

MENU



ZOCALO

SABOR MEXICANO



@ZOCALOCR

ENTRADAS

ENSALADA MEXICANA ₡5,500

Una tortilla dorada a la perfección con base de frijolitos molidos, mezcla de lechugas, pico de gallo, maíz y queso, servido con pollo a la plancha y aguacate.

SOPA AZTECA ₡5,500

Reconfortante sopita de tortilla con tomate y chile guajillo, acompañada de queso estilo oaxaca, crema, aguacate y tortillas tostadas.

JALAPEÑOS FRITOS LOS MOLCAJETES ₡5,400

Jalapeños rellenos de queso crema.

CHICHARRÓN DE AGUACATE ₡4,900

Tiras de aguacate empanizado acompañado de alioli casero. Una botana perfecta para dipear y compartir.

QUESO FUNDIDO CON CARNE A SU ELECCIÓN ₡4,900

Elija la carne de su preferencia entre pollo, chorizo, pastor, birria y cochinita.

PAPAS FRITAS ₡3,900

Sopa
azteca



+10% de impuesto de servicio

Los mejores **Esquites**



PAPAS FRITAS PREPARADAS ₡4,900

Papitas con pico de gallo, crema y queso. Elija la carne de su preferencia entre pollo, chorizo, pastor, birria y cochinita.

ESQUITES ₡3,900

Deliciosos esquites preparados con crema, mayonesa, limón, queso y tajín. Agregue la carne de su preferencia entre pollo, chorizo, pastor, birria y cochinita +₡1,000.

FLAUTAS ₡4,900

Tortillas enrolladas y fritas rellenas de carne de res o pollo, acompañado de lechuga, pico de gallo, crema y queso. Pedilas ahogadas por +₡600.

GUACAMOLE ₡4,900

Aguacate mezclado con limón y pico de gallo, acompañado de totopos.

NACHOS ₡7,500

Mezcla de queso fundido y frijoles molidos, elija la carne de su preferencia: pastor, chorizo, birria, cochinita y pollo. Vienen con pico de gallo, crema, queso y guacamole.

+10% de impuesto de servicio

MOLCAJETES

PARRILLERO ₡9,900

Fajitas de pollo y churrasco, con chorizo, arroz a la mexicana, frijoles, queso asadero a la parrilla, salsa roja casera sin picante y 5 tortillas hechas a mano.

MAR Y TIERRA ₡12,900

Camarón, pulpo, fajitas de churrasco, queso asadero a la parrilla, salsa roja casera sin picante y 5 tortillas hechas a mano.

CHICHARRONES ₡9,600

Chicharrón en salsa verde con frijolitos refritos, arroz a la mexicana, queso asadero a la parrilla, chicharrón de concha y 5 tortillas hechas a mano.

CLÁSICO DE CHURRASCO O POLLO ₡8,900

Fajitas de churrasco o pollo con chicharrón de concha, queso asadero a la parrilla, arroz, frijoles, salsa roja casera sin picante y 5 tortillas hechas a mano.

Molcajete
Parrillero



+10% de impuesto de servicio

SALMÓN ALEBRIJE ₡12,900

Salmón empanizado con ajonjolí, base de guacamole, lechuga, cebolla morada, pico de gallo, chicharrón de concha y totopos.

CHILAQUILES VERDES CON POLLO Y HUEVO FRITO ₡8,900

Mezcla de totopos con pollo, frijolitos molidos y queso. Coronados con salsa verde, huevo frito, crema y queso. ¡Una auténtica delicia!

AGUACHILE VERDE CAMPECHANO 🌶️ ₡12,900

Pescado y camarones estilo mariposa marinados en limón con pepino, mango, chilito serrano, cebollita morada y acompañado de totopos.

GUACAMOLE ₡7,900

Auténtico guacamole a la mexicana con chicharrón de concha y totopos. ¡Perfecto para compartir!



