



PA' BOTANEAR

Croqueta de huitlacoche 3,00

Lo mejor de la croqueta con un sabor único. ¡A lo mexicano!

(Alérgenos: lácteos, gluten, huevos)

Croqueta de gamba roja 3,00

El mar Mediterráneo y México en un solo bocado cremoso.

(Alérgenos: lácteos, gluten, huevos)

Croqueta de pollo al pastor 2,50

El sabor de las calles de Ciudad de México en un solo bocado. Y a nuestro estilo. ¡No te arrepentirás!

(Alérgenos: lácteos, gluten, huevos)

Ceviche negro mixto con mango 16,00

Al puro estilo sinaloense, nuestro ceviche de mariscos, calamar, gamba y pescado, adobado en chilmore, con mango fresco.

(Alérgenos: crustáceos, moluscos, pescado)

Molcajete de chorizo 16,50

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)

Tacos dorados 12,50

Tortilla de maíz crujiente, rellena de pollo con un toque único de chipotles ahumados, crema agria y queso fresco.

(Alérgenos: lácteos, cacahuates, frutos con cáscara, sésamo)

Gringa al pastor 14,00

Un bocado callejero, nuestro pastor hecho al trompo, a modo de quesadilla relleno de queso fundido y relish de piña

(Alérgenos: molusco, huevo, gluten)

Quesadilla de huitlacoche 12,00

Tortilla de maíz rellena de setas y huitlacoche con una mezcla perfecta de queso Oaxaca y queso mozzarella.

Tosta de atún y chipotle 9,50

Tosta crujiente de maíz con tartar de atún rojo cubierto de mayo de chipotle, aguacate y brotes de cilantro.

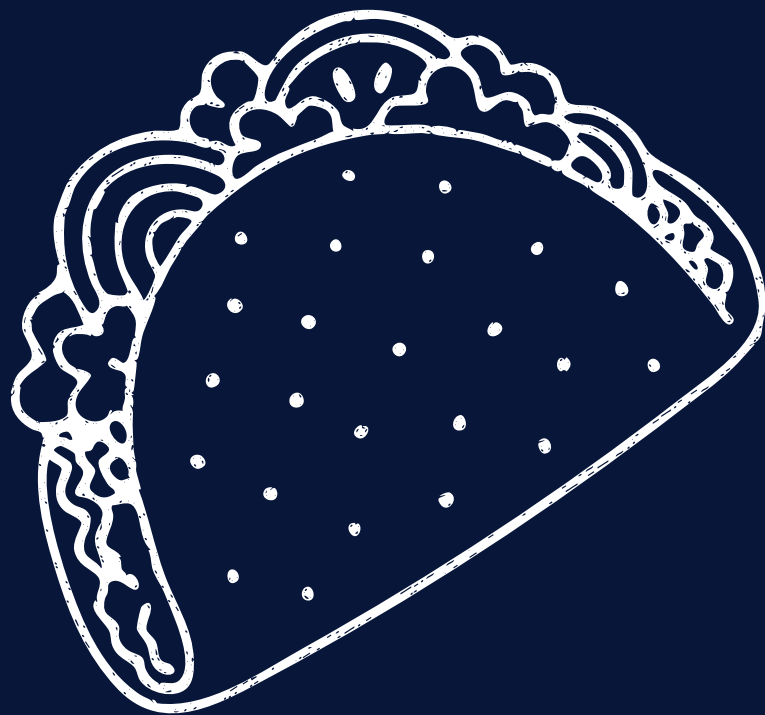
(Alergenos: pescado, huevo)

Guacamole con totopos 15,00

Para compartir hecha en el molcajete en tu mesa, acompañado de totopos caseros.

(Alergenos: pescado, huevo)

*A lo que te
trunje chencha!*



PA' LO QUE VINISTE A TAQUEAR!



*NUESTRAS TORTILLAS ESTÁN
ELABORADAS A DIARIO, A PARTIR DE
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO,
DE LA MANERA MÁS TRADICIONAL*

LOS GLÁSICOS

Suadero

Taco de costillas de vaca con nuestro sabor único. 4,00€

Boshito (Cochinita de pibil)

Un clásico: La cochinita pibil cocida a baja temperatura, al puro estilo yucateco. 3,50€

El michoacano (Carnitas de Michoacan)

Una fiesta de sabores con los mejores cortes del cerdo. ¡Para salivar! 3,50€

Todo terreno (Pastor)

Desde el DF Mexico, el taco al pastor con piña asada. ¡No puede faltar! 3,50€

Taco gobernador

Al puro estilo de Sinaloa, nuestro taco de langostino con queso fundido y chipotles ahumados. 4,00€

(Alérgenos: lácteos, crustáceos)

Costillitas de cerdo en Adobo (1kg)

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.* 36,00€



LOS MEJORES TACOS DE ESPAÑA

NAVARIT



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 DE TERNERA

2º MEJOR TACO DE ESPAÑA 2024

5,50€

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)

VEGETARIANOS

Taco de nopales asados 3,50€
Nopales, pimienta 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 mexicano.

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)

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 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)

“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.”

SÍGUENOS EN @LOS_CHAMACOS_CS

NUESTROS
TACOS
NO TIENEN
MADRE

Los
Chamacos