



El Menú



MENÚ DIGITAL



Q'CHINGÓN

COMIDA MEXICANA

Q'CHINGÓN nace en el año 2019, en el municipio de Girardota, como el sueño de unos hermanos impulsados por la berraquera, la unión y el ejemplo de un padre amoroso pero firme, de esos que enseñan a luchar, a no rendirse y a sacar adelante los proyectos con trabajo honesto y corazón.

Q'CHINGÓN se convierte en mucho más que un restaurante: se transforma en un proyecto de vida, en un homenaje, en un legado bien chingón que honra su memoria en cada plato y en cada servicio.

Gracias a la buena sazón, al reconocimiento ganado y al cariño de la gente, en 2022 decidimos crecer y llegar a Medellín, abriendo nuestra sede en el barrio Floresta, donde seguimos afinando recetas, mejorando cada detalle y llevando a la mesa lo mejor de la gastronomía mexicana.

En **Q'CHINGÓN** creemos en el compromiso, en la atención cercana y en hacer sentir a cada cliente como en casa. Queremos reflejar el verdadero sabor de México, en un ambiente familiar, acogedor y lleno de buena energía, donde cada visita se convierta en una experiencia bien chingona para repetir.

Bienvenidos a nuestra casa.

Bienvenidos a Q'CHINGÓN.

Un legado bien chingón.



Botanas

GUACAMOLE en molcajete

Molcajete de guacamole artesanal con trozos de chicharrón crocante y acompañado de nachos.

\$28.900



TENTÁCULOS de elotes

Mazorca tierna y doradita, cortada en forma de tentáculos, limón y especias con sabor mexicano. Acompañada de salsas cremosas y picánticas

\$26.900



◆◆◆◆

FLAUTAS

Quesadilla

◆◆◆◆

4 Tortillas de harina rellena con queso mozzarella, apanadas con nachos triturados, acompañados de: guacamole, sour cream, pico de gallo y salsa de queso.

\$26.900



◆◆◆◆

SOPES

◆◆◆◆

3 canastas de maíz crujientes rellenas con lechuga, puerco desmechado, cebolla roja encurtida, queso, cilantro.

\$26.900



◆◆◆◆

POZOLE

rojo

◆◆◆◆

El pozole rojo es un platillo tradicional mexicano, tipo caldo, elaborado a base de granos de maíz y carne, de cerdo, caracterizado por su intenso color y sabor proveniente de una salsa de chiles secos (guajillo, ancho). Se sirve caliente, a menudo con orégano, rábanos, cebolla, lechuga y limón.

\$28.900



◆◆◆◆

ELOTES

◆◆◆◆

Mazorca dulce asada con mantequilla, bañada con sour cream, queso mozzarella rayado, jalapeños y tajín.

\$28.900



◆◆◆◆

SOPA DE

tomate

◆◆◆◆

Molcajete de guacamole artesanal con trozos de chicharrón crocante y acompañado de nachos.

\$23.900



Menú Infantil

KIKO

Fajitas de pollo apanado,
acompañado de papas
francesas, cajita de jugo.

\$29.900



QUESADILLA

Chilindrina

Tortilla de harina rellena
pollo desmechado, queso y
acompañado de papas
francesas, cajita de jugo.

\$29.900



Tacos



TODOS LOS TACOS VIENE X3

CAMPECHANOS



Tortilla de maíz, lechuga, cebolla roja encurtida, carne desmechada en salsa criolla, frijol, chorizo artesanal, queso asado, salsa de cilantro, guacamole y sour cream.

\$34.900

DE BIRRIA



Tortillas de maíz, carne de birria, cebolla roja encurtida, queso mozzarella, cilantro, acompañado de caldo de su propia carne, sour cream y guacamole.

\$32.900

SR. BARRIGA



Tortillas de maíz encostradas con queso mozzarella, chicharrón ahumado, guacamole y pico de gallo.

\$32.900



Tacos



AL PASTOR

El Tradicional  Picosito

Tortillas de maíz rellenas con carne al pastor, piña asada, cebolla roja encurtida y cilantro. Acompañado de guacamole y sour cream.

\$34.900



DE CARNITAS O MIXTOS (2 PROTEÍNAS)

Res | Cerdo | pollo

3 Tortillas de maíz, lechuga, maicitos, frijol, pico de gallo, queso mozzarella rallado, salsa de queso, guacamole y sour cream.

\$30.900



DE SUADERO

Carnitas de res en cocción lenta, confitada en su propia grasa, cebolla, cilantro.

salsa verde taquera, opción que pique o no pique

\$30.900

 Escoge, que pique o
Que no pique



COCHINITA PIBIL

Tortillas de maíz rellenas Carne de cerdo desmechada, adobada con chile picante y naranja agria; cebolla roja encurtida, cilantro, rabano, guacamole y sour cream.

