

M E N Ú

Pulcro

PURITO MÉXICO

COCTELES



CANTARITO

Servido en vaso de barro tradicional con tequila, toronja, limón, sal y tajín. \$33.000

CHARRO NEGRO

Tequila, coca cola, limón, sal y tajín. \$27.000

MARGARITAS

MANGO BICHE, TAMARINDO, TRADICIONAL O MARACUYÁ

Tequila, zumo de limón, sal, tajin y rodaja de limón. \$33.000

MARGARITA MEZCAL

MANGO BICHE, TAMARINDO, TRADICIONAL O MARACUYÁ

Mezcal, zumo de limón, azúcar y sal. \$35.000

MOJITO TRADICIONAL

Ron blanco, Soda, hierbabuena, limón y azúcar. \$33.000

MOJITO DE FLOR DE JAMAICA

Ron blanco, flor de jamaica, hierbabuena, limón. \$31.000

MOJITO PULCRO

Ron blanco, soda, hierbabuena, vino tinto, azúcar y limón. \$33.000

MOSCOW MULE

Vodka, ginger ale, limón, azúcar y hierbabuena. \$31.000

MEZCAL MULE

Mezcal, ginger ale, limón, azúcar y hierbabuena. \$33.000

GIN & TONIC

Ginebra, limon, hielo y tonica. \$33.000

ENTRADAS

QUESO PARRILLADO

Trozos de queso a la parrilla bañado en una mermelada de frutos rojos y tajín, decorados con brotes. \$21.000

ELOTES LOCO

Mazorca barnizada con mayonesa de la casa, queso fresco, dorito triturado, polvo de tocineta, acompañado con limón. \$21.000

MADURO BIRRIA

Patacón de plátano maduro servido con birria de res, guacamole, crema agria, cebolla, cilantro y queso rallado. \$24.000

NACHOS CHEESE AND BACON

Totopos fritos servidos con crema agria, guacamole y un baño de queso cheddar, finalizado con tocineta y cebollín, decorados con brotes y parmesano. \$23.000

CEVICHE DE CHICHARRON

Trozos de tocino frito sobre una cama de guacamole, acompañado con cebolla roja encurtida, quesito y cilantro con limón, sal y totopos fritos. \$26.000

PAPAS AL PASTOR

Papas fritas tipo francesa servidas con carne al pastor, queso cheddar, mayonesa de tocineta, crema agria, guacamole y parmesano. \$26.000

GUACAMOLE CARNUDO

Guacamole tradicional hecho a mano servido con totopos, chicharrón y pico de gallo. \$30.000

DORILOCOS

Servidos con crema agria, guacamole, queso rallado, cebolla, cilantro y salsa de pimenton ahumado dulce.

Escoge la carne que más te guste.

Pastor \$24.000 Carnitas \$22.000 Birria \$25.000 Chicharron \$24.000

NACHOS PULCRO

Base de nachos servidos con salsa blanca, salsa cheddar, queso rallado, pollo desmechado, carne al pastor, crema agria y guacamole. \$30.000

CROQUETAS PULCRO (3 Und.)

Preparadas con mezcla de carnes de cerdo cocinada en sus propios jugos, apanadas, rellenas con queso mozzarella y decoradas con salsa de uchuva, guacamole y decorados con brotes. \$32.000

QUESADILLAS

QUESADILLA VEGETARIANA

Tortilla de harina rellena con queso mozzarella y salteado de vegetales, champiñones, espárragos, zanahoria cebolla y pimentón, acompañada con guacamole con totopos, crema agria, pico de gallo y parmesano. \$33.000

QUESADILLA PULCRO

Tortilla de harina rellena con queso mozzarella, pollo desmechado cremoso, tocineta, acompañada con guacamole con totopos, crema agria, pico de gallo y parmesano. \$37.000

QUESADILLA DE BIRRIA

Tortilla de harina rellena con queso mozzarella, carne de res preparada en cocción lenta servidos con sus propios jugos, acompañados con cebolla blanca, cilantro y guacamole con totopos. \$39.000

QUESADILLA AL PASTOR

Tortilla de harina rellena con queso mozzarella, carne al pastor, decorado con crema agria, pico de gallo, guacamole con totopos y frijol refrito con queso. \$36.000

