

HOLA!

Tacos & Cantina

MENU

**MENÚ DISPONIBLE SOLO COMO REFERENCIA.
LOS MENÚS ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS
Y SERÁN RECONFIRMADOS UNA VEZ A BORDO**

HOLA!

Tacos & Cantina

TODO LO QUE PUEDES COMER



HOLA SIGNATURE - tomate . cebolla . lima . cilantro . jalapeño



SALSAS CASERAS muy sabrosas

- Habanero fuego
- Jalapeño verde
- Salsa taquera
- Poblano cremoso
- Roja de chile de árbol
- Molcajete asado
- Chipotle ahumado
- Salsa de frijoles negros
- Pico de gallo



CHIPS Y
SALSA

TORTILLA BLANDA DE MAÍZ BLANCO



SERVIDO AL
ESTILO FAMILIAR

CARNITAS DE CHIPOTLE

cerdo desmenuzado asado a fuego lento • chipotle • salsa de judías negras • cilantro

AL PASTOR

cerdo marinado asado • piña • cebollas • cilantro

BARBACOA

ternera asada a fuego lento con chile seco • chipotle • ensalada de col roja

CARNE ASADA

bistec a la parrilla marinado con tequila y chile • guacamole • queso Cotija • cebollas rojas en vinagre

ANCHO TINGA

pollo desmenuzado asado a fuego lento • poblano • pico de gallo

PESCADO CON CHILE

pescado frito del día • guacamole • ensalada de lombarda

CHILI CON CARNE

(servido en una tortilla crujiente de maíz)

ternera picada con especias • crema • aguacate • queso cheddar • pico de gallo

ENCHI LADA

dos tortillas de maíz rellenas,
bañadas con nuestras salsas caseras,
quesos Oaxaca y cheddar derretidos
y pico de gallo

**POLLO O TERNERA CON SALSA VERDE •
CERDO CON SALSA MOLE ESPECIADA**

»BURRITO«

tortilla de harina, arroz mexicano, salsa
de frijol negro, crema de lima y cheddar
con guacamole y pico de gallo

POLLO • TERNERA • CERDO



chips de maíz frito crujiente,
queso Oaxaca y cheddar, frijoles negros,
pico de gallo, jalapeño, crema de lima
y guacamole

grande
pequeño

POLLO • TERNERA CON CHILI

TOSTADA

crujiente tortilla de maíz frita, frijoles
refritos, lechuga, salsa de judías negras,
pico de gallo, guacamole, queso mexicano

**POLLO ANCHO TINGA • CHILI CON
CARNE DE TERNERA**

TAMALES

el origen de este delicioso plato con masa
(harina de maíz) relleno de cerdo asado con chipotle
que se cocina al vapor en hojas de maíz se remonta
a Mesoamérica, entre el 8000 y el 5000 a. C.

POLLO • CERDO

Sopa, ensalada y acompañamientos

SOPA DE TORTILLA - crema de lima . cilantro . elige entre pollo
o ternera

QUESO FUNDIDO - queso Oaxaca derretido . chorizo . cebolleta

EL CHAPO - dip de frijoles fritos y queso con tortilla chips

ENSALADA TIJUANA - lechuga . frijol negro . tomate . cebolla .
cilantro . aguacate . maíz . jalapeño . tortilla crujiente.
aliño de chipotle ahumado

!!!QUESADILLAS DE HARINA!!!

guacamole. crema de lima. salsa pico de gallo. tajín



REPOSTERÍA

ELIGE TU HELADO

- ▶ ARROZ CON LECHE
- ▶ FLAN MEXICANO
- ▶ TRES LECHE
- ▶ DULCE DE LECHE

Elige tu Helado

Vainilla / Chocolate / Fresa / Café /
Stracciatella / Coco

Elige tu Salsa

Chocolate / Caramelo salado / Nutella

¡Decora tu Taco!

Varias opciones disponibles





¿Sabías que...?

Tanto el mezcal como el tequila se elaboran con agave.
¿En qué se diferencian entonces?

TEQUILA

se elabora destilando agave azul 100 % fermentado. El tequila solo se puede producir en Jalisco, un estado del centro de México. Los productores de tequila extraen el corazón de la planta del agave (conocido como piña), lo hierven al vapor y luego lo trituran hasta conseguir un jugo llamado aguamiel. A continuación, el aguamiel se mezcla con caña de azúcar y levadura, y se fermenta durante varios días. Por último, el jugo resultante se destila dos veces en alambiques de cobre.



chupito
trago
¡gracias!