\$32.900



CAMARÓN

Tortillas de maíz, camarón salteado con verduras frescas. Aguacate y cilantro.

\$49.900

TAQUIZA ORALE

++++++
**ganadores orale festival
2023 & 2024**

2 CAMPECHANOS

2 DE BIRRIA

2 AL PASTOR



\$61.900



Bien Chingón

TROMPETAS

3 Tortillas de harina fritas, rellenas de frijol refrito, juliana de pollo asadas o carne desmechada; sobre una cama de lechuga y cubiertas de guacamole, sour cream y pico de gallo.

\$30.900



ESQUITES

Elotes desgranados (maíz dulce) y pollo en julianas gratinados con queso mozzarella, chicharron crocante, acompañados de nachos.

\$31.900



AGUACATE Relleno

Aguacate relleno de julianas de pollo en salsa de champiñones, queso, sour cream, acompañado de nachos y ensalada.

\$28.900



ENSALADA Lupita

Mezcla de lechugas frescas, aguacate hass, maíz tierno, tomate cherry, zanahoria crispy, aderezo de la casa, pechuga de pollo asada y queso parmesano.

\$32.900



Papas

◆◆◆ C H I N G O N A S ◆◆◆

CAMPECHANAS

Papas en casco gratinadas con queso mozzarella, salsa de queso, Maicitos, chorizo artesanal, sour cream y pico de gallo.

\$30.900

GÜERAS

Papas en casco, cubiertas con salsa de queso, pollo en julianas en salsa de champiñones y pico de gallo; acompañadas con guacamole artesanal.

\$30.900

ÑOÑO

Papas en casco, bañadas en salsa de queso, chicharrón ahumado, queso rallado, Sour cream, guacamole y pico de gallo.

\$30.900



Burritos

DE CARNITAS O MIXTOS (2 PROTEÍNAS)

Res | Cerdo | pollo

Tortilla de harina rellena de lechuga, frijol, pico de gallo, queso mozzarella rallado. Acompañado de nachos sour cream, guacamole, salsa de cilantro.

\$33.900

DE CERDO O POLLO

Al pastor

Tortilla de harina rellena con cerdo o pollo al pastor con trocitos de piña asada, cebolla roja encurtida y cilantro, acompañada de nachos, guacamole, sour cream.

\$34.900





DE CAMARÓN

tortilla de harina rellena con camarones salteados con pimentón y cebolla, cilantro, salsa de cilantro, acompañado de nachos.

\$42.900



VEGETARIANO

Tortilla de harina rellena de champiñones salteados y una mezcla fresca de vegetales, bien sazonados con especias, acompañado de nachos, guacamole y sour cream.



\$31.900



CHIDO

2 tortillas de harina rellenas de carne molida y pollo en julianas, arroz mexicano, lechuga, maicitos, frijol, cubierto con queso mozzarella fundido, acompañado de, guacamole, sour cream, pico de gallo, papas en casco o nachos.

\$47.900



CHENTE

Tortilla de harina rellena de carne de birria, arroz, lechuga, vegetales salteados, frijol, maicitos, queso, acompañada de nachos, caldo de birria, guacamole y sour cream.

\$36.900



Q'CHINCÓN
COMIDA MEXICANA





Carne



SOLOMITO

Acapulco ▲▲▲▲▲

Solomito de res 200 gr, acompañado de ensalada, papas en casco o tentáculos de mazorca.

\$49.900

COSTILLA

Poblana ▲▲▲▲▲

350 gr (aprx) de costilla de cerdo, bañada en mole poblano, mezclado con salsa BBQ. acompañado de elote (mazorca) ensalada y papas en casco.

\$48.900

CAÑON DE CERDO

Jalisco ▲▲▲▲▲

Cañon de cerdo asado 200gr, acompañado de ensalada, papas en casco o tentáculos de mazorca.

\$37.900



PECHUGA DE POLLO

Veracruz ▲▲▲▲▲

Pechuga de pollo 200g, acompañado de ensalada y papas en casco o tentáculos de mazorca.

\$37.900

TORTAS DE LA Vecindad

JUSTO COMO LAS SOÑABA EL CHAVO

AHOGADA

Pan bolillo, carnitas de cerdo desmechadas, lonjas aguacate, rábano, frijol refrito, costra de queso mozzarella y termina bien ahogada en caldo de tomate.

\$30.900

DE ASADA

Pan bolillo, arrachera asada, pimentón y cebollitas salteadas, salsita de pimentón ahumado, costra de queso mozzarella y pa' rematar acompañada de cebolla apanada que cruje como chisme fresco.

