

Los Chamacos

TAQUERÍA MEXICANA

A decorative banner with six square panels, each containing a different Mexican motif: a cactus, a skull, a sombrero, a mustache, a heart, and a flower. The banner is positioned below the main title and the text 'TAQUERÍA MEXICANA'.

CARTA DE COCTELERÍA Y BODEGA



Los
Chamacos
Cocktails



PALOMA

El coctel por excelencia y de los más emblemáticos de México, con notas cítricas de pomelo, tequila aromatizado con chipotle ahumado.

9,00€

TE ESTÁ CHAMAQUEANDO

Nuestra versión del clásico Margarita.
Sabores disponibles: piña, mango, maracuyá.

Disponible en jarra – 28€

9,00€



TE ESTÁ APACHURRANDO

Nuestra nueva versión del Margarita.
Sabores de frutas de la pasión, sabores dulces y aromáticos.

Disponible en jarra – 28€

9,00€



EL CHAVITO

Nuestra versión mas chamaquera del Tinto de Verano con nuestro tequila de selección.

Disponible en jarra - 19€

7,00€



PORN STAR CATRINA

Un coctel perfectamente equilibrado, con notas dulces de vainilla, toques frescos y tropicales de fruta de la pasión y con presencia cítrica de pomelo.

10,00€



CHAMAQUERO TROPICAL

La conexión perfecta entre México y Castellón, por los dulces sabores de la piña tropical, y el ahumado del romero de nuestras montañas castellonenses.

11,00€



CHELADA

Refrescante y sencilla, nuestra chelada es la combinación perfecta entre una cerveza bien fría, un toque de lima fresca y un ligero borde de tajín y sal. Una opción clásica para disfrutar de un sabor limpio y refrescante.

4,50€

Modelo o Pacífico - 4,70€

MICHELADA

Un coctel de cerveza lleno de carácter. Mezclamos el sabor vibrante del jugo de lima con un toque de salsas rojas tradicionales y especias, coronando con un borde de sal y tajín. Nuestra Michelada es una elección perfecta para quienes buscan un equilibrio entre fresca y picante. Un clásico mexicano que nunca falla.

5,20€

Modelo o Pacífico – 5,50€



CLAMATADA

La fusión perfecta entre fresca y sabor. Una loca mezcla la cerveza bien fría, con zumo de Clamato, salsas rojas tradicionales un borde de Chamoy, tajín y sal, que le da un perfil único y lleno de carácter a esta bebida. Un clásico mexicano, conocido como la cura de cualquier “cruda”.

5,50€

Modelo o Pacífico – 5,80€





GARAJILLO MEXICANO

Espresso intenso agitado con Licor 43 y Baileys, realzado con vainilla y un sutil bitter de cacao. Cremoso, profundo y elegantemente especiado, con un final seductor de naranja y chocolate. Un clásico reinterpretado con carácter y sofisticación.

9,00€

Los
Chamacos
Bodega

VINOS

Blanco

DEMUERTE White

80% Sauvignon Blanc 20% Verdejo

Botella | Copa

20.00€ | 3.50€

Tinto

DEMUERTE classic

50% Monastrel 50% Syrah

26.00€ | 4.00€

CERVEZAS

Caña Alhambra

3.00€

Tanque Alhambra

4.90€

Modelo

3.50€

Corona

3.10€

Corona 00

3.00€

Corona 00 Tostada

3.00€

Sin Gluten

3.00€

Clara limón

3.20€

Pacífico

3.60€

TEQUILAS Y MEZGALES ARTESANALES

Selección de mezcal

Ojo de tigre	4,50€
Mitre	4,50€
Entre Gozos	6,00€
Santo deseo 8	10,00€

Selección de tequilas

Cruz plata silver	3,50€
Tequilas de sabores	3,00€
1800 reposado	6,00€
Don Julio blanco	6,00€
1800 Cristalino	9,00€
Don Julio Reposado	9,00€

JARRITOS

3,50€

Coca cola

Lima

Mandarina

Guayaba

Pomelo

Mango

Aguas Frescas

[Consulta los sabores del día]

3,00€

Agua natural

2,00€

Agua con gas

2,50€

Agua Fresca

3,00€



A nuestros queridos clientes y al maravilloso equipo de Los Chamacos , gracias por ser parte de esta aventura culinaria. Su apoyo y dedicación son la esencia de nuestro éxito. ¡Brindemos juntos por muchos momentos más llenos de sabor y alegría! En cada copa, en cada plato, reflejamos nuestra pasión y compromiso por ofrecer lo mejor.

¡Gracias por elegirnos!



Los Chamacos

TAQUERÍA MEXICANA

