

A man and a woman are singing into microphones. The woman on the left has long blonde hair and is wearing a light-colored fringed jacket. The man on the right is wearing a dark cowboy hat and a dark shirt. They are both smiling and appear to be performing. The background is a warm, golden-brown color with a subtle pattern.

NOPAL
cantina restaurante

Jueves de
PLANCHAY DESPECHO

Artistas en vivo

Todos los jueves desde las 8pm

RESERVAS 304 366 6310

NOPAL

cantina · restaurante

ENTRADAS

Elotes

\$25.200

Mazorca en mezcla de queso y tajín, bañadas con salsa de maíz.

Corn on the cob with a cheese and tajín mix dip and sweet corn sauce.

Tostaditas de Puerco

\$29.400

Tortilla, tocino crocante, frijol refrito, guacamole, sour cream de apio.

Tortilla, pork rind, frijol refrito, guacamole, celery sour cream.



Pirámide Meha

\$28.400

Tortillas crocantes con relleno de chile con carne y queso, acompañados de mayo chipotle y sour cream de apio.

Fried tortillas filled with chile and cheese, with mayo chipotle and celery sour cream.

Esquites de Chápultepec

\$18.000

Maíz con alioli, sour cream, queso campesino, polvo de totopos y mayo chipotle.

Sweet corn, aioli, sour cream, farm cheese, totopos crumble and mayo chipotle.



ENSALADAS

Chula

\$53.100

Pollo, base de mixtura de lechugas, aguacate, maicitos, piña asada, tomate cherry, queso campesino con tajín, puerro deshidratado.

Chicken, lettuce mix, avocado, sweet corn, tomato, grilled pineapple, spiced cheese, dehydrated leek.

Azteca

\$45.900

Mezcla de vegetales frescos con pollo al estilo nopal y guacamole todo bañado en una cremosa salsa de queso.

Mix of fresh vegetables with home style chicken, guacamole, all topped with a creamy cheese sauce.



TACOS

Nopal

\$46.200

Tacos de la casa con tortilla, pollo, tocino, encurtido con cilantro y pico de gallo, acompañado de guacamole.

House Tacos, tortilla with chicken, bacon, coriander, pico de gallo and guacamole.

Al Pastor

\$34.200

Tortilla, carnitas, piña asada, guacamole, cebolla y cilantro.

Tortilla, carnitas, grilled pineapple, guacamole, onion and coriander.

Suadero

\$32.700

Tortilla, carne de res, con salsa estilo mexicano y elige entre picante o sin picante.

Tortilla, beef, with Mexican-style sauce, choose between spicy or non-spicy.

Puerco



\$31.000

Tortilla, tocino y ceviche de mango.

Tortilla, pork belly and mango ceviche.



Tacos Nopal

Frijol y Maíz



\$25.000

Tortilla, frijol, maíz, guacamole, sour cream, pico de gallo y cilantro.

Tortilla, beans, corn, guacamole, sour cream, pico de gallo, and cilantro.

Birria

\$37.800

Tortilla, morrillo, queso fundido, con birria (caldo mexicano) y elige entre picante o sin picante.

Tortilla, beef, melted cheese, with Mexican broth, choose between spicy or non-spicy.

Camarón

\$31.200

Tortilla, camarón crunch, encurtido, sour cream de apio y chutney de frutos amarillos.

Tortilla, deep fried shrimps, celery sour cream and yellow fruits chutney.

Mix de Tacos

\$43.400

Taco de Pollo, Taco al pastor y taco de carnitas.

Chicken taco, taco al pastor, suadero taco.



Tacos de Camarón

PA' LA BANDA

Picada Rancho Viejo

\$130.200

Pollo y carnitas en chipotle, chicharrón con pico de gallo, chorizo, acompañado de elotes, tortilla, arepas de mote, patacones y guacamole.

Chicken and carnitas with chipotle, chicharrón with chorizo, pico de gallo, corn on the cob, tortilla, arepas, patacones and guacamole.

Molcajete Colima

\$97.400

Guacamole con mezcla de carnitas, pollo chipotle, chicharrones, queso, maicitos, piña asada, acompañado de mayo chipotle, pico de gallo y totopos.

Guacamole with chicharrón, chicken chipotle, carnitas, sweet corn, grilled pineapple, cheese and mayo chipotle, pico de gallo, nachos.



