

PLAZA
MX
MARIACHIS
BARRANQUILLA



MENÚ





PLAZA MX MARIACHIS

Querido Cliente,

Nos llena de alegría darte la más cordial bienvenida a **Plaza MX Barranquilla**, un lugar donde la tradición y la pasión se unen para brindarte la magia de una experiencia inolvidable.

Durante más de 29 años, hemos sido testigos de momentos inolvidables, risas compartidas y sabores auténticos que han dejado huella en nuestros corazones.

Hoy, te abrimos nuestras puertas con gratitud y emoción, agradeciéndote por elegirnos para ser parte de tu noche especial. Aquí, te espera una velada llena de música, comida auténtica mexicana y la calidez de nuestro ambiente único.

Sumérgete en el vibrante mundo de las cantinas, donde cada nota cuenta una historia y cada canción evoca emociones profundas. Disfruta de nuestros exquisitos platillos, preparados con los sabores más auténticos de México, que te transportarán a los rincones más pintorescos de nuestra tierra.

Además, no te pierdas nuestros emocionantes conciertos y experiencias que te dejarán sin aliento. En **Plaza MX Barranquilla**, estamos comprometidos a ofrecerte una de las mejores noches de tu vida, llena de momentos inolvidables que atesorarás por siempre.

Gracias por acompañarnos en este viaje. Prepárate para vivir una noche mágica y llena de alegría.

**¡BIENVENIDO A PLAZA MX BARRANQUILLA,
DONDE LA FIESTA NUNCA TERMINA!**

¡SALUD! ¡Y VIVA MÉXICO!



LICORES

TEQUILA

CRISTALINOS

	BOTELLA
Don Julio 70	\$ 860.000 TR \$ 80.000
Maestro Dobel Diamante	\$ 710.000
1800 Cristalino	\$ 710.000
Patrón cristalino	\$ 710.000
Herradura Ultra Plata	\$ 690.000
Jimador Cristalino	\$ 400.000

AÑEJOS

	BOTELLA
Don Julio Añejo	\$ 690.000 TR \$ 65.000
Patron Añejo	\$ 690.000
Herradura Añejo	\$ 690.000
1800 Añejo	\$ 670.000
Corralejo Añejo	\$ 690.000
Gran Centenario	\$ 420.000

BOTELLA

REPOSADO

	BOTELLA
Don Julio Reposado	\$ 620.000 TR \$ 60.000
Patrón Reposado	\$ 620.000
1800 Reposado	\$ 620.000
Herradura Reposado	\$ 620.000
Corralejo Reposado	\$ 520.000
Campo azul reposado	\$ 520.000
Jose Cuervo Tradicional	\$ 480.000
Gran Centenario Reposado	\$ 400.000
Jimador Reposado	\$ 400.000
Jose Cuervo Especial	\$ 300.000

BOTELLA

SUPER PREMIUM

	BOTELLA
Don Julio 1942	\$ 1.990.000
Patrón cielo	\$ 1.800.000
Jose Cuervo Reserva de familia extra añejo	\$ 1.400.000
Gran corralejo añejo 1000cc	\$ 1.200.000
Jose Cuervo Platino	\$ 700.000

BLANCO

	BOTELLA
Don Julio Blanco	\$ 550.000 TR \$ 55.000
Patrón Silver	\$ 550.000
Herradura Plata	\$ 520.000
1800 Silver	\$ 520.000
Corralejo Blanco	\$ 480.000
Campo azul blanco	\$ 480.000
Gran Centenario Plata	\$ 350.000
Jimador Blanco	\$ 350.000

WHISKY

SINGLE MALT

	BOTELLA
Macallan Doble Cask 15 años	\$ 1.400.000
Macallan 12 Cherry Oak	\$ 890.000
Singleton 18 años	\$ 750.000
Singleton 12 años	\$ 550.000
Glenmorangie Quinta Ruban 14 years 700 ml	\$ 550.000
Glenmorangie original 700 ml	\$ 450.000

BOTELLA

WHISKY BLENDED SUPER PREMIUM

	BOTELLA
Johnnie walker king george	\$ 4.900.000
Chivas royal 21 años	\$ 2.300.000
Johnnie walker blue label	\$ 2.150.000
Buchanan's red seal	\$ 1.500.000

BOTELLA

MEZCAL

	BOTELLA
Contraluz	\$ 700.000
Montelobo	\$ 540.000 TR \$ 50.000
400 Conejos	\$ 520.000
Amores cupreata	\$ 520.000
Amores espadin	\$ 520.000
Amores Verde	\$ 420.000 TR \$ 40.000

