



La gastronomía mexicana es quizá una de las más ricas del mundo; caracterizada por sabores fuertes, condimentos, frijoles, carnes, maíz y por supuesto mucho picante, fue incluso candidata para ser patrimonio cultural de la humanidad.

La historia de la cocina mexicana tiene dos elementos principales, el indígena y el español. Los pueblos indígenas que habitaron el territorio de lo que hoy se conoce como México durante miles de años se alimentaban básicamente de vegetales, frijoles, maíz y chiles, sin olvidar ingredientes como el cacao, aguacate y el nopal.

Hoy casi todas las recetas de la cocina mexicana incluyen en su preparación uno a o más de estos ingredientes. Para suplir la falta de proteínas los indígenas criaban pavos y una especie parecida a los perros modernos, para uso comestible; también se alimentaban de reptiles, peces y algunos insectos, tradición que aún hoy se conserva.

A la llegada de los españoles se le fueron sumando otros alimentos que aportaron riqueza y variedad a esta comida y la convirtieron en lo que es actualmente. Uno de los elementos principales de este aporte es el cerdo, el cual se come íntegramente, ya que cada una de sus partes se utiliza para una receta en específico, incluyendo su manteca, que es en la que se preparan las cocciones. También llegaron con Colón las reses y algunos cereales (trigo y arroz) que derivaron en el pan, además de frutas y especias.

El plato mexicano más conocido es sin lugar a dudas el taco, que tiene muchas variantes; se trata de una tortilla hecha de maíz o trigo en la que se agregan ingredientes al gusto del comensal, puede llevar carne, pollo, guacamole, pico de gallo, crema, queso y una infinidad de salsas preparadas con chile picante.

¡Les damos la bienvenida a Lolita! Aquí deseamos que usted también disfrute de una las más antiguas, deliciosas y populares cocinas del mundo. ¡"Órale"!

The Mexican cuisine is perhaps one of the richest in the world; characterized by strong flavors, seasonings, beans, meats, corn and of course a lot of spicy condiment, it was even a candidate to become cultural patrimony of the humanity

The history of Mexican cuisine has two main elements, the indigenous and the Spanish. The indigenous people that inhabited the territory of what is known today as Mexico fed themselves during thousands of years basically of vegetable, beans, corn and chilies, without forgetting ingredients as cocoa, avocado and cactus.

Today almost all Mexican cooking recipes include in their preparation one or more of these ingredients. To compensate for the lack of proteins natives raised turkeys and a species resembling to modern dogs, for edible use; they also ate reptiles, fish and some insects, tradition that remains even today.

When the Spaniards arrived, other foods were added to the diet bringing richness and variety to the dishes and turning this cuisine into what is now. One of the main elements of this contribution is pork, which can be used entirely, since each of its parts is employed for a specific recipe, including its fat, that is where the cooking are prepared. Also came with Columbus cattle and some cereals (wheat and rice) which resulted in bread, plus fruits and spices.

The best-known Mexican dish is without a doubt the taco, which has many variations; it is a tortilla made of corn or wheat in which ingredients are added to the taste of the diner. It can have meat, chicken, guacamole, pico de gallo, cream, cheese and an infinity of sauces prepared with spicy chilies.

¡We welcome you to Lolita! We hope that you will enjoy one of the most ancient, delicious and popular cuisines of the world too. ¡"Órale"!





# Entradas - Appetizers

## Crema de Maíz Mexicana / Mexican Corn Cream

---

Bañada con crema agria y lloviznas de grano de maíz.

With sour cream and drizzles of corn grains.

## Sopa Azteca / Azteca Soup

---

Rico caldo de pollo con tomate, juliana de tortillas de maíz, tiras de pollo y cuadritos de queso blanco.

Flavorful chicken broth with tomato, corn tortillas julienne, chicken strips and small cubes of white cheese.

## Ensalada Tex-Mex / Tex-Mex Salad

---

Exquisita combinación de lechuga, pollo, aguacate, pico de gallo y maíz.

