



MEXICO LINDO

TEXMEX MENU

Opening Hours 6:00pm to 9:30pm
Horario de apertura 6:00pm a 9:30pm

APPETIZERS/ENTRANTES

Mexico Lindo Salad/*Ensalada* ✓

Julienned mixed lettuce and vegetables topped with chicken bites with a Papaya dressing/*De la casa México Lindo Mezcla de lechugas y vegetales en juliana con tropezones de pollo y aderezo de papaya*

Fish and shrimp ceviche Yucatán style

Ceviche de pescado y camarón al estilo Yucatán

Lime marinated grouper and shrimp with diced tomato, onion, cilantro and tortilla chips.

Mero y camarón con aliño de limón, tomate, cebolla y cilantro servido con chips de tortilla.

APPETIZERS/APERITIVO

Quesadillas ✓

Flour tortilla stuffed with cheese and mushrooms served with guacamole and pico de gallo.

Rellenas de queso y champiñones servido con guacamole y pico de gallo.

SOUP/SOPA

Aztec soup/Sopa Azteca

Made according the ancient Aztec recipe, with a light touch of chili.

Preparada con su tradicional receta sólo con un ligero toque de chile.



MEXICO LINDO

TEXMEX MENU

MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

Pancho Villa Fajitas / Fajitas Pancho Villa

Your choice of chicken, beef, shrimp with bell pepper, onion and garlic.
Served with flour tortillas, refried beans and guacamole.

Su elección de fajitas de pollo, res, camarón o vegetariano con cebolla pimientos y ajo servida con tortillas de harina frijoles refritos y guacamole.

Chimichangas

Ground beef or chicken with cheese sauce, beans and guacamole.

Carne molida de res o pollo con salsa de queso, frijoles y guacamole.

Chicken flautas "San Luis" / Flautas de Pollo "San Luis"

Fried corn tortilla stuffed with shredded chicken or vegetables and topped with tomato sauce, chopped lettuce, red onion and cheese, sour cream, pico de gallo and guacamole.

Tacos dorados de pollo cubiertos con salsa de

tomate, queso fundido, lechuga, crema agria, pico de gallo y guacamole



MEXICO LINDO

AUTHENTIC TEX-MEX

MAIN COURSES/PLATOS FUERTES

Dangerous Shrimps/*Camarones Peligrosos*

Chef Carlos ultimate and authentic combination of shrimp in citrus, chili, tomato and beer to wake up your palate

Un sazón auténticamente diferente de Chef Carlos en donde la combinación de cítricos, chile, tomate y cerveza, despiertan su paladar

DESSERT/POSTRES

Three milk cake

Pastel de tres leches

Caramel custard and Orange sauce

Flan de caramelo y salsa de naranja

Please Note: if you have any type of allergies or Diet please let us know to add to the reservation and please advise your waiter before ordering your food. Our chef will do his maximum best to accommodate.

Tenga en cuenta: Si tiene algún tipo de alergia o dieta háganos saber para agregar a la reserva y avise a su mesero antes de ordenar su comida. Nuestro chef hará todo lo posible para complacerlo

Vegetarian option available Please ask your server
Opción vegetariana disponible Por favor pregunte a su servidor