\$30.900

DE CHICHARRÓN

Pan bolillo, costra de queso mozzarella, chicharrón especiado, tomatitos confitados, mezclum, aguacate hass, cebolla roja encurtida y viene con papas fritas porque ella no vino a negociar: vino a antojar

\$30.900



Enchiladas



VERDE

3 tortillas de harina rellenas de julianas de pollo, frijol, cubiertas con salsa verde mexicana y queso fundido, acompañada de nachos con salsa de queso.

\$36.900

ROJA

3 tortillas de harina rellenas de julianas de carne de res, frijol cubiertas con salsa roja mexicana y queso fundido, acompañada de nachos con salsa de queso.

\$36.900



MEXICANA

3 tortillas de harina rellenas de julianas de carne de res y pollo, frijol, cubiertas con salsa verde, salsa roja mexicanas y queso fundido, acompañada de nachos con salsa de queso.

\$36.900

CHILAQUILES

En salsas de
Maracuya - Tamarindo - Verde - Roja
nachos crocantes, bañados en salsa de tu eleccion, carne desmechada, queso, cebolla roja encurtida, aguacate, huevo frito.

\$36.900



 Picosito

Chimichanga

A P A N A D A

DE CARNITAS O MIXTA (2 PROTEÍNAS)

Res | Cerdo | pollo

Tortilla de harina rellena de lechuga, frijol, maicitos, queso, apanada con nachos triturados, acompañado de salsa de cilantro, guacamole y spico de gallo, acompañada de ensalada.

\$34.900

AL PASTOR

Tortilla de harina rellena con cerdo o pollo al pastor, trocitos de piña asada, queso, cebolla roja encurtida y cilantro, apanada con nachos triturados, acompañado de salsa de cilantro, guacamole y sour cream.

\$34.900

DE CAMARON

Tortilla de harina rellena con camarones salteados con pimenton y cebolla, cilantro, queso, apanada con nachos triturados, acompañado de salsa de cilantro, guacamole y pico de gallo, acompañadas de ensalada.

\$47.900

Arroz

MEXICANO

Arroz salteado con maicitos, frijol, cilantro, acompañado con aguacate y una canasta de tortilla de harina crocante rellena de julianas de res, cerdo y pollo salteado con pimenton y cebolla.

\$38.900

CAMARON

Arroz cremoso, camarones salteados con pimenton y cebolla, cilantro, acompañado de aguacate.

\$64.900

Quesadillas



DE CARNITAS O MIXTA 2 Porteínas



Tortilla de harina rellena de frijol, maicitos, sour cream y cubierta de queso mozzarella gratinado, salsa de queso, guacamole y pico de gallo. acompañada de nachos o papas en casco

\$34.900

DE CERDO O POLLO Al pastor



Tortilla de harina rellena con cerdo o pollo al pastor, trocitos de piña asada, cebolla roja encurtida, sour cream y cilantro, cubierta de queso mozzarella gratinado, acompañada de guacamole, pico de gallo, nachos o papas en casco, salsa de queso

\$35.900

VEGETARIANA



Tortilla de harina rellena de champiñones salteados y una mezcla fresca de vegetales, bien sazonados con especias, cubierta de queso mozzarella fundido acompañada de nachos o papas en casco, guacamole y pico de gallo.

\$31.900

DE CAMARÓN



tortilla de harina rellena con camarones salteados con pimenton y cebolla, cilantro, sour cream, cubierta de queso mozzarella fundido, salsa de cilantro, acompañado de papas en casco o nachos.

\$53.900

QUESABIRRIA



Tortilla de harina rellena de carne de birria, queso mozzarella, cebolla roja encurtida, cilantro, acompañado del caldo de birria, guacamole y sour cream.

\$35.900

GÜERA



Tortilla de harina rellena de pollo con champiñones, frijol, maicitos, sour cream, cubierta de queso mozzarella fundido, salsa de cilantro, acompañada de guacamole, pico de gallo, nachos o papas en casco.

\$35.900





Bebidas



SODAS SABORIZADAS Micheladas



Bretaña

CEREZA	\$14.000
MANZANA VERDE	\$14.000
SANDIA	\$14.000
MARACUYÁ	\$14.000
MANGO	\$14.000
FRUTOS AMARILLOS	\$14.000
TAMARINDO	\$14,000



LIMONADAS

Puedes michelar con azúcar, sal tajin.



