



LA REVOLUCION 1910

Comida Regional Mexicana
Una experiencia auténtica
con sabor a México

Se dividen cuentas en un maximo de DOS transacciones por mesa



**PREMIOS TACO DE
ORO DUBÁI 2022**

RECONOCE AL GANADOR DEL TACO DE ORO

*Restaurante La
Revolución*

"Restaurante mexicano mas autentico
en el extranjero"

Romulo Carreño Mackintoy



Cocteles de temporada

BOTANICAL MULE

VODKA DE PEPINO & MENTA | GENGIBRE | LIMA | GINGER BEER



BERRYCUTE

VODKA | JAMAICA | LIMA | AZUCAR

**MEZCAL
OLD'FASHION**

MEZCAL | AZUCAR | ANGOSTURA | ESENCIAS DE CHINA & CHERRY





MARGARITA AGUACHILE

TEQUILA | SYRUP DE CILANTRO, PEPINO & JALAPEÑO | RIM DE MAIZ

TRAGO SECRETO



MARGARITA AL PASTOR

TEQUILA | AZUCAR | ENCURTIDO DE PIÑA, CILANTRO & CEBOLLA | ESPUMA SAL

HORCHATA POLUTA

AGREGALE UN SHOT DE SKREWBALL A TU HORCHATA MEXICANA !!



Margaritas



- CLASICA
- PARCHA
- TAMARINDO
- TORONJA ROSADA
- COCO
- PEPINO
- JALAPEÑO
- CHIPOTLE
- JAMAICA
- MELON

Pumpkin

SAN ROJO
TEQUILA
SYRUP DE CALABAZA
GINGER ALE



cordial



PULQUE OCTLI

El pulque es una bebida fermentada tradicional de Mexico, cuyo origen es prehispánico & se elabora a partir de la fermentación del mucilago del agave.

BENEFICIOS

- Protección de la flora intestinal
- Actúa como diurético
- Reduce el insomnio
- Buen suplemento alimenticio
- Combate la anemia



ANTOJITOS

GUACAMOLE | \$12.50

Con chicharrón de cerdo & queso panela acompañado de totopos & volao

PICO DE GALLO | \$9.00

Con chicharrón de cerdo & queso panela acompañado de totopos & volao

FRIJOLE NORTENOS | \$12.00

Frijoles con chorizo, queso panela rayado y cebolla asada acompañado de una tortilla de trigo a la lumbre.

ELOTE | \$8.00

Con Mayonesa, queso parmesano, salsa valentina & Tajin

SOPES | \$8.00

Deliciosos sopos echos en casa de Pibil o carnitas con frijoles, pico de gallo, crema, queso panela rallado & lechuga fresca

EMPANADITAS | \$9.00

Elaboradas con harina de maiz Rellenas de queso mozzarella, con crema & un encurtido de repollo, zanahoria & Jalapeño

MENU



CEVICHE ESTILO SINALOA | \$17.00

ESCOJA ENTRE: DORADO O CAMARONES

Con pepinos, pico de gallo, cebolla lila salsa marisquera, aguacates & tajin acompañado de tostadas de maiz.

QUESADILLAS DE CHICHARRON DE LA CASA | \$7.50

Chicharron de cerdo salteados en salsa tlaquepaque con queso mozzarella prensado en deliciosa tortilla de maiz artesanal

TOSTADA DE ATUN | \$7.50

Atun fresco marinado en aguachile sobre tostada de maiz con pepinos fresco spicy-mayo, tajin & aguacate

PESCADILLA \$18

3 tortillas de maiz rellenas de salpicon de dorado fritas sobre crema de aguacate con spicy chipotle, ensalada itsmeña, pico de gallo y queso parmesano.

GARNACHAS ITSMEÑAS \$12.95

4 Memelas hechas en casa con salpicon de res con salsa tlaquepaque, queso parmesano & ensalada itsmeñas.

PANUCHOS YUCATECOS CON XNIPEC \$12.95

4 memelas hechas en casa con Frijoles, cochinita pibil, crema de aguacate & xnipec (cebolla morada & habanero curtido).

Sopa del día!

ESPECIALIDADES

QUESABIRRIAS (2) | \$16.00 - QUESABIRRIAS (3) | \$21.00

Carne de res cocinada en chiles secos sobre doble tortilla de maiz artesanal TOSTADA EN LA PLANCHA con queso mozzarella, cebolla & cilantro acompañado de su propio jugo

TACOS BIRRIAS | \$16.00 - AL ESTILO TIJUANA \$18

Carne de res cocinada en chiles secos con cilantro & cebolla acompañada de su propio jugo.
PIDELOS AL ESTILO TIJUANA (add : Habichuelas & salsa tlaquepaque)

TACOS DE ASADA | \$17.00

Cecina de Res sobre tortilla de maiz con costra de queso, cilantro, cebolla, guacamole, salsa tlaquepaque & cebolla frita

TACOS PLACEROS CECINA | \$17.00

Cecina de Res sobre doble tortilla de maiz con chorizo, cilantro, cebolla, salsa tlaquepaque, aguacate & papas fritas

TACOS DE CARNITAS ESTILO MICHOACAN | \$17.00

Cerdo Confitado, sobre doble tortilla de maiz con cilantro, cebolla, chicharron volao & encurtido de cebolla en escabeche

TACOS BASURITA | \$18.00

Una especie de Campechanos asada, pollo, chorizo, chicharron y pastor Acompañado de Cebolla, papitas Campray & Salsa Tlaquepaque

TACOS GOBERNADOR | \$22.00

Camarones salteados en mantequilla, ajo & limon sobre tortilla de maiz con costra de queso, cilantro, cebolla & guacamole fresco.