Delicious mix of lettuce, chicken, avocado, pico de gallo and corn.

## Ceviche de Mero / Sea Bass Ceviche

---

Marinado en limón y aceite de oliva con un toque sutil de chile rojo.

Marinated in lemon and olive oil with a subtle touch of red chili.

## Antojitos Mexicanos / Mexican Tapas

---

Fiesta de Tacos: enchiladas con pollo, tortilla de maíz, totopos con habichuelas refritas y queso, enchiladas con tortillas de trigo aderezada con pico de gallo y salsa mexicana.

Tacos Fiesta: chicken enchiladas, corn tortillas, totopos with refried beans and cheese, enchiladas with flour tortillas and dressing of pico de gallo and mexican sauce.

## Alitas de Pollo Búfalo / Buffalo Chicken Wings

---

Deliciosas alitas de pollo bañadas en salsa búfalo, acompañada de una cremosa salsa de queso azul fría.

Tasty chicken wings coated in buffalo sauce and accompanied with a cold creamy sauce of blue cheese.





# Plato fuerte - Main Course

## Sor Andrea / Sor Andrea

Filete de pechuga de pollo adobado con achiote al Mole Poblano en cama de arroz.

Chicken breast filet rubbed with achiote and Mole Poblano on a bed of rice.

## Tampiqueña / Tampiqueña Steak

Deliciosa carne de res perfumada con el aroma de las cebollas y Chiles Serranos.

Grilled beef with onions and Serrano Chiles.

## Moctezuma / Moctezuma

Medallones de cerdo con salsa de cebolla cambray y hojas de cilantro.

Pork medallions with cambray onion and cilantro sauce.

## Pescado a la Veracruzana / Veracruz Fish

La combinación perfecta del aroma del tomate, alcaparras, aceitunas verdes y colorido del perejil y el Chile Güero.

Colorful combination of tomato, capers, green olives and color of the parsley and Guero Chile.

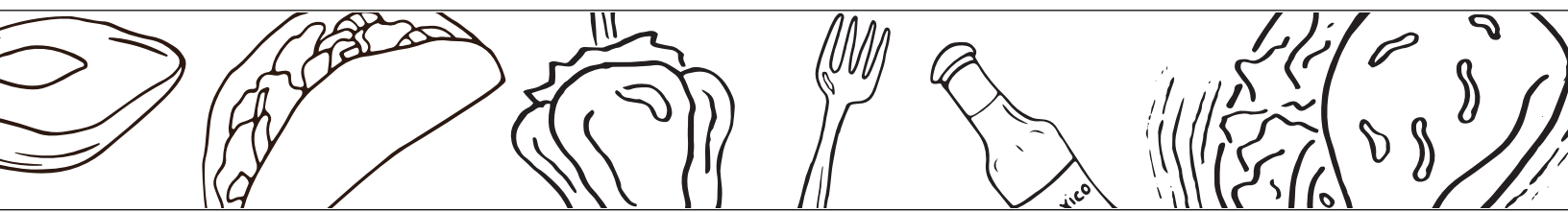
## Festival de Fajitas Mexicanas / Feast of Mexican Fajitas

### **Seleccionar:**

Camarones, Pollo, Res o Cerdo. Servidas con crujientes tortillas de maíz.

### **Selection of:**

Shrimps, Chicken, Beef or Pork. Served with crunchy corn tortillas.





# Postres - Desserts

Brownies con nueces y helado con tope de sirop de chocolate.

Brownies with nuts and ice cream topped with chocolate syrup.



Copa de arroz con leche glaseado con crema de Molcajete.

Rice pudding glazed with Molcajete cream.



Tarta de Queso California con salsa de frutas del bosque.

California Cheesecake with sauce

Flan de leche con mango.

Flan with mango.



Café Mexicano con granola y cáscara de naranjas y clavo dulce.

Mexican Coffee with granola, orange peel and clove.



Café de Kahlua con crema.

Kahlua Coffee with cream.