Molcajete

Aguachile



+10% de impuesto de servicio

PLATOS DEL CHEF

ARRACHERA LOS MOLCAJETES ₡16,900

Rollo de arrachera Angus choice 300gr con camarones a la diablo, sobre un guacamole fino y chips mixtos. Acompañado de tortillas, cebollita y chiles de amor. "De amor didas"

CHURRASCO DEL CHEF ₡11,900

Churrasco de 300gr coronado con hongos ostra, salteados en salsa de cerveza negra y tequila. Acompañado de papas y guacamole.

TORRESITA DE MARISCOS ₡14,900

Camarones, pulpo y salmón, marinados en una mezcla de jugo de limón y cilantro. Servidos con mango, aguacate, pepino, salsa negra, chiles verdes, sal de tortilla y chiles quemados.

SALMÓN A LA MEXICANA ₡12,900

Base de pepino, salmón laminado en salsa de soya a la mexicana y aguacate. Bañado en semillas de ajonjolí tostado, mayonesa verde y negra de la casa.

TOSTADAS DE PULPO ENAMORADO (2 UNID) ₡9,900

Mezcla de pulpo, pico de gallo con mayonesa verde y negra de la casa, sobre unas tostadas con guacamole fino y espolvoreado de chicharrón de concha.

COSTRA DE QUESO ₡8,900

Especial costra de queso manchego, rellena de la carne de su preferencia: pollo, chorizo, pastor, birria o cochinita. Servido con lonjas de aguacate y crema.

MULITA MOLCAJETE ₡7,900

Torres de tostadas con una mezcla de fajitas de churrasco con queso fundido y salsa verde de aguacate.

Torresita de
mariscos



+10% de impuesto de servicio

PARA COMPARTIR

PACHANGA DE BOTANITAS SURTIDAS ₡16,900

2 quesadillas de pastor, 2 tacos de pastor, orden de nachos de chorizo mexicano y 2 flautas de pollo.

MIX DE TACOS ₡20,000

3 tacos de pastor, 3 tacos de chorizo mexicano, 3 tacos de birria y 3 tacos de cochinita.

NACHOS GIGANTES ₡12,900

Mezcla de queso fundido y frijoles molidos, elija la carne de su preferencia: pollo, chorizo, pastor, birria o cochinita. Bañados con pico de gallo, crema, queso y guacamole.

Pachanga de **botanitas surtidas**



+10% de impuesto de servicio

TACOS (3 UNID)

Extra de queso: ₡990

PASTOR DE TROMPO ₡5,900

Cerdo adobado en mezcla auténtica de chile guajillo y achiote 100% natural. Viene con piña y limón.

BIRRIA ₡6,600

Mezcla de carne de res y cerdo, con especias y chiles. Viene con consomé de la carne, cilantro y cebolla.

COCHINITA ₡6,600

¡Tradicional de la península de Yucatan! Carne de cerdo adobada en jugo de naranja y especias, cocida a fuego bajo hasta obtener una textura suave. Viene acompañado de frijolitos molidos.

HONGO OSTRA, CALABACITA Y REQUESÓN ₡5,900

La mejor combinación vegetariana, una excelente proteína y el requesón. ¡Un queso preparado en casa que tienes que probar!

CHICHARRÓN EN SALSA VERDE ₡6,600

Combinación de chicharrón de carne y concha, bañados en una deliciosa salsa verde.

GOBERNADOR ₡7,600

Camarones salteados con cebolla y pico de gallo. Servidos con repollo y una salsa de tamarindo y chipotle.

PULPO A LA PARRILA ₡7,600

¡Pulpo con sabor a México!
Cocinado a la parrilla, viene con piña, pico de gallo, guacamole y una mayonesa de chiles secos.

ALAMBRE DE CHURRASCO ₡7,200

Mezcla de carne de res, queso, chile morrón y cebolla.

ALAMBRE DE PECHUGA DE POLLO ₡6,600

Mezcla de pechuga de pollo, queso, chile morrón y cebolla.

+10% de impuesto de servicio



BURRITOS

*Con su carne a elegir

Todos rellenos de arroz, frijoles, queso y la proteína según su elección. ¡Revise todas nuestras ricas combinaciones!