COCHINITA \$18
PIBIL



CARNITAS EN MOLE DE GUAYABA | \$20.00

Jugosas masitas de cerdo bañadas en mole de guayaba acompañadas de tortilla de maiz, pico de gallo & frijoles

CARNITAS BRAVAS | \$18.00

Jugosas masitas de cerdo salteadas con jalapeño, habanero & cebolla acompañadas de tortilla de maiz, pico de gallo & frijoles

FLAUTAS AHOGADAS EN CREMA DE AGUACATE | \$15.00

3 Flautas sobre crema de aguacate con crema, queso parmesano, lechuga, pico de gallo & pepino fresco. ESCOJA RELLENAS: DE POLLO O PAPA & CHORIZO.

CHILAQUILES VERDES DE CARNITAS | \$18.00 O ROJOS AL PASTOR | \$20.00 | CHILAQUILES ROJOS DE BIRRIA \$22.00

Totopos salteados en salsa con cebolla, cilantro, crema, queso panela rallado & aguacate.

ENFRIJOLADAS | \$23.00

Tres tortillas de maiz rellenas de pollo con crema de frijol, queso parmesano, chorizo, cebolla, aguacate & carne de tasajo

MULTAS MIXTAS | \$27.00

Tres pisos de carne (birria, pastor & chicharron de la casa) separados por tortilla de maiz frita con queso gratinado, guacamole, cilantro & cebolla incluye side de pico de gallo & crema

HUASTECO \$28 NEW

Tres Enchiladas rellenas de Pollo bañadas en salsa tlaquepaque & crema acompañadas de tasajo, guacamole, frijoles, queso panela, cebolla fritas & chorizo





COMIDA AUTENTICA
MEXICANA



Taqueria & Boxes

TAQUERIA

PASTOR	13.00
CERDO & CHICHARRON	13.00
CAMPECHANOS DE POLLO	14.00
CHICHARRON DE LA CASA	15.00

QUESABRRIA 8
BOX \$60

TACO BOX (12)

44.00

Escoger:

PASTOR, PIBIL, CAMPECHANO DE POLLO Ó CERDO & CHICHARRON

TAQUERIA NOCTURNA

VIERNES & SABADOS 11PM A 4AM

ANTOJITOS

GUACAMOLE | \$11.75

Con chicharrón de cerdo & queso panela acompañado de totopos & volao

PICO DE GALLO | \$9.00

Con chicharrón de cerdo & queso panela acompañado de totopos & volao

FRIJOL-REFRITOS | \$8.50

Con chicharrón de cerdo, crema & queso panela acompañado de totopos & volao

ELOTE | \$8.00

Con Mayonesa, queso parmesano, salsa valentina & Tajin

MARGARITAS



CLASICA

PARCHA

TAMARINDO

TORONJA ROSADA

COCO

PEPINO

JALAPEÑO

CHIPOTLE

JAMAICA

MELON

ESPECIALIDADES!

QUESABIRRIAS (2) | \$16.00 - QUESABIRRIAS (3) | \$21.00

Carne de res cocinada en chiles secos sobre doble tortilla de maiz artesanal con queso mozzarella, cebolla & cilantro acompañado de su propio jugo

TACOS BIRRIAS | \$16.00

Carne de res cocinada en chiles secos con cilantro & cebolla acompañado de su propio jugo

TACOS DE ASADA | \$17.00

Cecina de Res sobre tortilla de maiz con costra de queso, cilantro, cebolla, guacamole, salsa tlaquepaque & cebolla frita

TACOS DE CARNITAS ESTILO MICHOACAN | \$17.00

Cerdo Confitado, sobre doble tortilla de maiz con cilantro, cebolla, chicharron volao & encurtido de cebolla en escabeche

CARNITAS EN MOLE DE GUAYABA | \$20.00

Jugosas masitas de cerdo bañadas en mole de guayaba acompañadas de tortilla de maiz, pico de gallo & frijoles

CARNITAS BRAVAS | \$18.00

Jugosas masitas de cerdo salteadas con jalapeño, habanero & cebolla acompañadas de tortilla de maiz, pico de gallo & frijoles

TAQUERIA

PASTOR 13.00

CERDO & CHICHARRON 13.50

CAMPECHANOS DE POLLO
14.00

ADVERTENCIA AL CONSUMIDOR

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos y moluscos, o huevos crudos o poco cocidos podría aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por estos alimentos, especialmente si tiene alguna condición médica.