TRAPICHE PARADISE
MEXICAN CUISINE

STARTERS
ENTRANTES

Tlalpeño Chicken Broth
Caldo Tlapeño de Pollo
Fresh Tomato, Chipotle Chili, Onion, Cilantro, Fresh Cheese, Rice and Chickpeas; Topped with Corn Chips and Guacamole
Tomate fresco, chile chipotle, cebolla, cilantro, queso fresco, arroz y garbanzos; Cubierto con chips de maíz y guacamole

Cream and Chili Noodles
Fideos de crema y chile
Three Chiles Adobo Sauce, Cream, Herbs, Chicken or Vegetable Stock, Fresh Cheese with Fried Pork Skin
Salsa Adobo de Tres Chiles, Crema, Hierbas, Caldo de Pollo o Vegetales, Queso Fresco con Chicharrón

CHILI CON CARNE
Bowl de Chili con Carne, Fried Beans, Cheese and Corn Chips
Bowl de chili con carne, frijoles fritos, queso y chips de maíz

Ceviche Tostadas
Tostadas de ceviche
Fish Fillet, Cilantro, Tomato, Onion, Lime Juice and Fresh Chili
Filete de Pescado, Cilantro, Tomate, Cebolla, Zumo de Lima y Chile Fresco

Mexican Salad
Ensalada Mexicana
Romaine Lettuce, Amaranth Seeds, Fresh Mozzarella Candied Pumpkin Seeds, Hibiscus Dressing and Jamaica Chips
Lechuga romana, semillas de amaranto, semillas de calabaza confitadas frescas de mozzarella, aderezo de hibiscus y chips de flor de Jamaica

Deep Fried Quesadillas
Quesadillas Fritas
Beef or Cheese, Corn Tortillas, Lettuce, Tomato, Sour Cream and Shredded Cheese
Carne de res o queso, tortillas de maíz, lechuga, tomate, crema agria y queso rallado

---

MAIN COURSE
PLATO PRINCIPAL

Vegetarian or Mixed "Alambre"
"Alambre" Vegetariano o Mixto
Mix Peppers, Pork Chops, Beef, Chicken, Onions, Special Mexican Marinade and Flour Tortillas
Mezcla pimientos, chuleta de cerdo, res, pollo, cebolla, marinada especial y tortillas de harina

Shrimp Enchiladas

Enchiladas de camarón

Lightly Fried Corn Tortilla, Stewed Zucchini Mexican Style, Mixed Vegetables and Cream Cheese

Tortilla de maíz ligeramente frita, calabacín guisado al estilo mexicano, vegetales mixtos y queso crema

Salmon Tikin Xic

Onion, Mix Peppers, Tomato, Achiote, Mexican Rice and Chayote (Mexican Squash) with Butter

Cebolla, mezcla de pimientos, tomate, achiote, arroz mexicano y tayota con mantequilla

BBQ or Adobo Baby Back Ribs

Costillas de BBQ o Adobadas

Guac and Chips; Served with your Choice of Charro Beans or Esquites (Corn Stew Mexican Style)

Guacamole y papas fritas; Servido con su elección de frijoles charros o esquites (estofado de maíz estilo mexicano)

Beef Tampiqueña

Tampiqueña de Res

Thin and Tender Beef Served with Fried Beans, Rice, Guacamole and Enchiladas

Ternera de corte fino y tierno, servida con frijoles fritos, arroz, guacamole y enchiladas

Chicken Mixiote

Mixiote de pollo

Oven Baked Chicken Thigh and Leg Marinated with Chilies

Muslo y Pierna de pollo al horno marinada con chiles

Mexican Torta

Torta Mexicana

Crispy Pork between White Bread; Fried Beans, Sour Cream, Guacamole, Fresh Sliced onions, Tomato, Lettuce and Pickled Chilies

Cerdo crujiente entre pan blanco; Frijoles Fritos, Crema Agria, Guacamole, Cebolla Fresca, Tomate, Lechuga y Chiles en Escabeche

---

VIP NIGHT SPECIALS

(On Thursdays, Ask for the Special of the week)

ESPECIALES DISPONIBLES EN NOCHES VIP

(los jueves, Pregunte cual es el especial de la noche)

Pozole Bar

Tacos al Pastor

Birria (Goat Stewed Mexican Style)

Birria (estofado de chivo a la mexicana)

Beef Short Ribs Barbacoa

Costillas de Ternera a la Barbacoa

DESSERTS

POSTRES

Granny's Egg Yolk Flan

Flan de Yema de Huevo "de la Abuela"

Just like it is!! Fluffy and Sweet

Justo como va!! Esponjoso y dulce

Rice Pudding

Arroz con leche

A Mexican Classic infused with Orange and Lime Skin, Cinnamon and Raisins

Un clásico mexicano elaborado con piel de naranja y lima; canela y pasas

Tres Leches Cake with Lime Sorbet

Pastel Tres Leches con Sorbete de Lima

Only Made with the Traditional Recipe of Sinaloa

Hecho con la receta tradicional de Sinaloa