

## 1 ELCHARROLOCO

El Charro Loco se inauguró en noviembre de 1994. Desde entonces es uno de los restaurantes mexicanos más importantes de Bizkaia, sino único en su género, ya que vino a llenar con su propuesta un hueco inexistente en el panorama culinario desde la villa de Bilbao.

Viniendo a El Charro Loco descubrimos que la cocina mexicana es algo más que los nachos y los burritos que conocemos todos. Ofrecemos comida mexicana de calidad y huimos de los precocidos y comida rápida a los que se suele asociar a la cocina azteca. Adentrarse en nuestro local es conocer México a través de su cultura gastronómica presente en nuestra representativa y seleccionada carta.

Entrar en el Charro Loco es conocer México. Su cultura, su gastronomía..., en definitiva el país. Nada más entrar en el local que recrea una hacienda, nos parece estar en un rincón de México contemplando su increíble cielo. Nos adentramos en sus calles y vemos que el restaurante tiene tres ambientes que son tres comedores diferenciados: la calle, la casa y el ático. Todos los detalles son traídos de allí: cristalería, vajilla, antigüedades...y por supuesto la música.

Sus carnes y sus pescados son algo excepcional y en la zona interior del país encontramos quesos y verduras de primerísima calidad. Para comenzar les recomendamos un cocktail margarita o una cerveza del país que nos vaya situando. Como primer plato destacamos las fajitas de camarón que envolveremos en unas tortitas. Para seguir una sabanita norteña, que es un solomillo muy fino con chiles y queso. De postre y para rematar el menú, un postre increíble: creps de cajeta (toffe de leche de cabra con frutos secos), después de tomar el café es muy recomendable beber un tequila que nos ayudará a hacer la digestión.

En ocasiones especiales también suelen contar con la presencia de Mariachis.

## 2 BEBIDAS Y GUIJOS

Se da de beber se da de guisar para cumpleaños y aniversarios, para bodas y banquetes, para solitarios, para parejas, para familias, para grupos y para empresas, sean bienvenidos;¡¡¡. Pueden crear su propia carta para todo tipo de eventos, para esos momentos especiales que queráis celebrar. Consultenos en todo momento. Gracias

### 2.1 MENU DIA

A continuación les exponemos un ejemplo de nuestro menú del día, el cual variamos según temporada y mercado:

#### Primeros

Ensalada Charro Loco  
Fundido Chihuahua  
Chilaquiles  
Revuelto Mexicano  
Frijoles Charros o Refritos  
Quesadillas de Rajas

#### Segundos

Burrito de Pollo  
Fajitas de Guajolote  
Fajitas de Res  
Flautas de Pollo a la Crema  
Perca Veracruzana  
Taco Vegetal Gratinado

#### Postres

Crepas de Cajeta  
Crepas de Frutas  
Helado con Chocolate Caliente  
Agua, Cerveza, Refrescos, Vino  
14,00€ (IVA INCLUIDO)

### 2.2 MENU A LA CARTA

Les presentamos una carta a elegir entre entrantes, pescados, carnes, y dulces y postres. También el cliente puede realizar su propio menú eligiendo el/los plato/s que crea conveniente aplicándose la tarifa marcada en nuestra carta:

#### NUESTRAS CERVEZAS MEXICANAS

Bohemia Rubia 4.8°  
Sol 4.5°  
Tekate 4.5°  
XX Rubia 4.5°  
XX Ambar 4.5°  
Coronita 4.6°  
Modelo Especial 4.6°  
Pacífico 4.5°  
Negra Modelo 5.3°

#### PARA COMENZAR

Ensalada Yolita (lombarda, lechuga, piña, pollo, mango, y coco)  
Fajitas de Camarón (gambas troceadas con pimiento y cebolla, flambeadas con ajo y tequila)  
Chilaquiles (nachos de pollo, cebolla y salsa picosita gratinado con queso)  
Queso Chihuahua Fundido  
Degustación de Quesadillas (tortillas con queso rellenas de nopal, flor de calabaza y huitlacomé)  
Frijoles Charros o Refritos