CHIMICHANGAS

Burritos fritos rellenos de frijolitos molidos, queso y la proteína según su elección. Puede pedirlo ahogado en salsa roja sin picante +\$1,000

Burritos
¡A tu gusto!



Deliciosas
Chimichangas

Rellenos de..



+10% de impuesto de servicio

QUESADILLAS

Tortilla de trigo doblada, rellena de queso y la proteína de su preferencia.

GRINGAS

Doble tortilla bien tostadita rellena de queso y la proteína de su preferencia.

Saborosas
Gringas



Exquisitas
Quesadillas

Rellenas de...



+10% de impuesto de servicio

RELLENOS:

PASTOR

Jugosos trozos de carne de cerdo, marinados con una mezcla de especias tradicionales y asados a la perfección en un trompo vertical. Acompañado de limón y piña. ¡Una auténtica delicia!

BIRRIA

Una tradición mexicana que te cautivará. Carne tierna cocida a fuego lento en un sabroso caldo de chiles y especias, hasta que se deshaga en cada bocado. Acompañado de cebolla y cilantro.

COCHINITA

¡Un viaje a la península de Yucatán!
Carne de cerdo adobada en achiote, jugo de naranja y especias, cocida a fuego bajo hasta obtener una textura suave. Viene acompañado de frijolitos molidos.

HONGO OSTRA, CALABACITA Y REQUESÓN

¡Combinación vegetariana! Base de guacamole, hongos ostra salteados en mantequilla, espolvoreados con requesón de la casa, lechuga, pico de gallo, crema y queso.

CHICHARRÓN EN SALSA VERDE

Crujientes trozos de chicharrón de carne y concha bañados en una salsa verde. El contraste entre la textura y el sabor te sorprenderá.

CAMARONES SALTEADOS

Jugosos camarones salteados a la perfección con cebolla, chile dulce ajo y mantequilla.

ALAMBRE DE CHURRASCO

Una deliciosa combinación de fajitas de churrasco con cebolla y chile salteado, lechuga, pico de gallo, crema y queso.

ALAMBRE DE PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo a la parrilla, con pimientos y cebolla. Ideal para aquellos que buscan algo clásico con mucho sabor.

BURRITOS	CHIMICHANGAS
QUESADILLAS	GRINGAS

¢7,500

¢7,900

¢8,500

¢8,900

¢7,900

¢8,900

¢6,900

¢7,900

¢7,900

¢8,900

¢9,500

¢9,900

¢9,200

¢9,500

¢7,900

¢8,900

+10% de impuesto de servicio

TORTAS CON PAPAS

DEL CHAVO DEL 8 ₡5,500

Jamón de pavo, aguacate, tomate, queso asadero, lechuga, mayonesa, mostaza y crema, con cebollitas moradas encurtidas.

ALAMBRE DE PASTOR ₡7,900

Disfruta de una combinación de carne, queso, cebolla, chile morrón y piña. Todo salteado en un pan bolillo mexicano con mayonesa de chipotle.

BIRRIA CON QUESO ₡7,900

Una versión única con alambre de birria y queso. Acompañada de un consomé caliente para realzar los sabores.

COCHINITA PIBIL ₡7,900

Tradicional cochinita pibil de Yucatán con frijolitos y cebollitas xcatik. ¡Deliciosos sabores ahumados y picantes!

ALAMBRE DE CHURRASCO ₡8,500

Una experiencia parrillera en una torta, con alambre de churrasco, cebolla y morrón.

La del
Chavo del 8



+10% de impuesto de servicio

TOSTADAS

Tortilla frita con combinaciones auténticamente mexicanas

PASTOR CON GUACAMOLE ₡7,500

Base de frijolitos, pastor, cebolla y chile dulce, piña, lechuga, pico de gallo, crema y queso maduro.

TOSTADAS DE FRIJOLITOS CON CHORIZO ₡6,900

Base de frijolitos molidos, chorizo mexicano, con lechuga, pico de gallo, crema y queso.