NATURAL	\$10.500
COCO	\$15.000
CEREZA	\$10.500
HIERBABUENA	\$10.500
MANGO BICHE	\$15.000



GASEOSA	\$6.000
JUGO EN CAJITA	\$3.000

HATSU



HATSU

TE HATSU	\$8.000
SODA HATSU	\$6.000
AGUA HATSU	\$6.000

AGUAS Frescas



JAMAICA	\$8.000
TAMARINDO	\$ 8.000
HORCHATA	\$ 8.000

JUGOS Naturales



EN AGUA	\$10.500
EN LECHE	\$12.500

Cervezas



MEXICANAS



CORONA	\$12.000
SOL	\$12.000
TECATE	\$ 10.000

NACIONALES



AGUILA	\$7.500
AGUILA LIGHT	\$9.500
CLUB COLOMBIA	\$10.500

VASO MICHELADO POR \$3.500



Cócteles



MARGARITAS

Tamarindo, lychee,
jamaica y maracuyá

Margarita original con
tequila y limón fresco, bien
equilibrada y refrescante.
También disponible en
sabores, frutales,
vibrantes y perfectos para
disfrutar bien fríos.

\$26.900

PALOMA



Refrescante cóctel mexicano a
base de tequila, toronja y un
toque de limón. Suave, cítrico
y burbujeante, perfecto para
acompañar tus platos favoritos
y disfrutar bien frío.

\$34.000

CATRINA

Mezcalera

Nuestro cóctel de autor servido
en vaso personalizado en
forma de Catrina. Preparado
con mezcal, agua carbonatada
de tamarindo, piña y limón,
con un toque de tajín de
habanero, refrescante y con
carácter, una experiencia que
se ve y se disfruta.

\$42.000

EL MERO



Cóctel de autor servido en vaso
Catrina, preparado con tequila Cuervo
Tradicional Reposado, sabor maracuyá,
jengibre y limón. Equilibrado,
aromático y con carácter, perfecto
para parchar y disfrutar sin afán.

\$33.000

MICHELADA

Mexicana

Cerveza bien fría preparada con
chamoy, tajín, clamato y limón,
acompañada de una chelina que
le da el toque perfecto.
Refrescante, sabrosa y con ese
picantico que antoja desde el
primer sorbo. la que no falla.

\$27.900

TEQUILA

Sunrise

Clásico cóctel preparado con
tequila, jugo de naranja y
granadina, creando un sabor
suave, dulce y refrescante,
con un color que enamora
desde el primer sorbo.

\$29.900

CANTARITO



Tradicional cóctel mexicano servido
en vaso de barro michelado con
chamoy y tajin, preparado con sodas
de toronja y limón, tequila y jugo de
naranja. Refrescante, cítrico y bien
frío, ideal para disfrutar el auténtico
sabor de México.

\$36.900

MARGARITA

Corona

Margarita clásica granizada,
servida en copa y acompañada
de una cerveza Coronita
volcada dentro. Refrescante,
intensa y perfecta para los
que quieren margarita y chela
al mismo tiempo. Dos clásicos,
un solo parche.

\$38.900

CANTARITO X4



El favorito para venir en combo.
Servido en vaso de barro y cargado con
sodas de toronja y limón, tequila, jugo
de naranja natural y una cerveza bien
fría, coronado con chamoy, tajín y
chelinas. Refrescante, potente y
perfecto para compartir entre amigos.

\$73.000

MOJITO

Refrescante mezcla de hierbabuena,
limón y ron, servido bien frío.
Disponible en su versión tradicional o
de fresa, frutal y deliciosa, perfecta
para refrescar cualquier momento.

\$34.000

Postres

EL FINAL PERFECTO PARA CERRAR
CON DULCE SABOR MEXICANO

CHURROS catrina

Churros calienticos y crujientes, recién hechos, espolvoreados con azúcar y canela, acompañados de helado cremoso y bañados con salsa de chocolate y arequipe. Si hay churros, hay final feliz.

\$25.900

CIELITO lindo

Quesadilla calientica rellena de arequipe y queso derretido, acompañada de una bola de helado espolvoreada con azúcar glass y decorada con fresa y arándanos. Dulce, cremosa y perfecta pa' compartir... o no. Un antojo que se respeta.

\$23.900

HELADO frito

Un postre tan intenso y colorido como su nombre. Tres bolas de helado frito de diferentes tamaños, servidas sobre una tortilla de harina crujiente, bañadas con mermelada de frutos rojos y salsa de chocolate, y espolvoreadas con azúcar en polvo. Texturas, contrastes y dulzura que hacen de este postre una verdadera obra de arte para el final. "Una obra maestra bien dulce"

\$25.900



Gracias por tu visita y vivir el sabor, el ambiente y la energía de Q'CHINGON. Aquí cada receta tiene historia, cada plato tiene carácter y cada cliente es parte del parche.



Nuestras sedes



GIRARDOTA

Cl. 10 #16-10, Girardota, Antioquia
+57 319 2832793



FLORESTA

Cl. 46 #81-9, La Floresta, Medellín,
La América, Medellín, Antioquia
+57 301 1339838

Síguenos



@Q.CHINGON



@Q.CHINGON_

WWW.QCHINGON.COM