



CHINGO LANDIA

MEX CRAZY DELIGHTS

AUTÉNTICA COMIDA MEXICANA

3 Truites de blat de moro artesanal amb proteïna a triar.

3 Tortillas de maiz artesanal con proteína a elección.

3 Handmade corn tortillas with your choice of protein.

GAMBES / CAMARÓN / SHRIMP

€11,5

Gambes arrebossades amb maionesa de chipotle i pico de gallo.

Camarones empanizados bañados con mayonesa de chipotle y pico de gallo.

Breaded shrimp topped with chipotle mayonnaise and pico de gallo.



BIRRIA DE VEDELLA / BIRRIA DE RES / BEEF BIRRIA

€9

Estofat de vedella adobada amb l'autèntic sabor mexicà; xilis, tomàquets i canyella. Amb el tradicional caldo de birria i picadís de ceba i coriandre.

Estofado de ternera adobada con el auténtico sabor mexicano; chiles, jitomates y canela. Con el tradicional caldo de birria y picadillo de cebolla y cilantro.

Marinated beef stew with authentic Mexican flavor; chilies, tomatoes, and cinnamon.

Served with traditional birria broth and chopped onion and cilantro.



QUESABIRRIA

€10

Estofat de vedella amb xilis, tomàquets, canyella i formatge gouda a la planxa. Servit amb caldo de birria i ceba amb coriandre.

Estofado de ternera con chiles, jitomates, canela y queso gouda a la plancha.

Servido con caldo de birria y cebolla con cilantro.

Marinated beef stew with chilies, tomatoes, cinnamon, and grilled gouda cheese.

Served with birria broth and chopped onion & cilantro.



COCHINITA PIBIL

€7

Cuixa de porc a foc lent amb axiote, canyella, taronja amarga i cebes en vinagre.

Pierna de cerdo en cocción lenta con achiote, canela, naranja agria y cebollas encurtidas.

Slow-cooked pork leg with achiote, cinnamon, bitter orange, and pickled onions.



TINGA DE POLLASTRE / TINGA DE POLLO / CHICKEN TINGA

€8

Pit de pollastre esmicolat amb tomàquet, ceba, xipotle i la clàssica ceba i coriandre picats.

Pechuga de pollo deshebrada con jitomate, cebolla, chipotle y la clásica cebolla y cilantro picados.

Shredded chicken breast with tomato, onion, chipotle and classic chopped onion & cilantro.

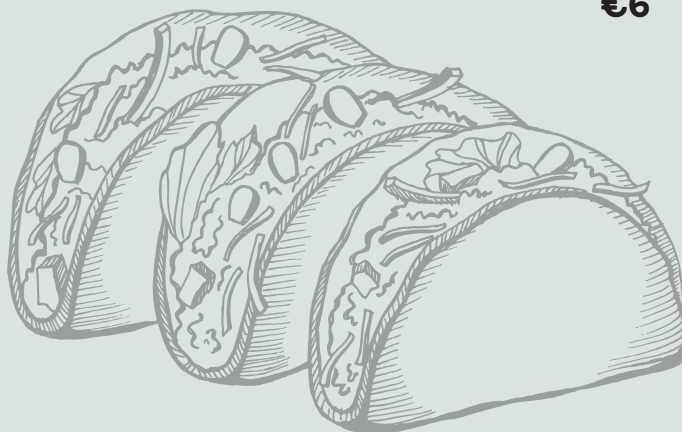
VEGETALES

€6

Pebrots saltats i cebes encurtidas.

Pimientos salteados y cebollas encurtidas.

Sauteed peppers and pickled onions.



BURRITOS

Truita de blat amb proteïna a triar, formatge gouda, enciam, i arròs mexicà.

Tortilla de trigo con proteína a elección, queso gouda, lechuga, y arroz mexicano.

Wheat tortilla with choice of protein, gouda, lettuce, and Mexican rice.

GAMBES / CAMARÓN / SHRIMP

€12

Gambes arrebossades amb maionesa de chipotle i pico de gallo.

Camarones empanizados bañados con mayonesa de chipotle y pico de gallo.

Breaded shrimp topped with chipotle mayonnaise and pico de gallo.



BIRRIA DE VEDELLA / BIRRIA DE RES / BEEF BIRRIA

€10

Estofat de vedella amb xilis, tomàquets, canyella, i ceba i coriandre picats.

Estofado de ternera con chiles, jitomates, canela, y cebolla y cilantro picados.

Marinated beef stew with chilies, tomatoes, cinnamon, and chopped onion & cilantro.



COCHINITA PIBIL

€8,5

Cuixa de porc a foc lent amb axiote, canyella, taronja amarga i cebes en vinagre.

Pierna de cerdo en cocción lenta con achiote, canela, naranja agria y cebollas encurtidas.

