



En La Chingada la herencia mexicana se fusiona
con toques modernos y locales,
haciendo de cada bocado una experiencia única,
donde el amor por la cocina y la fuerza de un sueño
se plasman en cada ingrediente y sazón.
Es un lugar vibrante y lleno de diversión,
donde familias y amigos se reúnen
para disfrutar de sabores auténticos,
compartir risas y experiencias únicas,
forjando recuerdos inolvidables.

*¡Bienvenidos a La Chingada!
donde cada visita es una fiesta
y cada sonrisa el mejor condimento.*

¡Gracias por estar aquí!



NACHOS

Nachosbirria\$36.900

bañados con nuestra jugosa birria, cebolla encurtida, cilantro y acompañados de caldito

Nachos tradicionales..\$19.900

nuestros deliciosos nachos acompañados de queso cheddar, sour cream y frijol

Súper nachos.....\$32.900

lomo de res salteado con cebolla y pimentón, cheddar y salsa de la casa

Nachos machos.....\$36.900

con pollo y res desmechados, jalapeños, pico de gallo, sour cream

Cantinachos.....\$32.900

bañados con cheddar, sour cream y tocineta

Gratinachos.....\$39.900

con pollo y res desmechados, salsa de la casa y queso fundido

CREMAS

Mexicana.....\$20.900

crema de tomate con pollo, aguacate y nachos

De la casa.....\$21.900

crema de maíz tierno, pimentón, tocineta y nachos

ENSALADAS

César pepper.....\$26.900

pechuga a la plancha, lechuga, aderezo de ajo y tocineta, queso parmesano y nachos

Cancún.....\$25.900

atún, lechuga, tomate, champiñones, aguacate, maicitos, vinagreta y nachos

PA QUE PIQUES GÜEY!

Chili con carne\$26.900

frijol con carne molida, guacamole, pico de gallo, acompañado de nachos

Papa horneada\$11.900

1 papa bañada con sour cream, cheddar y trozos de tocineta

Mini quesadillas vegetarianas (3 unidades).....\$28.900

rellenas con un salteo de vegetales y queso

Súper quesadilla.....\$45.900

rellena de pollo, queso y champiñones. Dividida en 8 porciones

Pa los cuates (4 personas aprox.).....\$119.900

para que armes a tu gusto: porción de res desmechada, porción de pollo desmechado, porción de cochinita pibil, porción de chili con carne, queso fundido, lechuga, 4 tortillas de harina, 4 tortillas de maíz blandas, 4 tortillas de maíz crujientes, sour cream, guacamole, pico de gallo, frijol refrito

QUESADILLAS



Quesabirria.....\$36.900
jugosa birria con sour cream, cheddar, queso mozzarella, cebolla encurtida y cilantro, acompañada de caldito



Mega queso.....\$25.900
cheddar, sour cream y mozzarella

Solo queso.....\$18.900

Pollo.....\$28.900

Res.....\$30.900

Mixta (res y pollo).....\$30.900

Cochinita pibil.....\$30.900
carne de cerdo con proceso de cocción lenta

Hawaiana.....\$25.900
jamón, queso, piña

Suprema.....\$36.900
trozos de carne de res salteados, queso, pico de gallo, guacamole, acompañada de nachos

BURROS

Mixto (res y pollo).....\$26.900

Pollo.....\$24.900

Res.....\$26.900

Cochinita pibil.....\$26.900
carne de cerdo con proceso de cocción lenta

Gratinado.....\$31.900
burro mixto bañado con salsa de la casa y queso fundido

Hawaiano.....\$27.900
burro mixto con piña

Chimichanga.....\$27.900
burro frito con guacamole y cheddar

Quinceañero.....\$33.900
burro de cochinita con tocineta, piña, sour cream y nachos

Súper burro.....\$46.900
para el más tragón!

todos nuestros burros vienen acompañados con sour cream, frijol refrito, pico de gallo y guacamole

HAMBURGUESAS

Texmex.....\$25.900
carne de res de 150 grs, guacamole, frijol refrito, pico de gallo, queso fundido, tocineta, acompañada de nachos

