

# Los Chamacos

TAQUERÍA MEXICANA

A decorative banner with a scalloped edge, featuring six distinct Mexican motifs: a cactus, a sugar skull, a sombrero, a mustache, a chili pepper, and a floral pattern.

# PA' BOTANEAR

## Croqueta de huitlacoche

Lo mejor de la croqueta con un sabor único. ¡A lo mexicano!  
(Alérgenos: lácteos, gluten, huevos)

2,50

## Croqueta de gamba roja y chipotle

El mar Mediterráneo y México en un solo bocado cremoso.  
(Alérgenos: lácteos, gluten, huevos)

2,50

## Croqueta de pollo al pastor

El sabor de las calles de Ciudad de México en un solo bocado. Y a nuestro estilo. ¡No te arrepentirás!  
(Alérgenos: lácteos, gluten, huevos)

2,50

## Vuelve a la vida

Ceviche de calamar, gamba y pescado. Marinado en salsa roja con langostinos zarandeados a la brasa. Auténtico sabor.  
(Alérgenos: crustáceos, moluscos, pescado)

22,00

## Aguachile negro mixto de vieira y langostino

Al mero estilo Sinaloense. Nuestro langostino Vanamei con vieira de Galicia macerados sobre cítricos y tomate, acompañado de tostas de maíz.  
(Alérgenos: Crustáceos)

15,00

## Sope de tinga de pollo

Tortilla de maíz blanco asada, rellena de guiso de pollo al estilo mexicano con un toque de chipotle ahumado, queso fresco, crema agria y aguacate fresco. ¡Querrás repetir!  
(Alérgenos: lácteos)

9,00

## Guacamole

Para compartir. Preparado en el molcajete en tu mesa, acompañado de totopos caseros. ¡Increíble experiencia!

15,00

## Molcajete de chorizo asado

Molcajete con una base de guacamole, frijoles charros sofritos, totopos bañados en salsa de chilaquiles tatemados, chorizo asado, queso fresco y crema agria.  
(Alérgenos: sulfitos, lácteos)

16,50

## Tacos dorados

Tortilla de maíz crujiente, rellena de pollo con un toque único de chipotles ahumados, crema agria, queso fresco, y una salsa de tomate tatemado con la que te chuparás los dedos.  
(Alérgenos: lácteos, cacahuetes, frutos con cáscara, sésamo)

12,50

## Quesadilla de setas y huitlacoche

Tortilla de maíz rellena de setas y huitlacoche con una mezcla perfecta de queso Oaxaca y queso mozzarella. ¡Extra jugosa!

12,00

## Tosta de atún en mayo de chipotle

Tosta crujiente de maíz con tartar de atún rojo cubierto de mayo de chipotle, aguacate y brotes de cilantro.  
(Alérgenos: pescado, huevo)

9,50

## Tosta de mejillones escabechados

Tosta crujiente de maíz con una base de crema de aguacate, mejillones en escabeche hechos en casa a nuestro estilo, salsa de habanero tatemado y cebolla encurtida.

9,50

A lo que te trunje chencha!



## LOS TACOS PREMIADOS

### NAYARIT / MEJOR TACO DE ESPAÑA 2025

5,50

Nuestro primer taco de autor. Lubina de acuanaria madurada 3 días, adobada con una salsa especiada y asada a la parrilla. Sobre una tortilla de maíz con toques marinos, guacamole ligero y pico de gallo de piña asada e hinojo con crujiente de su propia piel. (Alérgenos: pescados)

### BARBACOA DE RABO / 2º MEJOR TACO DE ESPAÑA 2024

4,50

Carne melosa cocinada a fuego lento con chiles secos y especias, coronada con cebolla encurtida y cilantro fresco. Al puro estilo de Hidalgo con un toque nuestro.

### BIRRIA DE CORDERO / MEJOR TACO DE ESPAÑA 2023

4,50

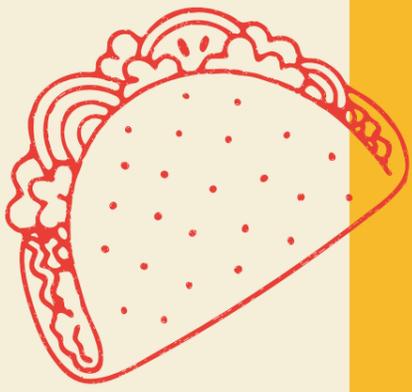
Al mero estilo de Jalisco. Nuestro taco de birria sobre tortilla de maíz azul y ¡cómo no! acompañado de su caldito para potenciar el taco. ¡Gran revolución de sabor!