BOTELLA

WHISKY BLENDED

Buchanan's 18 años	\$ 700.000 TR \$ 70.000
Old parr 18 años	\$ 690.000
Buchanan's two souls	\$ 520.000
Buchanan's master	\$ 500.000 TR \$ 55.000

BOTELLA

Buchanan's 12 años	\$ 480.000 TR \$ 50.000
Old parr 12 años	\$ 480.000 TR \$ 50.000
Jw black label	\$ 480.000
Jw double black	\$ 500.000
Jack Daniel's honey	\$ 430.000
Jack Daniel's No7	\$ 430.000

BOTELLA

BOTELLA

BOTELLA

BOTELLA

BOTELLA

BOTELLA

BOTELLA

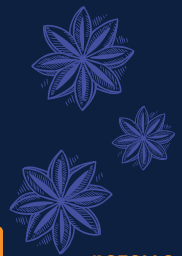
BOTELLA

BOTELLA





OTROS LICORES



APERITIVOS

Baileys

BOTELLA

\$ 300.000
TR \$ 30.000

GIN

Tanqueray ten

BOTELLA

\$ 630.000

Hendrick's

\$ 550.000

Tanqueray

\$ 390.000
TR \$ 40.000

Bombay

\$ 390.000

Beefeater

\$ 390.000

VODKA

Grey Goose

BOTELLA

\$ 540.000

Tito's

\$ 450.000
TR \$ 45.000

RON

Zacapa xo

BOTELLA

\$ 990.000

Zacapa 23 años

\$ 590.000

La Hechicera
extra añejo

\$ 500.000

Ron Medellín
solera 19 años

\$ 450.000

Zacapa Ámbar

\$ 420.000

Bacardí carta
blanca

TR \$ 45.000
\$ 300.000

AGUARDIENTE

Real Silver

BOTELLA

\$ 320.000

Antioqueño Azul

\$ 230.000
TR \$ 25.000

Antioqueño Verde

\$ 230.000

Mil demonios

\$ 350.000

ESPUMOSOS

Don Pérignon

BOTELLA

\$ 2.100.000

Chandon Rose

\$ 780.000

Moet Brut

\$ 710.000

JP Chenet

\$ 200.000

VINO ROSADO

Barton & Guestier
Rose

\$ 210.000

Cousiño Macul
Cabernet Souv

\$ 160.000

Zuccardi Rose

\$ 160.000

VINO BLANCO

Mar de Frades
albariño

\$ 260.000

Enate Chardonnay

\$ 200.000

Marques de
Riscal verdejo

\$ 170.000

Dory Blend

\$ 160.000

Leyda reserva
sauvignon blanc

\$ 160.000

VINO TINTO

BOTELLA

El enemigo malbec

\$ 320.000

ramon bilbao
gran reserva

\$ 300.000

Diablo dark
red blend

\$ 220.000

Las moras black
label malbec

\$ 220.000

Ramon bilbao
organico

\$ 130.000

Concha y toro
reservado cabernet

\$ 130.000

Concha y toro
reservado merlot

\$ 130.000

CERVEZA

BOTELLA

Corona

\$ 22.000

Corona Zero

\$ 20.000

Smirnoff Ice

\$ 22.000

Smirnoff Ice Apple

\$ 22.000

Stella Artois

\$ 22.000

Club Colombia

\$ 18.000

PIDELA CHELADA (SAL Y LIMÓN)

\$ 1.000

PIDELA MICHELADA (CITRICOS,
CHILES Y TOMATE ASADO)

\$ 4.000

COCTELES



MARGARITA

Selecciona el tequila de tu
preferencia y pidelo del sabor
de tu gusto (TRADICIONAL O FLOR DE JAMAICA)

Don Julio Reposado \$ 60.000

Don Julio Blanco \$ 55.000

1800 Blanco \$ 50.000

Centenario Plata \$ 45.000

MARGARITA MEZCAL \$ 45.000

Tequila 1800 blanco, mezcal
amoresverde, zumo de limón,
zumo de piña, sirope de agave,
sal de jamaica.

LUPE

\$ 45.000

Tequila 1800 blanco, zumo
de limón y sirope de tomillo.