Slow-cooked pork leg with achiote, cinnamon, bitter orange, and pickled onions.



TINGA DE POLLASTRE / TINGA DE POLLO / CHICKEN TINGA

€8,5

Pit de pollastre esmicolat amb tomàquet, ceba, xipotle i la clàssica ceba i coriandre picats.

Pechuga de pollo deshebrada con jitomate, cebolla, chipotle y la clásica cebolla y cilantro picados.

Shredded chicken breast with tomato, onion, chipotle and classic chopped onion & cilantro.



VEGETALES

€6

Pebrots saltats i cebes encurtides.

Pimientos salteados y cebollas encurtidas.

Sauteed peppers and pickled onions.



QUESADILLAS

Truites de blat amb formatge gouda, proteïna a triar.

Tortillas de trigo con queso gouda, proteína a elección.

Wheat tortillas with gouda cheese, choice of protein.

BIRRIA DE VEDELLA / BIRRIA DE RES / BEEF BIRRIA

€10

Estofat de vedella amb xilis, tomàquets, canyella, i ceba i coriandre picats.

Estofado de ternera con chiles, jitomates, canela, y cebolla y cilantro picados.

Marinated beef stew with chilies, tomatoes, cinnamon, and chopped onion & cilantro.



COCHINITA PIBIL

€8

Cuixa de porc a foc lent amb axiote, canyella, taronja amarga i cebes en vinagre.

Pierna de cerdo en cocción lenta con achiote, canela, naranja agria y cebollas encurtidas.

Slow-cooked pork leg with achiote, cinnamon, bitter orange, and pickled onions.



TINGA DE POLLASTRE / TINGA DE POLLO / CHICKEN TINGA

€9

Pit de pollastre esmicolat amb tomàquet, ceba, xipotle i la clàssica ceba i coriandre picats.

Pechuga de pollo deshebrada con jitomate, cebolla, chipotle y la clásica cebolla y cilantro picados.

Shredded chicken breast with tomato, onion, chipotle and classic chopped onion & cilantro.



FORMATGE / QUESO / CHEESE

€6



Terrassa +10% en el preu / Terraza +10% en el precio / Terrace +10% on price



NACHOS ESPECIALES

Nachos fets amb truites de blat de moro sense gluten.

Nachos hechos con tortillas de maíz sin gluten.

Nachos made of gluten-free corn tortillas.

NACHOS AMB FROMATGE CHEDDAR I PICO DE GALLO

Nachos con queso cheddar y pico de gallo

Nachos with cheddar cheese and pico de gallo.

€8



AÑADIR PROTEÍNA ADD PROTEIN

Birria      €6

Tinga  €4.5

Mixtos      €5

EXTRAS

Frijol refrito €3

Jalapeños €2

Guacamole €3

Crema Agria  €2

ENSALADAS

ENSALADA DE CAMARÓN

Trossos d'enciam iceberg amb gambes arrebossades, guacamole, formatge cheddar ratllat i pico de gallo, amanits amb salsa ranch picant.

Trozos de lechuga iceberg con camarones capeados, guacamole, queso cheddar rallado y pico de gallo, aderezados con aderezo ranch picante.

Iceberg lettuce chunks with breaded shrimp, guacamole, shredded cheddar cheese, and pico de gallo, dressed with spicy ranch sauce.

€12



ENSALADA MEXICANA

Trossos d'enciam iceberg amb tinga de pollastre, xips de truita de blat de moro, guacamole, formatge cheddar ratllat i pico de gallo, amanit amb salsa ranch picant.

Trozos de lechuga iceberg con tinga de pollo, chips de tortilla de maíz, guacamole, queso cheddar rallado y pico de gallo, aderezados con aderezo ranch picante.

Chunks of iceberg lettuce with chicken tinga, corn tortilla chips, guacamole, shredded cheddar cheese, and pico de gallo, seasoned with spicy ranch.

€9



JALAPEÑO POPPERS

Jalapeños arrebossats farcits de formatge cheddar/J
jalapeños apanados rellenos de queso cheddar /
Breaded jalapeños stuffed with cheddar cheese

6UD €9



SALSAS / Mida gran / Tamaño grande / Big size

Caldo de birria / Birria broth

€3

Salsa d'Habanero / Salsa de Habanero

€3,5

Salsa Verda / Salsa Verde / Green Sauce

€3,5

Salsa Vermella / Salsa Roja / Red Sauce

€4

Salsa de Xile de l'Arbre/Salsa de Chile de Árbol 

€3

Pico de Gallo

€2

Crema Agra / Crema Agria / Sour Cream

€3,5

AQUÍ PURO CHILE
DEL QUE PICA.