Sol de Guadalajara \$95.100

4 tacos de pollo picante, 4 tacos de carnitas, 4 tacos de chicharrón, acompañado de guacamole, mayo chipotle y pico de gallo.

4 spicy chicken tacos, 4 carnitas tacos, 4 chicharrón tacos, with guacamole, mayo chipotle and pico de gallo.



Nachos Nopal

\$42.500

Nachos con carne desmechada bañados con sour cream, pico de gallo, guacamole, frijol refrito, mayo-chipotle y salsa de maíz.

Nachos with shredded beef topped with sour cream, pico de gallo, guacamole, refried beans, chipotle mayo, and sweet corn salsa.

Nachos Chicanos

\$45.400

Frijol, carne molida, carne desmechada, acompañado con pico de gallo, maicitos, mayo chipotle, guacamole y totopos.

Beans, ground beef, shredded beef with pico de gallo, sweet corn, mayo chipotle, guacamole and nachos.

LOS MEROS



Enmolada de Pollo

Enmolada de Pollo

\$51.000

Tortillas en una cama de guacamole rellenas de pollo gratinada y bañadas en mole amarillo.

Gratin tortilla filled with chicken, with yellow mole and guacamole.

Enchiladas Güeras

\$44.100

Tortillas de maíz gratinadas y rellenas de pollo con vegetales, chorizo, queso, piña asada y salsas mexicanas.

Gratin tortillas filled with chicken, vegetables, chorizo, cheese, pineapple and Mexican sauce.



Enchiladas Güeras

Pozole

\$58.000

Crema de tomate con cerdo y pollo, acompañada de aguacate, maíz, queso, pico de gallo y tortillas asadas.

Tomato cream with pork and chicken, served with avocado, corn, cheese, pico de gallo, and grilled tortillas.

Solmito Nopal



\$79.000

Solomito de res a la parrilla, acompañado de arroz cremoso, tiras de tortilla y chimichurri, con toque de cilantro.

Grilled beef tenderloin with creamy rice, tortilla strips, chimichurri, and a touch of cilantro.

Salmón Hochimilco

\$74.000

Salmón a la parrilla con salsa de queso, sobre puré de plátano maduro y vegetales asados.

Grilled salmon with cheese sauce, served over sweet plantain purée with roasted vegetables.



Flautas Chingonas \$51.800

Tortillas de maíz crocante, rellenas de queso, frijol refrito, pollo, acompañados de guacamole y sour cream.

Fried tortillas filled with cheese, frijol refrito, chicken, with guacamole and sour cream.

Codillo Oaxaca \$54.900

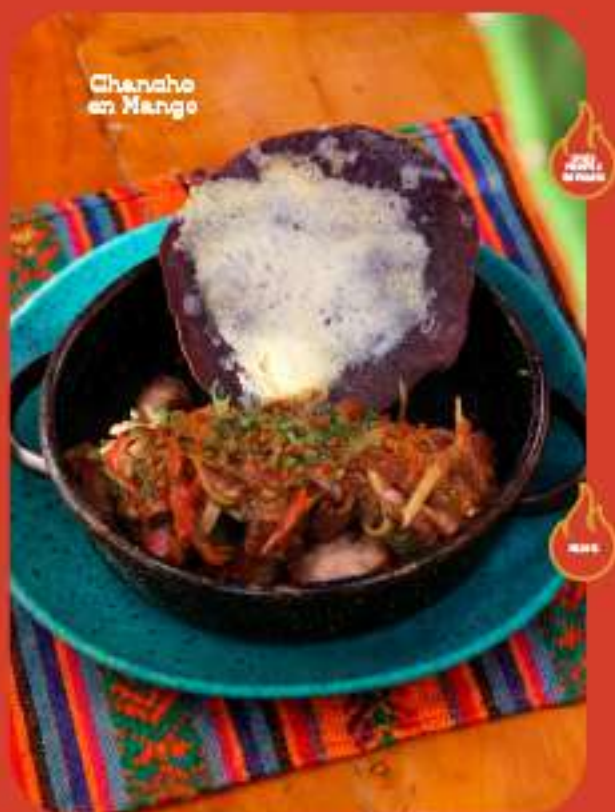
Tierno codillo en reducción de panela y vegetales salteados.

Ham hock with panela, grilled peppers, and baby vegetables.

