \$195
Camarón a la plancha con pimientos y una costra de queso chihuahua.
- ALITAS (400grs.)** \$136
Ricas alitas de pollo bañadas en salsa (Búfalo, BBQ, Mango habanero, Limón pimienta.)
- BONELESS (250grs.)** \$136
Ricos trocitos de pollo bañados en salsa (Búfalo o bbq)
- BOTANA PREPARADA** \$130
Rica botana preparada acompañada de papas caseras, pepino, jícama, cuajotes, frijoles, cacahuates japoneses, chamoy, bañada de clamato preparado.
- CACAHUATE BOTANERO** \$48
Cacahuates japoneses preparado con clamato, chamoy y salsas negras.
- DEDOS DE QUESO** \$95
Seis piezas de crujientes tiras de queso acompañadas con salsa de tomate.
- CHAROLA BOTANERA** \$380
Alitas 400gr, boneless 250 gr, en salsa de su preferencia, acompañados de papa francesa, papa gajo, vegetales y dedos de queso.
- TOSTIDORITOS** \$180
Más de medio kilo de pura sabrosura! Takis fuego, doritos, tostitos, cacahuates japoneses, jícama, pepino, chamoy y salsa picante.
- ORDEN DE VEGETALES** \$34
Bastones de apio y zanahoria acompañados de aderezo ranch.
- AROS DE CEBOLLA** \$85



Para tomar

- BEBIDAS**
 - MOJITO DE SABORES (mango, limón, fresa) \$24
 - DAIKIRY (mango, limón, fresa) \$24
 - MARGARITA (mango, limón, fresa) \$24
 - PIÑA COLADA \$24
 - MEDIAS DE SEDA \$26
- SHOTS**
 - PITUFO \$26
 - DIERRAME \$26
 - LENGUA DE FRESA \$26
 - POR SI NO TE VUELVES A VER \$26
 - SHOT ADIOS MOTHER FUCKER \$26
- SHOTS**
 - ABC \$44
 - BANDERA \$44
 - BABY MANGO \$44
- BEBIDAS**
 - REBA DE CERVEZA \$22
 - MICHELADAS \$22
 - CERVEZA DE BARRIL (fresca, oscura y sabores) \$22
 - CERVEZA LIGHT INDIO (fresca light, Indio) \$22
 - CLAMATO CON CERVEZA \$22
 - TARRO CUBANO \$22
- CON ALCOHOL**
 - CANTARITO LA 22 \$34
 - CANTARITO DE TAMARINDO \$41
 - CANTARITO DE MANGO \$41
 - BALAZO LA 22 \$22
- LAGUNITAS**
 - IPA \$60
 - LSS \$60
- DESTILADOS**

	BOTELLA	TRAGO (30ml)
TEQUILA		
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$550	695 ml \$28
JOSE CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$550	695 ml \$34
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$780	695 ml \$34
JOSE CUERVO TRADICIONAL CRISTALINO	\$1,300	750 ml \$56
1800 BLANCO	\$840	700 ml \$36
1800 REPOSADO	\$950	700 ml \$41
1800 CRISTALINO	\$1,490	700 ml \$66
DON JULIO BLANCO	\$940	700 ml \$42
DON JULIO REPOSADO	\$940	700 ml \$42
DON JULIO 70	\$2,100	700 ml \$91
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$950	700 ml \$42
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$1,530	700 ml \$68
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$2,520	1.75 lt
WHISKY		
JACK DANIELS	\$940	700 ml \$41
JACK DANIELS HONEY	\$890	700 ml \$38
CHIVAS REGAL 12	\$1,350	750 ml \$58
RED LABEL	\$1,550	750 ml \$36
BLACK LABEL	\$858	750 ml \$78
BUCHANAN'S 12	\$1,380	750 ml \$59
BUCHANAN'S 18	\$2,950	750 ml -
COGNAC		
MARTEL VS	\$1,090	700 ml \$48
REMY MARTIN VSOP	\$1,800	700 ml -
HANNESY VSOP	\$1,950	700 ml -
GINEBRA		
TANQUERAY	\$1,090	750 ml \$48
BOMBAY	\$1,090	750 ml \$48
MEZCAL		
CREYENTE	\$930	750 ml \$39
400 CONEJOS ESPADIN JOVEN	\$940	750 ml \$41
BRANDY		
TORRES 10	\$850	700 ml \$36
LICORES		
BAILEYS	\$1100	700 ml \$38
JAGERMEISTER	\$890	700 ml \$55
LICOR 43	\$890	700 ml \$38
RON		
CAPTAN MORGAN WHITE	\$550	750 ml \$28
CAPTAN MORGAN	\$550	750 ml \$28
BACARDI BLANCO	\$550	750 ml \$28
APLECORN AÑEJO ESTATE	\$850	750 ml \$36
ZACAPANA 23	\$1,850	750 ml -
VODKA		
SMIRNOFF TAMARINDO	\$640	750 ml \$29
ABSOLUT AZUL	\$640	750 ml \$29
ABSOLUT MANDARIN	\$650	750 ml \$29
GREY GOOSE	\$1,450	750 ml \$69

- SIN ALCOHOL**
 - NARANJADA (mineral, natural) \$22
 - LIMONADA (mineral, natural) \$22
 - NARANJA-FRESA \$22
 - CLAMATO \$22
 - PANTERA ROSA \$22
 - RUSA DE REFRESCO \$22
 - REFRESCO \$22
- CERVEZA**
 - SOL \$24
 - TECATE \$24
 - TECATE LIGHT \$24
 - TECATE AMBAR \$28
 - INDIO \$28
 - XX AMBAR \$28
 - XX LAGER \$28
- CERVEZA**
 - XX ULTRA LAGER \$45
 - HEINEKEN \$45
 - MONSTER \$45
 - COORS LIGHT \$45
 - BOHEMIA CLARA \$44
 - BOHEMIA OSCURA \$45
 - BOHEMIA WEIZEN \$45
 - CARTA BLANCA \$45
 - AMSTEL ULTRA \$45
 - MILLER HIGH LIFE \$45
 - MILLER LITE \$45
 - STRONGBOW \$45
 - LADRÓN DE MANZANA \$45
 - NOCHE BUENA \$45
 - AMSTEL SELTZER \$48
- OTROS**
 - BOOST \$60
 - RED BULL \$60
 - MONSTER \$60
 - BOTELLA DE AGUA NATURAL \$24
 - LATA DE AGUA MINERAL \$24
 - JUGO DE NARANJA (946ml) \$120
 - JUGO DE PIÑA (11l) \$120
 - JUGO DE ARANDNIA (11l) \$120
 - AGUA MINERAL SIFÓN (1,85l) \$160



Todos los precios incluyen IVA *Botellas y tragos no incluyen refresco Refresco \$22 pesos c/u *Imágenes ilustrativas