### BAJA CALIFORNIA / VUESTRO FAVORITO

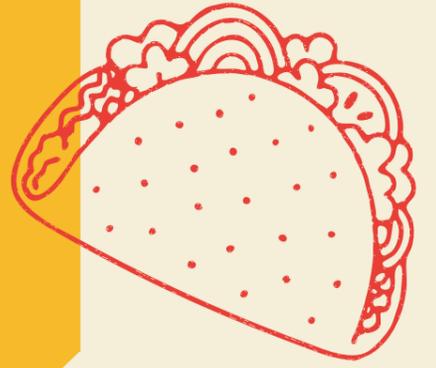
4,50

Al puro estilo de Baja California: Pescado rebozado crujiente, ensalada de col lombarda, pico de gallo, mayonesa de chipotle, guacamole y crema agria. (Alérgenos: pescados, gluten, huevo, lácteos)

FAV!



# PA' LO QUE VINISTE a taquear!



## LOS CLÁSICOS

**Suadero** 3,50  
Taco de costillas de vaca con nuestro sabor único.

**Boshito (cochinita de Yucatán)** 3,50  
Un clásico: La cochinita pibil cocida a baja temperatura, al puro estilo yucateco.

**El michoacano (Carnitas de Michoacan)** 3,50  
Una fiesta de sabores con los mejores cortes del cerdo. ¡Para salivar!

**Todo terreno (Pastor)** 3,50  
Desde el DF Mexico, el taco al pastor con piña asada. ¡No puede faltar!

**Taco gobernador** 4,00  
Al puro estilo de Sinaloa, nuestro taco de langostino con queso fundido y chipotles ahumados.  
*(Alérgenos: lácteos, crustáceos)*

**Costillitas de cerdo en Adobo (1kg)** 36,00  
Tiernas costillas de cerdo maceradas en chiles ahumados, acompañadas de tortillas de maíz azul y todo lo necesario para armarte una mera taquiza. *Para compartir.*

## LOS VEGANOS

**Taco de nopales asados** 3,20  
Nopales, pimiento y cebolla marinados y salteados en salsa mexicana. ¡Chingón!

**Calabacín capeado** 3,50  
Al puro estilo de Ensenada: Nuestro calabacín macerado y capeado crujiente, acompañado de crema de guacamole y pico de gallo.  
*(Alérgenos: Gluten)*

**Setas y huitlacoche** 3,50  
Setas adobadas con trufa mexicana y aderezado al más puro estilo anahuaca.

**Taco de calabaza asada** 3,50  
Calabaza asada al kamado con guacamole, crema agria y semillas de calabaza.

**VIVA MEXICO**

## PA' CONSENTIRTE

**El Aguacate** 11,00  
Helado de chocolate blanco y aguacate, esfera líquida de mojito de tequila y tierra de maíz azul. ¡Una delicia!  
*(Alérgenos: lácteos)*

*Unidades diarias limitadas*

**Cajeta mexicana** 7,00  
Flan cremoso de dulce de leche con leche de cabra, con palomitas caramelizadas crujientes y espuma de leche de cabra.  
*(Alérgenos: lácteos, huevo)*

**Pan de Elote (Maíz)** 8,00  
Nuestro pan artesanal de maíz cremoso, combinado con una crema de cajeta y helado de haba tonka.  
*(Alérgenos: lácteos, huevo)*

**Tarta de pistacho y aguacate** 9,00  
Nuestra tarta de queso cremosa de chocolate blanco y pistacho con un ligero toque de aguacate. ¡Única!  
*(Alérgenos: Lácteos, huevo, gluten, fruto secos)*

**Coco un poco loco** 9,00  
Para los amantes de lo tropical: Nuestro helado de coco con caviar de fruta de la pasión, mango, piña, toques de menta y bizcocho de limón.  
*(Alérgenos: lácteos, huevo)*

**SÍGUENOS EN @LOS\_CHAMACOS\_CS**

# *NUESTROS TACOS NO TIENEN MADRE*

*“En Los Chamacos creemos que la cocina es mucho más que un plato en la mesa: es memoria, es encuentro y es emoción. Nuestra historia nace del sueño de traer el corazón de México hasta la orilla del Mediterráneo, creando un espacio donde tradición y creatividad se abrazan en cada bocado.*

*Cada receta es el resultado de un profundo respeto por los orígenes y de una búsqueda incansable de calidad. Seleccionamos productos frescos, trabajamos con paciencia y dejamos que los sabores hablen por sí mismos, siempre con la valentía de reinventar sin perder la esencia de lo auténtico.*

*Más allá de los premios y reconocimientos, lo que más nos llena es la cercanía con quienes se sientan a nuestra mesa. Queremos que cada visita se sienta como estar en casa, que disfrutes de la calidez, la pasión y la entrega con la que cocinamos. Aquí, cada taco y cada plato son una invitación a descubrir quiénes somos y a compartir con nosotros un pedacito de nuestra historia.”*

**Los  
Chamacos**