Morrillo Magüey \$67.500

Tierno morrillo en cocción por 12 horas en salsa de cerveza Corona y toronja, acompañado con papa criolla en salsa mexicana y nachos.

Beef cooked for 12 hours with Corona Beer and grapefruit sauce, and fried potatoes with mexican sauce and nachos.



Cazuela Vicente \$42.800

Tomates baby tatemados con especias, pollo parrillado, maicitos, totopos, todo gratinado con queso.

Roasted tomatoes with spices, grill chicken, sweet corn, nachos, with gratin cheese.

Chanchito en Mango \$28.900

Tocino acompañado de una tortilla morada crocante gratinada y ceviche de mango.

Bacon accompanied by a crispy gratinated purple tortilla and mango ceviche.

Quesadilla Acapulco \$44.600

Tortilla con pollo y carne desmechada, frijol refrito, queso y salsas mexicanas.

Tortilla with shredded chicken and beef, refried beans, cheese, and Mexican sauces.



Burro Nopal \$42.300

Tortilla de harina rellena de pollo, cebolla, pimentón y piña gratinada con queso.

Se acompaña con mole amarillo, sour cream y pico de gallo.

Flour tortilla filled with chicken, bell pepper, onion, and pineapple. It's then baked with cheese and served with yellow mole, sour cream, and pico de gallo.



Alambre de Mazatlán \$41.300

Pierna picada, mix de pimentón, cebolla, queso, piña caramelizada, cilantro, ripio de nacho, sour cream de apio, con tortilla de maíz amarillo.

Shredded pork leg, mixed with bell peppers, onions, cheese, caramelized pineapple, celery sour cream, cilantro, nacho crumbs, served with a yellow corn tortilla.

Dorilocos \$40.900

Doritos, pollo, tocino, frijol refrito, queso, sour cream, mayo chipotle, guacamole, salsa maíz dulce, cilantro y pico de gallo.

Doritos, chicken, bacon, mayo chipotle, cheese, frijol refrito, sour cream, sweet corn sauce, guacamole and pico de gallo.

Cacerola Norteña \$44.500

Jugoso tocino mexicano, sour cream, queso, frijol refrito, pico de gallo y guacamole, acompañado de totopos.

Mexican bacon, sour cream, cheese, frijol refrito, pico de gallo, guacamole and nachos.





Arroz Campo Dorado

\$55.600

Delicioso arroz poblano con especias mexicanas, camarones, tilapia, anillos de calamar, crocante de parmesano.

Delicious poblano rice with Mexican spices, shrimp, tilapia, calamari rings, and parmesan crisp.

Arroz Tinta en de Calamar

\$65.100

Arroz en tinta de calamar con especias, acompañado de camarones, tilapia, aros de calamar.

Black rice with shrimp, tilapia, squid rings, and squid ink with spices.



Arroz Tinta en de Calamar

Tocino Chilango



\$44.700

Chicharrón toteado sobre guacamole y panela, acompañado con piña asada, aros de cebolla y pico de gallo.

Chicharrón with guacamole and panela with grilled pineapple, onion rings and pico de gallo.



Costillas Michoacán

\$82.600

Costillas horneadas por 8 horas bañadas en salsa de tamarindo, acompañadas con elotes.

Pork ribs cooked for 8 hours with tamarind sauce, and corn on the cob.



Pollo al Estilo Nopal

\$57.100

Suprema de pollo envuelta en tocineta y bañada en salsa de cilantro, rellena de vegetales y servida sobre puré de elote, con vegetales baby salteados sobre mezclum.

Chicken supreme wrapped in bacon and topped with cilantro sauce, stuffed with vegetables and served over corn purée, accompanied by sautéed baby vegetables on a bed of mixed greens.

Quesadilla Riviera

\$50.300

Tortilla de maíz a la plancha, camarones apanados, pollo en chipotle, queso doble crema, sour cream de apio, frijol refrito. Acompañado de nacho y mayo chipotle.

Tortilla with chicken chipotle, deep fried shrimp, cream cheese, celery sour cream, beans, and nachos with mayo chipotle.

Asado de Tira de Res

\$67.200

Tierna costilla de res 500 gr en cocción lenta de 8 horas con salsa de barbacoa de agave y toronja acompañado de puré de plátano y tostadas.

Beef ribs cooked for 8 hours with agave and grapefruit BBQ, mashed plantain and nachos.



POSTRES

Carmelitas

\$18.600

Tortillas dulces con salsa de frutos rojos, helado de vainilla.

