

VOLGA

MEXICO SUPER HOST SPECIAL MENU

NORTE - SONORA



LORENZA DE DIEZMILLO \$380 (3 PZAS)

Tortilla de maíz, tostada a las brasas, asiento, frijoles refritos, carne asada hecha al carbón, queso asadero gratinado y salsa tatemada con chile de agua.

PACÍFICO - COLIMA



TACOS DE CECINA \$320 (3 PZAS)

Taco de cecina de Minatitlán con queso fresco, aguacate y cebolla cambray asada.

NORESTE - SINALOA



TOSTADA CON CEVICHE ESTILO SINALOA \$320 (3 PZAS)

Ceviche de camarón azul curtido en jugo de limón, acompañado de jitomate, cebolla morada y pepino, bañado en salsa de tomate sazonado con almeja y acompañado de salsa negra.

BAJÍO - JALISCO



FONDANT DE CHOCOLATE \$280 Volcán de chocolate (70% cacao) caliente, acompañado con helado de vainilla.

CENTRO - CDMX



TRILOGÍA DE GORDITAS DE SUADERO \$290 (3 PZAS)

Masa de maíz criollo, frita y rellena de suadero dorado, acompañada de salsa verde, cebolla y cilantro.

GOLFO - YUCATÁN



PANUCHO DE COCHINITA \$260 (3 MINI PZAS)

Tortilla rellena de frijoles refritos con cochinita pibil por encima y cebollas moradas encurtidas.

PACÍFICO SUR - OAXACA



TLAYUDA CON TASAJO \$260 (1 PZA)

Tlayuda con asiento, frijol, quesillo, tasajo, col blanca y aguacate.

SURESTE - CHIAPAS



TACO DE COCHITO CHAPANECO \$320 (3 PZAS)

Carne de cerdo marinada en adobo de chiles secos con especias y un toque de pox, acompañado de rábano enano y cebolla morada.

GUACAMOLE \$280

Aguacate, jitomate cherry, pork belly frito (120gr), salsa sirasha, acompañado de tostadas raspadas.

EXTRA DE CHAPULINES (50gr) \$120

EXTRA DE CORTEZA CARNUDA DE CERDO (100gr) \$160



PATROCINADOR OFICIAL

Precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Servicio no incluido.

El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos, huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.