Libre de pecado.....\$25.900
te presentamos nuestra deliciosa hamburguesa con los ingredientes de la texmex pero reemplazamos el pan por lechuga

Jalapeña.....\$28.900
carne de res de 200 grs, rellena con queso cheddar y jalapeños, queso fundido, cebolla grillé, acompañada de nachos

Mixta.....\$34.900
carne de res de 150 grs. y carne desmechada, guacamole, frijol refrito, pico de gallo, queso fundido, tocineta, acompañada de nachos

ENCHILADAS

3 tortillas de maíz, rellenas con carne de tu elección, gratinadas y bañadas con salsa de la casa



Birria.....\$36.900
Bañadas con caldo de birria

Pollo.....\$32.900

Res.....\$34.900

Mixtas.....\$34.900

Cochinita pibil.....\$34.900
carne de cerdo tierna con proceso de cocción lenta

Combinadas.....\$34.900
1 pollo, 1 res, 1 cochinita

TACOS TRADICIONALES

Pollo (x3).....\$27.900
lechuga, frijol refrito, queso y guacamole

Res (x3).....\$29.900
lechuga, frijol refrito, queso y guacamole

Cochinita pibil (x3).....\$29.900
lechuga, frijol refrito, queso y guacamole

Combinados (x3).....\$29.900
1 res, 1 pollo, 1 cochinita

Mixtos (x3).....\$29.900
mixtos de res y pollo

Tacada (x8).....\$68.900
una selección de nuestros tacos tradicionales
(3 pollo, 3 cochinita, 2 res)



TACOS ESPECIALES



Tacosbirria.....\$36.900
rellenos de nuestra jugosa birria con sour cream,
cebolla encurtida y cilantro, acompañados de caldito

Gobernador.....\$36.900
deliciosa combinación de camarones, queso, pimentón,
cebolla y tocineta, acompañado de 3 tortillas de harina

Gobernador especial.....\$44.900
deliciosa combinación de camarones y pulpo, queso,
pimentón, cebolla y tocineta, acompañado de 3 tortillas
de harina

Tacos de chicharrón (x3)....\$34.900
trozos de chicharrón horneado, salteado con pimentón
y cebolla

Tacos de suadero (x3).....\$34.900
carne de res con gran sabor y textura, previamente confitada,
servida con queso y tortillas de maíz

Tacos de lengua (x3).....\$34.900
trozos de lengua previamente marinada, salteada con
pimentón y cebolla

Pulpo (x3).....\$36.900
trozos de pulpo salteados con pimentón y cebolla, salsa
de la casa, sour cream y lechuga

Pulpo mozzarella (x3).....\$39.900
trozos de pulpo salteados con pimentón y cebolla, salsa
de la casa, queso mozzarella, sour cream y lechuga

todos los tacos vienen acompañados con nuestras deliciosas salsas

PARRILLA

Steak chingón.....\$44.900
lomo de res bañado en una salsa a base de crema de
leche y pimienta, acompañado con nachos, arroz
mexicano y ensalada

Filet a la mexicana.....\$45.900
lomo de res bañado con salsa de champiñones y tocineta,
un toque picante, acompañado con arroz mexicano,
nachos y ensalada

Parrillada (pollo, res, chorizo)...\$42.900
acompañada con papa horneada y ensalada

Lomo Pancho Villa.....\$44.900
lomo de res gratinado en una cama de nuestro
guacamole con tocineta, acompañado con nachos,
arroz mexicano y ensalada

BOWLS

Tradicional.....\$30.900
pollo desmechado, res desmechada, cochinita pibil,
arroz mexicano, lechuga, pico de gallo, guacamole,
sour cream, acompañado de nachos

Especial.....\$30.900
lomo cuadrado en julianas con cebolla y pimentón,
chili con carne, arroz mexicano, lechuga, guacamole
y sour cream, acompañado de nachos

