



## Alérgenos

Aunque en el establecimiento llevamos a cabo buenas prácticas de higiene y manipulación dado que disponemos de líneas de producción diferenciadas para los diferentes tipos de productos, no podemos asegurar al 100% que trazas de alérgenos que manipulamos en el establecimiento no estén en alimentos que no los contengan.



SOJA



APIO



MOSTAZA



HUEVOS



GLUTEN



CACAHUETE



SULFITOS



MOLUSCOS



FRUTOS CON CÁSCARA



LÁCTEOS



CRUSTÁCEOS

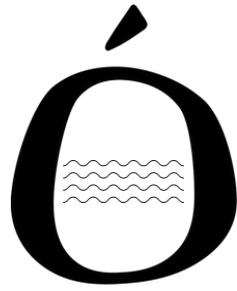


PESCADO



SÉSAMO

[www.oralcompadre.com](http://www.oralcompadre.com)



AGUA

PESCADILLA DE SAN AGUSTINILLO



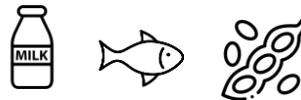
CEVICHE MITOTERO

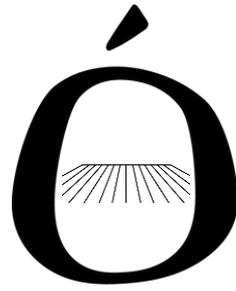


TACOS PLAYENSES



COSTRAS DE CARNITAS DE ATÚN





# TIERRA

PELLIZCADAS DE HUITLACOCHÉ



ENCHILADA DE NOPALES EN SALSA VERDE CON HUEVO

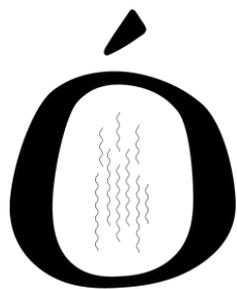


ENFRIJOLADA PIBIL



NUESTRAS MOLIENDAS





# FUEGO

TACOS DE CARNITAS CON KASTAKÁN

TACOS DE RIB EYE

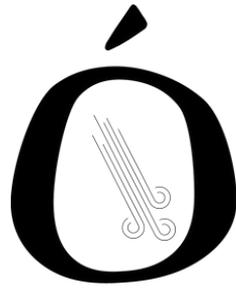
TROMPITO AL PASTOR ESTILO ÓRALE



TACOS DE BIRRIA DE CORDERO LECHAL



\*solo si la elección de tortilla es de trigo



AIRE

MOUSSE DE AGUACATE



PASTEL DE TRES LECHE DE CAJETA

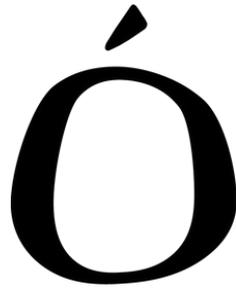


CREPAS RELLENAS DE PLATANO CON CAJETA



BOMBA DE XOCOLATL





## SALSAS Y COMPLEMENTOS

LIMONES VERDES EXTRA  
DE TOTOPOS EXTRA DE  
CREMA AGRIA EXTRA DE  
TORTILLAS



EXTRA DE FRIJOL REFRITO  
EXTRA DE QUESO  
EXTRA DE GUACAMOLE



 Salsa Roja  
 Salsa Verde  
 Salsa Pico de Gallo  
 Salsa Agridulce de Chipotle  
 Crema de Chipotle  
 Salsa Picoso  
 Salsa Taquera  
 Mayonesa de Jalapeño  
 Chiles Toreados