VARIEDADES DE TEQUILA

Blanco - embotellado después de la destilación, aunque algunos se envejecen

Reposado - envejecido entre 2 y 12 meses en barricas de roble

Joven - mezcla entre tequila blanco y reposado

Añejo - envejecido entre 1 y 3 años en barrica de roble

Extra Añejo - envejecido más de 3 años en barrica de roble

MEZCAL

se elabora con diversas plantas de agave, a diferencia del tequila, para el que solo se emplea agave azul. La diferencia en el proceso de elaboración es que el corazón del mezcal o piña se tuesta en hornos de barro en el suelo durante varios días y así adquiere un toque ahumado. El agave tostado se tritura, se fermenta con azúcar de caña y se destila dos o tres veces. Después de la destilación, hay mezcales que se embotellan y otros que se envejecen en barricas de roble.

VARIEDADES DE MEZCAL

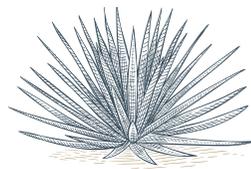
Espadin - es la variedad más común, presente en el 90 % de la producción de mezcal

Tobala - se considera el «rey de los mezcales». Esta rara variedad se cosecha principalmente de forma silvestre

Tobaziche - se suele extraer de plantas silvestres y produce un mezcal con toques herbáceos

Tepexstate - agave procedente de plantas silvestres que tardan 30 años en alcanzar la madurez

Arroqueño - agave silvestre con notas florales y de chocolate amargo



tequila recomendado para chupitos y cócteles

1800/Añejo
1800 Reposado
1800/Silver

Espolon/Blanco
Olmecca/Blanco

Kah/Blanco
Kah/Reposado

tequila para chupitos / cócteles y tragos

Casamigos/Blanco
Cazadores/Reposado
Cenote/Añejo
Cenote/Blanco

Cenote/Reposado
Don Julio/Añejo
Kah/Añejo

Patrón/Reposado
Patrón/Silver
Volcan de mi Tierra/Reposado

¡Tequila solo para degustar, por favor!

Jose Cuervo de la Familia

Fortaleza/Reposado
Fortaleza/Blanco



MEZCAL

cócteles/tragos

Se Busca - Artesanal Joven

cócteles prémium/tragos

Contraluz - Cristalino
Se Busca - Añejo
Se Busca - Reposado

¡Solo un traguito, por favor!

Del Maguey - Premium Tobala
Nucano - Tobala
Nuestra Soledad - Artesanal Espadin
Vago - Espadin

¡CERVECÉAME!

BOTELLA

Corona

Dos Equis

Madri

San Miguel

Sol

¡Chelada!

¡La cerveza que prefieras con zumo de lima fresco, ralladura de lima, hielo y sal en el borde!

¡Michelada!

¡La cerveza que prefieras con salsa picante, zumo de tomate zumo de lima fresca y borde con sal, lima y chile!

¡Cervezarita!

¡La cerveza que prefieras con 1800 reposado, zumo de lima fresca, hielo y sal en el borde!

Margarita o Mezcalita "¡COMO TÚ QUIERAS!"

Elige un Tequila o Mezcal
de la carta

Elige un sabor
*fruta de la pasión / naranja / arándano /
mango / melocotón / fresa*

¡Personaliza el borde!
*sal de lima / sal de chile y lima / sal de chipotle ahumado /
azúcar de lima / azúcar de frutos del bosque /
azúcar de lavanda*

¡Pónle un toque picante!
jalapeño / poblano / habanero

¡Se sirve
con hielo!

Jarra de 1 litro
de Margaritas
para la mesa

Aguas Frescas

Jugos de frutas frescas

Horchata

Otras bebidas

Espresso
Café
Latte
Capuchino

Agua mineral
Agua con gas
Coca Cola / Sprite / Fanta

Don Pedro

Batidos alcohólicos de autor elaborados con Kahlúa,
ron y helado
vainilla / chocolate / café



Margarita Helado

Hola Classic
tequila silver . triple seco . lima

Mangorita
tequila gold . licor de naranja . mango . lima

Passionrita
tequila reposado . fruta de la pasión . licor de naranja . lima

Strawberrita
tequila silver . licor de vainilla . fresa . limón

Pineapplerita
tequila gold . ron de coco . piña . limón

MSC Cruceros se esfuerza por proteger los océanos **reduciendo el uso de plástico**.
Solicita la paja biodegradable y únete a nosotros para preservar el planeta para las generaciones futuras.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
*Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.),
pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias,
especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

MSC Cruceros toma todas las precauciones posibles para garantizar la calidad de la comida que ofrece a sus huéspedes.
Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos
más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto. Recordamos que el consumo de
alimentos crudos o poco cocidos, como carne, aves, pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades
alimentarias. Todos los menús están sujetos a cambios según la disponibilidad del producto.

La lista completa de los ingredientes de los platos de nuestros menús está disponible a su pedido. Para las dietas
con bajo contenido de sal, por favor póngase en contacto con el camarero principal o con el Restaurant Manager.

El consumo y la compra de bebidas alcohólicas no están permitidos a los Huéspedes
por debajo de la edad legal según la legislación del país.