FRIDA

\$ 45.000

Tequila 1800 blanco, Zumo de limón,
Sirope de Piña, Sirope de Chipotle,
Escarchado con sal de albahaca

CANTARITO

\$ 45.000

Tequila 1800 blanco, cítricos
y refresco de toronja.

RED BERRY PUNCH

\$ 45.000

Tanqueray, Frutos Rojos, Agua
Tónica, Aromatizado con
hierbabuena

MOSCOW MULE

\$ 45.000

Vodka Tittos, ginger beer y
zumo de limón.

MOJITO AMBAR

\$ 45.000

Ron Dorado Zacapa ambar,
Zumo de limón, Sirope simple,
Hierbabuena y Soda

COCTELERIA CLÁSICA

\$ 45.000

Pregunta por la variedad.

SANGRIA

JARRA \$129.000

COPA \$35.000

TINTO DE VERANO \$129.000 \$35.000



BEBIDAS

(SIN ALCOHOL)

AGUA

Agua Manantial Vidrio	\$ 9.000
Agua Manantial con gas Vidrio	\$ 9.000
Agua Panna	\$ 15.000
Agua san pellegrino	\$ 15.000

GASEOSAS

Coca Cola Pet 400	\$ 10.000
Coca Cola zero Pet 400	\$ 12.000
Sprite	\$ 10.000
Quatro	\$ 10.000
Ginger schweppes	\$ 10.000
Soda schweppes	\$ 10.000

OTROS

Chicles Trident	\$ 7.000
-----------------	----------

TÓNICAS

Shweppes	\$ 10.000
Ginger Beer	\$ 18.000
Fever Tree Mediterranean	\$ 18.000
Tónica fever three indian	\$ 15.000
Tónica 1976 pink	\$ 15.000

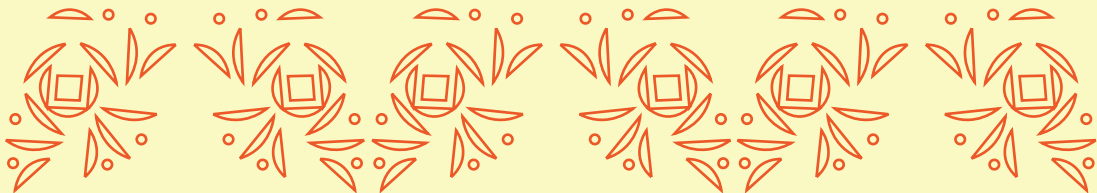
ENERGIZANTES

Red bull Energy Drink	\$ 22.000
Red bull Sugarfree	\$ 22.000
Red bull Red edition	\$ 22.000

OTRAS

Gatorade Tropical	\$ 15.000
Electrolit suero hidratante	\$ 20.000

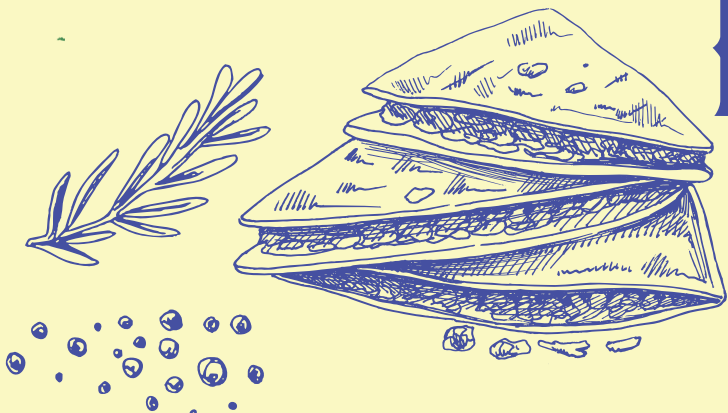
Maní Salado	\$ 7.000
-------------	----------



ADVERTENCIA PROPINA:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura.

MEXICANOS PARA BOTANEAR



FLAUTAS MIXTAS \$ 39.000

Rollos de maíz crocantes, barbacoa de res, salsa azteca, lechuga, sour cream y queso fresco.

EMPAÑADAS MEXICANAS \$ 39.000

Carne de res, frijol, maíz tierno, papa criolla y guacamole apenas picante.

(6 UNIDADES)

ARECHACAS \$ 39.000

Mini arepas de peto, machaca de res, queso fresco salsa martajada, mousse de aguacate y germinados.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN \$ 59.000

Panceta en trozos, guacamole fresco y totopos.

NACHOS MX \$ 39.000

Totopos, cerdo al pastor, salsa de quesos, salsa pastor, mousse de aguacate, pico de gallo y piña asada.

