

# 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**  
LA OPCIÓN "TODO LO QUE PUEDES COMER"  
ESTÁ INCLUIDA EN EL PAQUETE  
DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS TEMÁTICAS.



**HOLA SIGNATURE** - tomate . cebolla . lima . cilantro . jalapeño  
**A TU MANERA** - ingredientes + creatividad + mezcla



### 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 SALSAS**

### 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

## 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

### ¡¡¡QUESADILLAS DE HARINA!!!

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



## ENCHILADA

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

**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**

## REPOSTERÍA

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

## ELIGE TU HELADO

**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!

### VARIETADES 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.

### VARIETADES DE MEZCAL

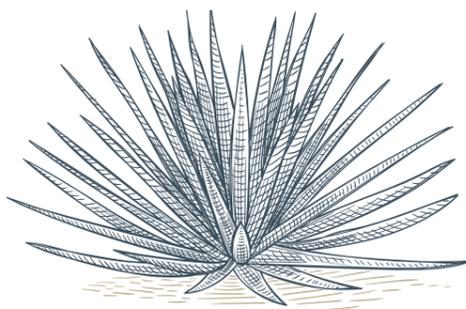
**Espadín** - es la variedad más común, presente en el 90 % de la producción de mezcal

**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



## 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 / naranja sanguina / lavanda*

¡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

## Margarita Helado

Hola Classic

jose cuervo silver . triple seco . lima

Mangorita

jose cuervo gold . licor de naranja . mango . lima

Passionrita

1800 reposado . fruta de la pasión . licor de naranja . lima

Strawberrita

jose cuervo silver . licor de vainilla . fresa . limón

Pineapplerita

jose cuervo gold . ron de coco . piña . limón

### tequila recomendado para chupitos y cócteles

1800/Añejo

Jose Cuervo/Gold

Kah/Blanco

1800/Reposado

Jose Cuervo/Silver

Kah/Reposado

1800/Silver

### tequila para chupitos / cócteles y tragos

Casamigos/Blanco

Cenote/Reposado

Patrón/Reposado

Cazadores/Reposado

Don Julio/Añejo

Patrón/Silver

Cenote/Añejo

Kah/Añejo

Volcan de mi Tierra/Reposado

Cenote/Blanco

### ¡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 12

Se Busca - Reposado

¡Solo un traguito, por favor!

Del Maguey - Premium Tobala

Nucano - Tobala

Nuestra Soledad - Artesanal Espadín

Vago - Espadín

## ¡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!

## 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



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.  
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.