Sweet tortilla with red fruits and hibiscus jam, vanilla ice cream.

Churros

\$16.900

Masa frita con helado de vainilla y dulce de leche.

Churros with vanilla ice cream and dulce de leche.

Queso Jalisco

\$24.000

Queso bañado en miel de agave y uchuva acompañado con helado de vainilla.

Cheese with agave and golden berry syrup, with vanilla ice cream.

Cheesecake de Frutos Rojos

\$16.900

Cheesecake Light con Chutney de Fresa

\$21.000

Pan Hokkaido con Helado

\$13.000

Cheesecake Light

\$18.000



COMPARTIR CON LA BANDA

Margarita Coronada

\$80.800

Tequila, Triple Sec, Limón y Cerveza Corona.
Para 2 o 3 personas.

Jarra de Mojito

\$80.800

Jarra de Margarita

\$159.000

Jirafa de Cantarito

\$146.200

SANGRÍA

	Copa	Jarra
Lambrusco Tinto	\$39.600	\$168.800
Lambrusco Rosada	\$39.600	\$154.000
Lambrusco Blanca		\$129.400

CERVEZA

3 Cordilleras	\$15.800	Club Colombia	\$13.200
Corona	\$17.200	Pilsen	\$11.800
Corona 0.0	\$17.200	Águila	\$11.800
Coronita	\$8.700	Águila light	\$11.800
Budweiser	\$9.100	Águila cero	\$11.600
Stella Artois	\$18.100		
Heineken	\$15.300	Cerveza de Temporada	
Sol	\$13.800	Club Colombia Trigo	
		\$13.200	

Adición Michelada	\$2.700
Adición Chelada	\$5.000

SODAS SABORIZADAS

Frutos Rojos	\$14.300	Lychee	
Maracuyá	\$12.400	Hierbabuena	\$16.800
Flor de Jamaica	\$12.400	Piña	
Sandía	\$12.400	Hierbabuena	\$12.900

Hechas con **Bretaña**

CÓCTELES

Cantarito \$30.700

Tequila, soda de toronja, limón y naranja.

Margarita Don Julio \$63.700

Tequila Don Julio, limón, triple sec.

Margarita de Hadas \$47.200

Tequila Centenario Reposado, triple sec, crema de kiwi, limón y albahaca.

Margarita Humo Pasión \$57.100

Mezcal 400 Conejos, triple sec, miel de agave, maracuyá y limón.

Margarita Tommy \$32.900

Tequila Centenario Reposado, miel de agave y limón.

Margarita Coronadita \$34.800

Margarita tradicional con cerveza Coronita zambullida.

Mano de Oro \$38.400

Licor 43, Jack Daniel's, bitter special, syrup de horchata y limón.

Mai Tai Tropical \$27.400

Ron Viejo de Caldas Roble Blanco, Ron Sailor Jerry, triple sec, syrup de horchata, piña, naranja, limón y hierbabuena.

Moscow Mule \$36.300

Smirnoff Red, ginger beer, syrup de jengibre, limón y hierbabuena.

Carnaval \$32.900

Ginebra Bosques de Indias, crema de coco, syrup de canela, durazno, naranja, limón y hierbabuena.

Sunset Buchanan's \$39.500

Buchanan's 12 años, frutos amarillos, mandarina, soda.



Mezcal Mule \$42.000

Mezcal Union, ginger beer, miel de agave, syrup de jengibre, limón.



Mezcalita \$42.000

Mezcal Union, triple sec, piña, limón.

Tamarindo Tonic \$22.200

Smirnoff tamarindo, tónica de toronja, limón y tajín.

Gin Tonic Gordon's \$42.200

Ginebra Gordon's , agua tónica con pepino o fresas.

Gin Tonic Hendrick's \$57.200

Ginebra Hendrick's , agua tónica con pepino o fresas.

Caipirinha \$32.900

Cachaça, azúcar y limón.

Piña Colada \$36.900

Ron Viejo de Caldas Blanco, crema de coco, piña y helado de vainilla.

Daiquiri Pasión \$24.100

Ron Viejo de Caldas Roble Blanco, maracuyá, limón.

Aperol Spritz \$37.300

A la Fresca \$18.600

Ginger Beer, miel de agave, pepino, cardamomo, pimienta y limón.