COCHINITA CON FRIJOLES Y CEBOLLITA MORADA ₡7,500

Una de las más ricas combinaciones mexicanas, base de frijolitos molidos con cochinita pibil, lechuga, pico de gallo, crema y queso. Y su cebollita xcatic encurtida con naranja y orégano.

CHURRASCO CEBOLLA SALTEADA Y GUACAMOLE ₡8,500

Base de guacamole, y una deliciosa combinación de fajitas de churrasco con cebolla salteada, lechuga, pico de gallo, crema y queso.

HONGO OSTRA, CALABACITA Y REQUESON CON GUACAMOLE ₡6,900

¡Combinación vegetariana! Base de guacamole, con hongos ostra salteados en mantequilla, espolvoreado con requesón de la casa, lechuga, pico de gallo, crema y queso.

CAMARONES SALTEADOS CON GUACAMOLE ₡8,900

Base de guacamole, con camarones salteados en mantequilla y ajo, lechuga, pico de gallo, crema y queso maduro.

Tostadas de
**Cochinita con
frijoles**

+10% de impuesto de servicio



BEBIDAS

NATURALES ₡2200

AGUA FRESCA DE HORCHATA
AGUA FRESCA DE JAMAICA
LIMONADA CON HIERBABUENA
SANDÍA / MARACUYÁ
PIÑA / TAMARINDO
FRESA / MANGO

REFRESCANTES

AGUA ₡1500
TROPICAL ₡1500
FUZE TEA ₡1500
GASEOSAS ₡1700
CERVEZAS NACIONALES ₡1800
CERVEZAS PREMIUM ₡2200

POSTRES

CHIMICHANGA DE MANZANA CON HELADO ₡4,900

BUÑUELO CON HELADO Y CAJETA ₡3,900

CHEESE CAKE CON CHURROS Y CAJETA CON TEQUILA ₡4,900

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO ₡4,900

CHURROS CON HELADO Y CAJETA ₡3,900

Cheese cake
con churros

+10% de impuesto de servicio



AGUA LOCA

Horchata con mezcal y canela.

₡3900



CANTARITO

Tequila, jugo de naranja, jugo de (toronja/maracuyá o tamarindo), jugo de limón, gaseosa de toronja, sal y tajín.

₡5500 **REFILL POR ₡3000**



BLUE HAWAIIAN

Ron, blue curazao, crema de coco, leche evaporada y piña.

₡4500



MARGARITA

Tequila, triple sec, limón y sal.

₡4500



MEZCALITA JALAPEÑO

Mezcal artesanal, triple sec, limón, chamoy, tajín y jalapeño.

₡5500



TEQUILA SUNRISE

Tequila, granadina y jugo de naranja.

₡4500



AZUL CIELO OAXACA

Mezcal artesanal, hielo frozen, jugo de limón, hierbabuena, jarabe de menta y curacao.

₡5500



MOJITO

Ron, soda, limón, hierbabuena y azucar.

₡3900



TEQUILA ROSE

Tequila rose, fresa, sirope de fresa y limón.

₡4500



+10% de impuesto de servicio

CAZUELITA DE JALISCO

Mezcal artesanal, jugo de limón, naranja y toronja, gaseosa de toronja y fruta con tajín.

¢5500



MEZCALITA FROZEN JAMAICA

Mezcal artesanal, jamaica natural, sal, de jamaica y tapioca de fresa.

¢5500



MEZCALITA DE FRUTOS ROJOS

Mezcal artesanal, frutos rojos naturales, tapioca de fresa agua tónica, romero, canela y cardamomo.

¢5500



MICHELADA

Cerveza, clamato, limón, chamoy y tajín.

¢4500



OTROS COCTELES:

- SANGRÍA ¢3900
- PALOMA ¢4500
- MEXICAN TONIC ¢4500
- NEGRONI ¢4500
- INSUPERABLE ¢5500
- MEZCALITA DE MANGO ¢5500

PIÑALADA

Piña, sangrita casera, cerveza y Tajín

¢5500



Matatlan

Mezcal, licor de melón, maracuyá, Jamaica y Tajín

¢5500

¡VIVA MEXICO!



+10% de impuesto de servicio