MENÚ INFANTIL – PAPAS PULCRO

Papas a la francesa con salsa de queso cheddar trozos de tocineta caramelizada sour cream decorado con puerro crocante y nachos. \$29.900



BURROS

BURRITO POLLO

Tortilla de harina rellena con queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla y pollo desmechado, decorado con queso rallado, crema agria, pico de gallo, guacamole con totopos y frijol refrito. \$36.000

BURRITO MIXTO

Tortilla de harina rellena con queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla, pollo desmechado Y carne al pastor, decorado con queso rallado, crema agria, pico de gallo, guacamole con totopos y frijol refrito. \$37.000

BURRITO CHICHARRÓN

Tortilla de harina rellena con queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla, chicharrón caramelizado en BB`Q de tequila y miel, decorado con queso rallado, crema agria, pico de gallo, guacamole con totopos y frijol refrito. \$37.000

BURRITO AL PASTOR

Tortilla de harina rellena con queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla y carne al pastor, decorado con queso rallado, crema agria, pico de gallo, guacamole con totopos y frijol refrito. \$36.000

CHIMICHANGA APANADA

Tortilla de harina frita rellena con queso mozzarella, frijol refrito, cebolla, cilantro y carne de res preparada en cocción lenta servidos con sus jugos de cocción, crema agria y guacamole con totopos. \$39.000



TACOS

Puedes pedir cualquiera de nuestros tacos con costra de queso por \$6.000 adicionales.

TACOS DE CARNITAS

3 tacos, servidos con mezcla de carnes de cerdo cocinada en sus propios jugos acompañada de cebolla morada encurtida, rábano, cilantro, limón, decorados con brotes. \$30.000

TACOS AL PASTOR

3 tacos servidos con carne de cerdo decorados con piña caramelizada, cebolla encurtida y brotes acompañado con guacamole y totopos. \$33.000

TACOS DE PORK BELLY

3 tacos servidos con tocino en doble cocción caramelizados con BBQ de tequila y miel, servido sobre una cama de guacamole, frijol refrito, decorados con brotes, rábano encurtido y cebolla encurtida. \$33.000

FLAUTAS

3 tortillas de maíz crocantes rellenas con pollo, servidas en una base de guacamole coronadas con crema agria, crema de leche, queso rallado y pico de gallo. \$33.000

TACOS MIXTOS

3 tacos, 1 de birria, 1 de carnitas, 1 pastor, decorados con cebollas encurtidas, servidos con guacamole y totopos. \$35.000

TACOS DE BIRRIA

3 tacos, servidos con carne de res preparada en cocción lenta, servidos con sus jugos de cocción, acompañados con cebolla blanca, cilantro, decorados con brotes y limón. \$37.000

TACOS DE LANGOSTINO

3 tacos, servidos con langostinos apanados, base de guacamole, salsa de pimentón ahumado, cebolla morada encurtida, rábano encurtido, decorados con brotes y salsa de tocineta. \$39.000

TACOS DE CHORIZO ENCOSTRADOS

3 tacos, servidos con chorizo de jalapeño, encostrados con queso parmesano, acompañados con guacamole y nachos de la casa. \$38.000

FUERTES PULCRO

Escoge el acompañante que más te guste!

Papas francesas con queso parmesano - Papas en cascós con mayonesa de pimentón.
Pure cremoso de papa criolla - Espárragos albardados con tocineta y vegetales salteados.
Acompañados con ensalada de la casa.

TOCINO DE CERDO

En doble cocción caramelizados con BB'Q de tequila, miel y ajonjolí, acompañado con espárragos albardados. \$44.000

COSTILLA PASIÓN

De cerdo en salsa BBQ, miel, tequila y ajonjolí. \$48.000

SALMÓN

En finas hierbas decorado con reducción de balsámico , ensalada de lechuga, champiñón y ajonjolí con balsamico. \$49.000

FILET MIGNON

Solomito de res a la parrilla acompañado con espárragos albardados,envuelto en tocineta, servido con chimichurri de morrón ahumado. \$54.000

NEW YORK STEAK

Corte semigraso servido con una mantequilla de finas hierbas flameada en mesa y chimichurri de morrón ahumado \$66.000



ESPECIALES

ALAMBRE DE CHICHARRÓN

Caramelizado en salsa cremosa de elote y vegetales salteados con queso, servido en molcajete caliente, acompañado con guacamole, queso parrillado, pico de gallo y tortillas de harina. \$42.000