CÓCTELES TRADICIONALES

Margarita Tradicional \$36.900

Tequila, triple sec, zumo de limón.

Elige: Tamarindo, Maracuyá, Mango Biche, Curaçao o Tradicional.

Margarita Centenario \$36.900

Tequila Centenario Reposado, sandía, uvas.

Tequila Sunrise \$36.900

Tequila, granadina, naranja.

Mojito \$36.900

Ron blanco, hierbabuena y soda.

JUGOS, LIMONADAS Y AGUAS FRESCAS

Jugos Naturales en Leche \$12.600
Mora, mango, fresa, guanábana o maracuyá.

Jugos Naturales en Agua \$11.100
Tamarindo, mora, mango, fresa, guanábana o maracuyá.

Jugo de Mandarina \$11.700

Jugo de Tamarindo \$9.900

Limonada Natural \$9.100

Limonada de Coco \$14.700

Limonada de Cereza \$17.300

Limonada de Hierbabuena \$12.300

Agua Fresca de Jamaica \$7.000

Agua Fresca de Tamarindo \$7.000

Horchata \$9.000

OTRAS BEBIDAS

Te Hatsu	\$14.400	Gaseosa Postobón	\$7.000
Agua Hatsu	\$10.100	Pepsi Cero	\$7.000
Agua Hatsu con Gas	\$9.200	Red Bull	\$19.000
Soda Bretaña	\$7.000	Gatorade	\$10.700
		Electrolit	\$24.200

HATSU

LICORES



Tequila & Mezcal

	trago	media	botella
1800 Añejo	\$23.400		\$530.200
1800 Reposado	\$20.400		\$474.100
1800 Silver	\$18.000		\$451.500
1800 Cristalino	\$28.000		\$638.000
Centenario Añejo	\$15.300		\$324.100
Centenario Plata	\$13.800		\$218.400
Centenario Reposado	\$13.500		\$218.400
Don Julio 70			\$833.700
Don Julio Añejo			\$664.700
Don Julio Blanco	\$20.700		\$483.200
Don Julio Reposado			\$590.400
Jose Cuervo	\$13.500	\$110.900	\$179.900
Jose Cuervo Tradicional	\$14.000		\$241.000
400 Conejos	\$20.000		\$423.200

Aguardiente

	trago	media	botella
Antioqueño	\$11.800	\$97.700	\$178.900
Antioqueño Real			\$159.700
Amarillo de Manzanares			\$207.000

Whisky

	trago	media	botella
Old Parr 12 años	\$14.900	\$238.400	\$314.800
Buchanan's 12 años	\$15.900	\$194.700	\$333.000
Buchanan's 18 años	\$34.800		\$807.700
Jhonnie Walker Black Label	\$17.600	\$175.600	\$314.900
Jhonnie Walker Red Label	\$13.900	\$98.100	\$149.200
Jack Daniel's	\$15.200	\$136.600	\$239.200
Jack Daniel's Honey	\$16.300	\$142.200	\$267.900
bailey's	\$11.700	\$99.000	\$164.600

Ron

	trago	media	botella
Medellín 3 años	\$13.300	\$97.700	\$178.900
Medellín 5 años	\$13.500	\$134.200	\$207.200
Medellín 8 años	\$14.800	\$158.100	\$261.200
Medellín 12 años	\$18.900		\$308.300
Licor de Ron Medellín	\$10.600	\$78.400	\$143.600
Licor de Ron Medellín Pink			\$167.400
Viejo de Caldas Esencial	\$11.900	\$78.400	\$143.600
Viejo de Caldas 3 años	\$13.300	\$97.700	\$178.900
Viejo de Caldas 5 años	\$13.500	\$134.200	\$207.200
Viejo de Caldas 8 años	\$14.800	\$158.100	\$261.200
Viejo de Caldas 15 años			\$308.300

Vodka & Ginebra

	trago	media	botella
Vodka Absolut	\$13.200	\$108.900	\$181.200
Vodka Smirnoff	\$11.600	\$105.600	\$195.600
Vodka Smirnoff Lulo		\$52.000	\$96.000
Ginebra Gordon's	\$8.800		\$152.500
Ginebra Bombay	\$18.200		\$350.900
Ginebra Tanqueray	\$14.000		\$282.000
Ginebra Hendrick's	\$21.800		\$459.800

RESERVAS
304 366 6310 - 444 0851
@NOPAL.MDE