Marinero.....\$32.900
mariscos salteados, arroz mexicano, lechuga, queso
fundido, pico de gallo, guacamole, sour cream,
acompañado de nachos

COMBOS

Combo 1.....\$35.900
burrito+quesadilla+nachos

Combo 2.....\$38.900
burrito+flauta+nachos

Combo 3.....\$39.900
burrito+quesadilla+flauta

Combo 4.....\$41.900
burrito+quesadilla+flauta+nachos

Combo chavos.....\$27.900
mini burrito+quesadilla+nachos

Combo mero mero.....\$47.900
burrito+quesadilla+flauta+nachos+taco

Combo patrón.....\$34.900
mini quesadilla suprema+papa horneada+nachos

Combo vegetariano.....\$35.900
burrito vegetariano (salteo de vegetales con lechuga y queso)+quesadilla+nachos

LO MAS CABRON

NUEVO  **Torta de birria**.....\$36.900
pan artesanal con nuestra jugosa birria, queso cheddar, sour cream, queso mozzarella, cebolla encurtida, acompañada de nachos y caldito

NUEVO  **Aguachile de chicharrón**.....\$32.900
crocantes de chicharrón bañados con un encurtido de la casa que mezcla sabores ácidos, cremosos y dulces, con un toque picante y acompañado de nachos

Costillas BBQ (350 grs).....\$39.900
bañadas en nuestra deliciosa salsa bbq, acompañada de arroz mexicano, nachos y ensalada

Fajitas.....\$29.900
lomo cuadrado en julianas con cebolla y pimentón, acompañado de 3 tortillas de maíz

Flautas (x 3) tortilla de harina rellena de res, pollo y queso (fritas).....\$29.900

Chilaquiles.....\$26.900
nachos con carne y pollo, frijol refrito, guacamole, bañados en salsa de la casa

Cazuela patrona.....\$41.900
diversas raciones de: carne de fajitas, pollo desmechado, chili con carne, aguacate, pico de gallo y queso, acompañada de 3 tortillas de harina

Ojitos lindos.....\$39.900
Arroz cremoso con lomo de res, pollo y camarón, con un toque picante y acompañado de nachos

ADICIONES

tortilla de maíz.....\$1.500
tortilla de maíz crujiente.....\$2.500
tortilla de harina.....\$2.000
queso mozzarella.....\$4.000
sour cream.....\$3.300

arroz mexicano.....\$4.500
queso cheddar.....\$3.300
tocineta.....\$4.000
champiñones.....\$4.000
piña.....\$3.000
vaso escarchado.....\$2.000

TEQUILA

	SHOT	1/2	BOTELLA
Jose Cuervo Tradicional (100% ágave)	\$20.000		\$220.000
Jose Cuervo Silver	\$16.000		\$160.000
Jose Cuervo Reposado	\$16.000	\$95.000	\$160.000
1800 Silver	\$30.000		\$320.000
1800 Reposado	\$33.000		\$350.000
1800 Añejo	\$38.000		\$390.000
1800 Cristalino	\$45.000		\$460.000
Don Julio Silver	\$35.000		\$370.000
Don Julio Reposado	\$39.000		\$420.000
Don Julio Añejo	\$45.000		\$490.000
Don Julio 70			\$648.000
Centenario Plata	\$19.000		\$190.000
Centenario Reposado	\$19.000		\$190.000
Centenario Añejo	\$28.000		\$260.000
Dobel Cristalino	\$45.000		\$480.000
Patrón Silver	\$35.000		\$370.000
Patrón Reposado	\$39.000		\$420.000
Patrón Añejo	\$45.000		\$490.000
Jimador Cristalino	\$23.000		\$230.000
Jimador Reposado	\$23.000	\$130.000	\$230.000
Milagros Reposado	\$30.000		\$290.000
Mezcal 400 conejos	\$34.000		\$370.000
Licor de chile ancho	\$29.000		

