



LOS MOLCAJETES DE PER[®]

TAQUERÍA DESDE 1982

SUC. AV. JUÁREZ - SUC. 11 DE JULIO. - SUC. ZONA PLATEADA

Esta sucursal nace del legado de Don Perfecto Rosales, nuestro fundador. Hoy tenemos el compromiso de honrar su trabajo, conservar la tradición familiar y servir tacos con respeto, calidad y buen oficio.

TACOS

Con
Queso

TACO AL PASTOR
Cerdo marinado cocinado en trompo.

23 29

TACO DE BISTEC
Carne de res a la parrilla.

26 32

TACO DE CHULETA
Carne de cerdo a la parrilla.

23 29

TACO DE COSTILLA
Carne de res deshuesada a la parrilla.

26 32

TACO DE CHORIZO
Longaniza planchada.

23 29

TACO DE SUADERO
Carne de res confitada en cazo.

26 32

TACO DE TRIPA
Tripa de res confitada en cazo.

28 34

TACO DE POLLO
Pechuga de pollo a la parrilla.

28 34

TACO DE SESOS
Sesos de cerdo dorados al comal.

28 34

ORDENES (3 PZA)

Con
Queso

ORDEN DE CHULETA AHUMADA
Cerdo ahumado a la parrilla.

72 88

ORDEN DE ENCHILADA
Carne de cerdo marinada en adobo de chiles secos.

72 88

ORDEN DE ALAMBRE
Mezcla de chuleta, tocino, chile poblano y cebolla

72 88

ORDEN CAMPECHANA
Combinación de bistec de res y chorizo.

78 88

ORDEN DE ARRACHERA
Cortes de res sellados a la parrilla.

98 114

ORDEN DEL HUERTO
Vegano: 1 nopal asado, 1 taco de champiñón y 1 taco de flor de jamaica guisada.

68 84

SELECCIÓN MOLCAS

108 128

Degustación de tacos: 1 pastor, 1 costilla, 1 arrachera y 1 suadero.

Nuestras tortillas se elaboran con maíz criollo de origen agroecológico, nixtamalizado y trabajado sin conservadores ni colorantes.
Naturalmente libres de gluten.

771 773 1033

TAQUIZAS Y PEDIDOS A DOMICILIO
www.losmolcajetesdeper.com | @molcajetesdeper

771 773 1033

TAQUIZAS Y PEDIDOS A DOMICILIO

www.losmolcajetesdeper.com

@molcajetesdeper

Los
Molcas
en Zona**GRINGAS**

Tortilla de harina + carne + queso gratinado.

VOLCANES

Tostada + salsa + carne + queso gratinado.

AL PASTOR	62	CHORIZO	62
BISTEC	72	SUADERO	72
CHULETA	62	ARRACHERA	82
COSTILLA	72	CAMPECHANO	72

ACOMPÑAMIENTOS

FRIJOLES CHARROS 72

Receta tradicional con chorizo, tocino y chiles.

FRIJOLES CHARROS 82

Con queso.

CEBOLLITAS CAMBRAY 48

NOPALITOS ASADOS 48

QUESO PANELA A LA PARRILLA 66

GUACAMOLE MOLCAJETEADO 92

ELOTES ASADOS 68

CHICHARRÓN DE QUESO 99

Costra de queso dorado a la plancha.

Costra con carne +42. Arrachera + 32

DEL COMAL

QUESADILLAS DE LA MILPA 159

Tradicionales del campo mexicano: 1 flor de calabaza, 1 de champiñón y 1 hojas de epazote.

QUESADILLA DE QUESO 48

QUESADILLA CON CARNE 78

Arrachera +32

SINCRONIZADA 52

SINCRONIZADA HAWAIANA 58

SINCRONIZADA MIXTA 72

PAPAS ASADAS 62

Papas cambray al horno.

Con queso +\$10

Con carne y queso +32. Arrachera +32

PARRILLADAS

300 g de carne. Servidos con cebollitas cambray, nopales asados y papa al horno. Tortillas por separado.

PODEROSO 250

Pastor + cebolla salteada + piña + queso gratinado.

VIGOROSO 250

Alambre de chuleta y chorizo + queso gratinado.

ARRACHERA 280

200 g de carne bien sellada + en tiras.

ARRACHERA CON QUESO 300

200 g de carne bien sellada + queso gratinado.

KILO PASTORERO 499

Pastor recién cortado del trompo.

KILO PASTORERO CON QUESO 549

Pastor recién cortado del trompo + queso gratinado.

QUESOS FUNDIDOS

Queso fundido servido en cazuela de hierro, acompañado de tortillas calientes de maíz o harina.

PALOMO 62

Natural.

CANARIO

Piña.

MOLCAJETE 62

Tocino.

CAMPESTRE

Champiñones.

JUNIOR 62

Ajo.

DE LA ONCE

Chile y epazote.

ZURICH 62

Chorizo.

NOGAL

Nuez.

COTORRO 62

Chile poblano.

DEL BOSQUE

Arándanos.

Los alimentos pueden traer rastros de alérgenos, tales como lácteos y nueces, se consumen bajo consideración del comensal.