Terrassa +10% en el preu / Terraza +10% en el precio /Terrace +10% on price

ESPECIALIDADES

SOPA DE TORTILLAS / TORTILLA SOUP

    €12,5

Caldo de pollastre amb chile pasilla, chile de árbol i tomàquet, acompanyat de tortilla fregida, alvocat, crema, formatge fresc, coriandre i opcionalment xicarró.

Caldo de pollo con chile pasilla, chile de árbol y jitomate, acompañado de tortilla frita, aguacate, crema, queso fresco, cilantro y opcional chicharrón.

Spiced chicken broth with pasilla and árbol chilies and tomato, served with fried tortilla, avocado, cream, fresh cheese, cilantro, and optional pork cracklings.

CHILAQUILES VERMELLS / CHILAQUILES ROJOS / RED CHILAQUILES

    €12

Totopos cruixents banyats amb la nostra salsa vermella casolana, amb pollastre esfilagarsat, crema, formatge fresc, ceba i coriandre.

Totopos crujientes bañados en nuestra salsa roja casera, con pollo deshebrado, crema, queso fresco, cebolla y cilantro.

Crispy tortilla chips smothered in our homemade red sauce, with shredded chicken, crema, fresh cheese, onion, and cilantro.



ENCHILADES AMB SALSA VERDA / ENCHILADAS DE SALSA VERDE / GREEN SAUCE ENCHILADAS

€10

Enchilades farcides de pollastre, cobertes amb salsa verda, crema, formatge fresc i ceba.



Enchiladas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde, con crema, queso fresco y cebolla.

Enchiladas filled with chicken, topped with green sauce, cream, fresh cheese, and onion.

TACOS DAURATS DE BIRRIA / TACOS DORADOS DE BIRRIA / CRISPY GOLDEN BIRRIA TACOS

€10,5

Tacos daurats farcits de birria, acompanyats d'enciam, crema agra, formatge fresc i alvocat



Tacos dorados rellenos de birria, acompañados de lechuga, crema agria, queso fresco y aguacate.

Crispy tacos filled with birria, served with lettuce, sour cream, fresh cheese, and avocado.

TOSTADES DE TINGA DE POLLASTRE / TOSTADAS DE TINGA DE POLLO / CHICKEN TINGA TOSTADAS

€12

Tostades cruixents untades amb mongetes refredes, amb pollastre desfet en salsa de tomàquet i chipotle, coronades amb enciam, crema, formatge fresc i alvocat.



Tostadas crujientes untadas con frijoles refritos, con pollo deshebrado en salsa de jitomate y chipotle, coronadas con lechuga, crema, queso fresco y aguacate.

Crispy tostadas spread with refried beans, topped with shredded chicken in tomato-chipotle sauce, finished with lettuce, cream, fresh cheese, and avocado.



Terrassa +10% en el preu / Terraza +10% en el precio / Terrace +10% on price

PIDE LO QUE
QUIERAS
MENOS PERDÓN



CÓCTELES

CHINGOLANDIA

€12

Tequila Tradicional Cuervo Reposado, Voltaje Tequila eléctrico, Puré de Maracuya, Almíbar de azúcar, Sirope de chili habanero, Soda.

Tequila Tradicional Cuervo Reposado, Electric Voltaje Tequila, Passion Fruit Purée, Sugar Syrup, Habanero Chili Syrup, Soda.

CHINGA MARGARITA

€10

Tequila Silver 100% agave, Triple sec, Zumo de lima.

Tequila Silver 100% agave, Triple Sec, Lime Juice.

MEXICO MULE

€10

Tequila Silver, Puré de mango, Zumo de lima, Ginger Beer.

Tequila Silver, Mango Purée, Lime Juice, Ginger Beer.

PALOMA

€10

Tequila Silver, Gotas De Sirope De Agave, Zumo De Lima, Soda de Pomelo.

Tequila Silver, Drops of Agave Syrup, Lime Juice, Grapefruit Soda.

EXPRESSO TEQUILA

€10

Tequila Silver, Mezcal, Café ESPRESSO, Licor De Café, Sirope De Vainilla.

Tequila Silver, Mezcal, Espresso Coffee, Coffee Liqueur, Vanilla Syrup.

MOJITO (LIMA / NARANJA / GRANADA / MARACUYA / CHILI)

€10

Ron Silver, Almíbar De Azúcar Blanco, Hojas de menta, Soda.

Silver Rum, White Sugar Syrup, Mint Leaves, Soda.

MICHELADA DE BARRIL

€6

Cerveza de barril, Jugo de limón, Salsa inglesa, Salsa picante, Jugo de tomate, Sal y pimienta.

Draft Beer, Lime Juice, Worcestershire Sauce, Hot Sauce, Tomato Juice, Salt and Pepper.