OTROS LICORES

	SHOT	1/2	BOTELLA
Ginebra Gordon 's	\$17.500		
Baileys	\$17.500		
Vodka Smirnoff	\$15.000		\$115.000
Ron Caldas 8 años	\$16.500	\$102.000	\$170.000
Ron Caldas 3 años	\$13.000	\$60.000	\$115.000
Aguardiente Antioqueño	\$13.000	\$60.000	\$115.000
Aguardiente Amarillo	\$13.000	\$60.000	\$115.000

COCTELES

DISLICORES
SINCE 1976

Jose Cuervo
TRADICIONAL
100% DE AGAVE

MIL
976
GRANDE

TEQUILA
1800

Margarita tradicional.....\$24.900

Margarita saborizada.....\$25.900

Fresa, mango, maracuyá, curacao, jamaica

Margarita Dobel.....\$48.000

tequila Dobel + triple sec + limón

Margarita Don Julio.....\$45.000

tequila Don Julio silver + triple sec + limón

Margarita 400 conejos.....\$42.000

mezcal 400 conejos + triple sec + zumo de naranja



Margarita Tinta.....\$27.900

tequila + triple sec + limón + vino tinto

Margarita Chingada.....\$26.900

tequila + triple sec + limón + jarabe de pimientas

Margarita 1800.....\$36.500

tequila 1800 silver + triple sec + limón

Margarita Patron.....\$45.000

tequila Patrón silver + triple sec + limón

Margarita lychee especial.....\$38.500

tequila 1800 reposado + triple sec + lychee + explosión lychee



Cantarito.....\$24.900

tequila + naranja + limón + toronja, michelado con chamoy y tajín



Palomita (mezcal).....\$39.900

mezcal + mil 976 toronja + miel de ágave + zumo de limón



Palomita (tequila).....\$32.900

tequila + mil 976 toronja + miel de ágave + zumo de limón

Muletta.....\$25.900

tequila + miel de agave + limón + hierbabuena + mil 976 ginger beer

Tequila sunrise.....\$24.900

tequila + zumo de naranja + granadina

Gin Tonic.....\$24.900

ginebra Gordon 's + tónica mil 976 ocean + limón

Gin Strawberry.....\$25.900

ginebra Gordon 's + tónica mil 976 pink + fresa

Orgasmo.....\$25.900

baileys + amaretto + licor de café

Mojito tradicional.....\$24.900

Saborizados.....\$25.900

(fresa, mango, maracuyá, curacao, jamaica)

COCTELES SIN ALCOHOL

Gin Tonic.....\$19.900

Palomita.....\$19.900

Margarita.....\$19.900

Mojito.....\$19.900

WHISKY

SHOT

1/2

BOTELLA

Buchanan 's 18 años.....\$49.000.....\$540.000

Buchanan 's 12 años.....\$24.000.....\$160.000.....\$280.000

Old Parr 12 años.....\$24.000.....\$190.000.....\$280.000

VINO Y SANGRIA

Vino Rosaleda.....Copa.....\$17.500

tinto, blanco, rosado Botella.....\$70.000

Vino Alma Mora.....Botella.....\$95.500

rosado

Las Moras Malbec.....Botella.....\$102.500

Tarapacá Reserva.....Botella.....\$102.500

Sangría Tradicional.....Copa.....\$16.500

vino tinto + ron + triple sec + frutas Jarra.....\$75.500

Sangría Chingona.....\$97.500

tequila + vino rosado + triple sec + frutas

BEBIDAS

Aguas frescas.....	\$5.000
(flor de jamaica, horchata)	
Tamarindo escarchado.....	\$6.500
Explosión tamarindo.....	\$8.500
(tamarindo escarchado+perlas explosivas)	
Gaseosa.....	\$5.000
Ginger ale.....	\$5.000
Agua manantial.....	\$6.000
Jarra refajo Chingón.....	\$38.000
Hatsu.....	\$8.500
Soda hatsu.....	\$8.500