ALAMBRE DE MARISCOS

Alambre de mariscos, salteados, cremoso con langostino, camarón, calamar y pulpo, acompañado con tres tortillas de maíz, guacamole y pico de gallo. \$45.000

FAJITAS CALAVERA

Solomito y pollo salteados con vegetales y champiñones, servido en molcajete caliente, flambeado con tequila en mesa, acompañado de tortillas de harina y maíz, guacamole, queso y frijol refrito. \$49.000

BURGER SWEET BACON

Carne 100% Solomito de Res, queso mozzarella, tocineta caramelizada con BBQ de tequila y miel, queso PHILADELPHIA, lechuga y tomate. \$36.000



POSTRES



SÁNDWICHES DE CHURRO

Con helado, bañado en salsa de cajeta (arequipe) con frutos rojos.
\$19.000

BROWNIE MELCOCHUDO

Con helado de vainilla, crumble de vainilla y salsa de caramelo
salado (receta de la casa).
\$18.000

Adiciones

Tortilla Maíz \$2.000

Tortilla Harina \$2.000

Pulcro

PURITO MÉXICO

SANGRIAS y BEBIDAS

JARRA DE SANGRIA

A tu elección vino Tinto o Rosado

\$85.000

MEDIA JARRA DE SANGRIA

A tu elección vino Tinto o Rosado

\$51.000

COPA SANGRIA

Tinto o Rosado

\$23.000

AGUAS FRESCAS

Agua Flor de Jamaica

\$10.000

Agua de Horchata

\$11.000

Agua de Tamarindo

\$11.000

SODAS

Soda de Maracuyá

Soda de Frutos Rojos

Soda Tropical

Soda de Lychee

\$13.000

JUGOS

Jugo de Fresa

Jugo de Mango

Jugo de Maracuyá

\$11.000

LIMONADAS

Limonada Natural

\$10.000

Limonada de Hierbabuena

\$11.000

Limonada de Mango Biche

\$13.000

Limonada de Cereza

\$13.000

Limonada de Coco

\$14.000

Limonada de Vinotinto

\$16.000

CERVEZAS

Corona 355 ml

\$13.000

Sol 355 ml

\$12.000

Tecate 355 ml

\$12.000

Club Colombia Dorada

\$11.000

Aguila Tradicional

\$10.000

Aguila Light

\$ 9.000

Gaseosas

Coca - Cola

\$8.000

Cuatro

\$8.000

Soda

\$8.000

Sprite

\$7.000

Canada Dry Ginger

\$7.000

Hatsu

Amarillo - Rosado - Agua Marina

Blanco - Negro - Lila

\$10.000

LICORES

Tequila José Cuervo Reposado 750ml	\$ 160.000
Tequila José Cuervo Blanco 750ml	\$ 150.000
Tequila José Cuervo 375ml	\$ 90.000
Tequila Jimador Blanco 750ml	\$ 185.000
Tequila Jimador Reposado 750ml	\$ 195.000
Tequila Jimador Reposado Media 350ml	\$ 110.000
Tequila Blanco Patrón Silver 700ml	\$ 390.000
Aguardiente Botella Roja	\$ 100.000
Aguardiente Botella Azul	\$ 95.000
Aguardiente Botella Verde	\$ 90.000
Aguardiente Media Azul	\$ 50.000
Aguardiente Media Verde	\$ 45.000
Aguardiente Media Roja	\$ 55.000
Ron Viejo de Caldas Tradicional 375ml	\$ 57.000
Ron Viejo de Caldas Tradicional 750ml	\$ 110.000
Ron Viejo de Caldas 8 Años Botella	\$ 170.000
Ron Viejo de Caldas 8 Años 375ml	\$ 95.000
Mezcal 400 Conejos 750ml	\$ 400.000
Mezcal Unión Joven 700ml	\$ 250.000


PURITO MÉXICO

LICORES

*Ponle
pasión
y
quedará
chingón*

Síguenos en nuestras redes sociales

 [Pulcrocantina.mx](https://www.instagram.com/Pulcrocantina.mx)

Reserva con nosotros:

 (322) 612 99 00

Propina sugerida 10%

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD
PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.