QUESADILLAS DE CARNITAS \$ 39.000

Tortilla artesanal, carnitas al estilo michoacan, queso mozzarella sour cream y mousse de aguacate.

QUESADILLAS DE QUESO \$ 25.000

Tortilla artesanal, queso mozzarella, salsa azteca, sour cream, mousse de ají amarillo y mousse de aguacate.

GUACAMOLE CON TOTOPOS \$ 25.000

Acompañado con totopos.

TÍPICOS MEXICANOS

COSTILLAS DE CERDO EN BBQ DE CHIPOTLE \$ 89.000

Marinadas en birria mezcla de chiles y horneadas 15 horas a baja temperatura, salsa bbq de chipotle, esquites y crocantes de cebolla puerro.

ALAMBRES MIXTOS \$ 69.000

Arrachera y pollo en julianas, variedad de pimentones, cebolla, champiñon, queso fundido, pico de gallo, guacamole, sour cream.

PLATO PARA ARMAR CON TORTILLA DE MAIZ.

BURRO GRATINADO \$ 65.000

Burro de res, pollo, arroz con cilantro, frijol refrito, sour cream, lechuga, gratinado con queso mozzarella, queso parmesano, salsa azteca o bechamel.

BURRO RANCHERO \$ 45.000

Tortilla de trigo, cerdo, chorizo, mexicano, maíz tierno, lechuga, queso fundido, queso fresco, frijol refrito, guacamole y pico de gallo.

COSTRA GRINGA \$ 39.000

Tortilla de trigo encostrada en queso mozarella, bondiola de cerdo al pastor, trozos de piña, frijol refrito, cebolla y cilantro.

TACOS

TACO DE BIRRIA (4 PIEZAS) \$ 45.000

Falda de res marinada con chiles en coccion lenta, cebolla, cilantro, salsa verde asada y caldo de birria.

TACO AL PASTOR (4 PIEZAS) \$ 45.000

Bondiola y pierna de cerdo al pastor, cebolla, cilantro, salsa al pastor y piña asada

TACO DE CARNITAS (4 PIEZAS) \$ 45.000

Variedad de cortes de cerdo confitados, salsa verde cruda, cebolla puerro caramelizada, salsa pasilla, cebolla encurtida y puntos de sour cream como decoración .

TACO DE MACHACA (4 PIEZAS) \$ 45.000

Machaca de res deshebrada jalapeño, jitomate, cebolla, mousse de aguacate, salsa pasilla.

PARA



COMPARTIR

PICADA MX (4-6 PERSONAS) \$ 180.000

Arrachera CERTIFIED ANGUS, pollo pastor, costilla de cerdo, chorizo, butifarra, papa criolla chicharrón, elotes cremosos, bollo limpio y suero picante.

MIXTO MX \$ 110.000

(PARA PICAR 2-3 PERSONAS)

Costra gringa, mini flautas, tacos de chorizo y totopos con salsas.

TACO DE CHORIZO CON PAPA (4 PIEZAS) \$ 45.000

Chorizo mexicano, papa, salsa verde cruda, mousse de aguacate y cebolla cilantro.

TACO DE CHICCHARRÓN (4 PIEZAS) \$ 45.000

Chicharron, salsa azteca, mous de aguacate, cebolla y cilantro.

COSTRACO DE ARRACHERA (4 PIEZAS) \$54.000

Arrachera CERTIFIED ANGUS, costra de queso, crema de aguacate, sour cream y cebolla encurtida.

PARRILLA MX

RIB EYE 400 GR \$ 160.000

Rib eye CERTIFIED ANGUS, flambeado con brandy, elotes con sour cream y tajin

SALMON 250 GR \$ 80.000

Pure cremoso de papa, mayonesa de chipotle, mix de vegetales salteados (variedad de pimentones cebolla y tomate cherry), reduccion de vinagre balsamico y chile morita

NEW YORK 400 GR \$ 160.000

CERTIFIED ANGUS, acompañado de papa crisper, mayonesa de chipotle y mousse de aji güero.

POLLO PARRILLA \$ 60.000

Pollo parrillado, papa crisper con mayonesa de chipotle.

Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados ALERGENOS tales como: soya, mani, nueces, mariscos, ajonjolí, lácteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o ALERGIA ALIMENTARIA, por favor comuníquese al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud.



FIESTA, TEQUILA Y MARIACHIS
MX
TEQUILA Y MARIACHIS