LIMONADAS



Limonada de vino.....	\$13.900
Limonada de coco.....	\$11.900
Limonada de mango biche....	\$10.900
Limonada cerezada.....	\$9.900
Limonada de jamaica.....	\$7.500
Limonada hierbabuena.....	\$7.500
Limonada natural.....	\$6.500
Jarra de limonada natural.....	\$19.500
Jarra de limonada.....	\$24.000
(hierbabuena, jamaica)	

SODAS

Soda.....	\$5.000
Soda italiana (con fruta natural) ..	\$8.500
(mango, fresa, maracuyá, manzana verde, jamaica)	
Soda lychee.....	\$13.000
(lychee+perlas explosivas+syrup de lychee)	
Soda italiana especial.....	\$13.000
(lychee+fresa+hierbabuena)	

CERVEZAS NACIONALES

Águila original.....	\$7.500
Club dorada, águila light.....	\$8.000

CERVEZAS IMPORTADAS

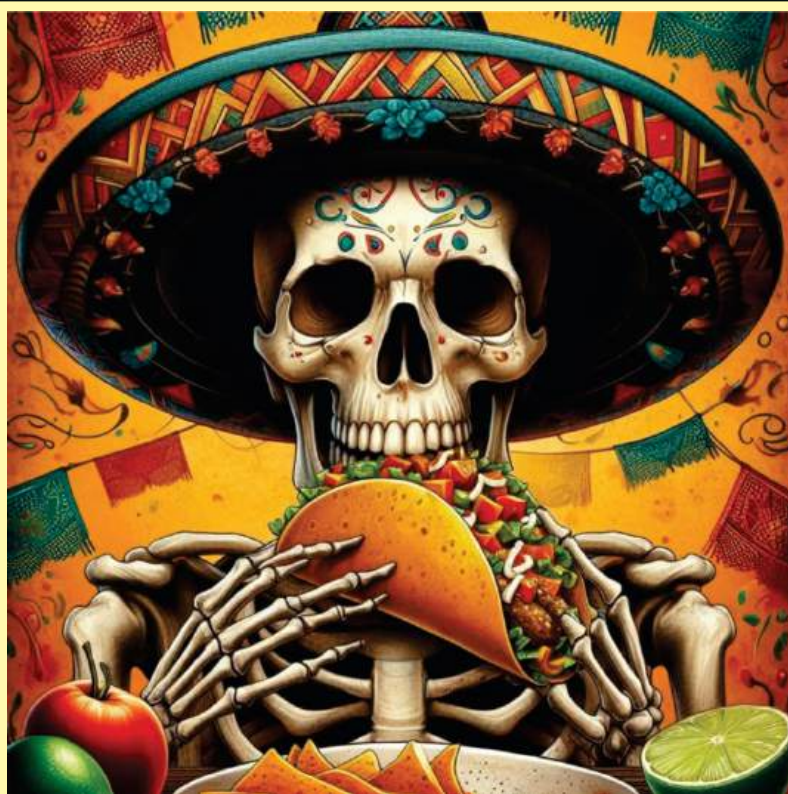
Sol.....	\$9.500	Tecate.....	\$7.500
Corona...\$11.000		Stella Artois...\$13.000	
Heineken.....	\$9.500		

CERVEZAS DE LA CASA

Chingada.....\$16.500	Veracruz.....\$20.500	Azteca.....\$17.500
cerveza, tequila y limón		
cerveza, vodka, tequila, limón y tahín		
cerveza, tequila, limón y ají		
Smirnoff ice.....\$15.000	Redbull....\$11.000	

CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES

Tinto.....	\$4.000	Milo.....	\$7.000
Americano.....	\$5.000	Chocolate.....	\$6.000
Aromática.....	\$4.000	Capuccino.....	\$7.000
Latte.....	\$6.000	Capuccino vainilla.....	\$7.000
Espresso.....	\$5.000	Café latte vainilla.....	\$7.500
Espresso doble.....	\$7.000	Cortado.....	\$5.000



LLEVAMOS NUESTRA COMIDA A TUS EVENTOS
FAMILIARES Y EMPRESARIALES

Cotizaciones:

3113439050

3122701196

@lachingadacocinamex

lachingadacocinamex