MICHELADA CON (CORONA / CORONA ZERO)

€7

MICHELADA CON (MODELO ESPECIAL / MODELO NEGRA / PACIFICO CLARA)

€8

GIN TONIC

€6

APEROL SPRITS

€6



CÓCTELES ESPECIALIDADES

MARIACHI LOCO

€12

Exquisita combinación de tequila con jamaica y cerveza, como un verdadero mariachi, coronado con un sombrero de Tajín que le da un toque único.

An exquisite blend of tequila with hibiscus and beer, like a true mariachi, topped with a Tajín rim that gives it a unique twist.

CANTARITO

€12

Refrescante y con ese sabor especial de Guadalajara: tequila, pomelo y tamarindo, una mezcla que despierta los sentidos.

Refreshing and with that special taste of Guadalajara: tequila, grapefruit, and tamarind—a mix that awakens the senses.

CHINGADAZO DE MANGO

€12

Un golpe de sabores que te transporta a México y te trae de regreso: tequila, mango y sandía perfectamente combinados.

A punch of flavors that takes you to Mexico and back: tequila, mango, and watermelon perfectly combined.

CHINGAQUEDITO

€14

¿Y por qué no? Un cóctel de postre que nos lleva a los jardines de Puebla: rompope, café y cacao, dejando un sabor excepcional en boca.

Why not? A dessert cocktail that takes us to the gardens of Puebla: rompope, coffee, and cocoa, leaving an exceptional taste in your mouth.

MEZCALITA

€12

Un poco de Oaxaca en Barcelona: mezcal, tamarindo y un toque efervescente y ácido, repleto de frescura y sabor.

A touch of Oaxaca in Barcelona: mezcal, tamarind, and a sparkling, tangy twist, full of freshness and flavor.



BEBIDAS

VINO / WINE

COPA / CUP €4 – BOTELLA / BOTTLE €18

Blanco / White

Tinto / Red

Rosado / Rosé

Verdejo / White wine grape

Sangria / COPA / CUP €6 – JARRA / JAR €20

CERVEZAS / BEERS

Caña de barril / Small draft beer

€2,5

Caña de epidor / Small draft epidor

€3

Caña clara de barril / Small with lemon soda

€3

Jarra de barril / Large draft beer (mug)

€4

Jarra de epidor / Large draft epidor (mug)

€5

Jarra clara de barril / Large with lemon soda

€5

Corona

€5

Corona zero

€5

Modelo especial

€6

Modelo Negra

€6

Pacifico clara

€6

AGUAS MEXICANAS / MEXICAN FRESH WATERS COPA / CUP €6

Tamarindo / Tamarind water

Jamaica / Iced Hibiscus Tea

Horchata

VERMUT / VERMOUTH

COPA / CUP €4

Rojo / Red

Blanco / White

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Pepsi / Pepsi Zero / 7Up

€3

Agua / Water

€2

Agua con gas / Sparkling Water

€3

Schweppes Limón – Naranja / Limon – Orange

€4

Té helado / Iced Tea

€4



**SIEMPRE HAY UN POCO
DE ESPACIO PARA EL POSTRE.**

**¡NO TE HAGAS
DE LA BOCA
CHIQUITA!**



**CONTRA EL
-MAL DE PUERCO-**

POSTRES

PASTÍS TRES LLETS/ PASTEL TRES LECHES / THREE MILKS CAKE

Bescuit de vainilla banyat amb tres tipus de llet: evaporada, condensada i nata.

Bizcocho de vainilla bañado con tres tipos de leche: evaporada, condensada y crema.

Vanilla sponge cake soaked in three kinds of milk: evaporated, condensed, and cream.

€8



PASTÍS DE BLAT DE MORO/ PASTEL DE ELOTE / SWEET CORN CAKE

Bescuit fet amb grans de blat de moro, de to groguenc i sabor dolç i natural.

Bizcocho hecho con granos de maíz, de tono amarillento y sabor dulce y natural.

Cake made from corn kernels, with a yellow hue and naturally sweet flavor.

€8



PASTÍS IMPOSSIBLE/ PASTEL IMPOSIBLE / IMPOSSIBLE CAKE

Combinació de flam napolità amb pa de xocolata esponjós.

Combinación de flan napolitano con pan de chocolate esponjoso.

Layer of creamy flan over soft, fluffy chocolate cake.

€8



MIL FULLS / PASTEL MIL HOJAS / MILLE-FEUILLE

Capes de pasta de full hornejades i intercalades amb crema pastissera.

Capas de hojaldre horneadas e intercaladas con crema pastelera.

Layers of baked puff pastry filled with rich pastry cream.

€8



XURROS / CHURROS “6 UD”

€8



XURROS / CHURROS “6 UD” **CON ROMPOPE**

€10



Terrassa +10% en el preu / Terraza +10% en el precio / Terrace +10% on price



MADRE MIA