#### PARA CONTINUAR ..... PESCADOS

Mero Veracruzana  
Taco Marinero Erendirá (camarones, mejillón, melva, flambeado, verduras y salsa)

#### PARA CONTINUAR ..... CARNES

Burrito o Taco de Res Gratinado  
Pechugas Potosí en Salsa de Chile Poblano  
Enchiladas Mixtas  
Fajitas de Pollo  
Sabanita Norteña (filete de solomillo picosito y gratinado)  
Puntas de Res a la Norteña

#### NUESTROS DULCES Y POSTRES

Crepas de Cajeta  
Crepas de Frutos con Chocolate  
Sorbete de Canela  
Sorbete de Limón al Tequila

#### PAN, AGUA, CERVEZA, VINO TINTO CRIANZA DE LA CASA, Y CAFE INCLUIDOS

(si se desea se puede cambiar el Vino Tinto Crianza de la Casa por un Blanco de Rueda Cerrosol o un Navarro o un Peñascal Rosado. Si desea elegir otro vino se aplicará la diferencia)  
36,00€ (IVA NO INCLUIDO)

### 2.3 CARTA

Nuestra carta es experimentada y por lo tanto seleccionada para el mayor disfrute de sus sentidos, siéntase como en México sin moverse de Bilbao:

#### APERITIVOS

Margarita 7€  
Sunrise 7€  
Piña Colada 7€  
Conga sin Alcohol

#### TEQUILAS

Tequila Blanco (White) 4€  
 tequila reposado (reposed) 5€  
 Tequila Añejo (Old) 6€  
PARA COMENZAR  
 Aguacate Playa Azul (aguacate relleno de camarones, verdura y salsa aurora) 14€  
 Guacamole con Totopos 10€  
 Camarones Diabla (langostino pelados a la plancha cubiertos de salsa picosita, nopalitos y maíz) 15€  
 Ceviche Acapulco (marinada de rape y camarones) 15€  
 Fajitas de Camarón (gambas troceadas con pimienta y cebolla, flambeadas con ajo y tequila) 15€  
 Chilaquiles (nachos de pollo, cebolla y salsa picosita gratinado con queso) 11€  
 Delicias y Antojitos (quesadilla, faluta de pollo, chilaquiles, guacamole y chalupita con frijoles revueltos) 14€  
 Queso Chihuahua Fundido 10€  
 Degustación de Quesadillas (tortillas con queso rellenas de nopal, flor de calabaza y huitlacomé)  
 Frijoles Charros o Refritos 10€  
 Chiles Jalapeños Rellenos 10€  
PARA CONTINUAR  
Pescados  
 Brocheta de Pescado y Marisco (mero, camarones, pimientos y cebolla, a la parrilla acompañado de guarnición, arroz y salsa picosita) 15€  
 Jaiba al Horno (carne de centollo horneada envuelta en crepas y picosito) 18€  
 Mero Veracruzana 15€  
 Taco Marinero Eendirá (camarones, mejillón, melva, flambeado, verduras y salsa) 15€  
Carnes  
 Burrito (taco de res gratinado) 14€  
 Pechugas Potosí en Salsa de Chile Poblano 13€  
 Enchiladas Mixtas 12€  
 Chiles en Nogada (chiles rellenos de carne con frutas y frutos, con salsa de nata, nueces y canela) 15€  
 Guajalote en Mole (pavo plantxa con salsa de mole con más de cincuenta ingredientes) 14€  
 Fajitas de Pollo 12€  
 Sabanita Norteña (filete de solomillo picosito y gratinado) 14€  
 Solomillo Huitlacoche 19€  
 Puntas de Res a la Norteña 15€  
NUESTRAS CERVEZAS MEXICANAS  
 Bohemia Rubia 4.8° 3€  
 Sol 4.5° 3€  
 Tebate 4.5° 3€  
 XX Rubia 4.5° 3€  
 XX Ambar 4.5° 3€  
 Modelo Especial 4.6° 3€  
 Pacífico 4.5° 3€  
 Negra Modelo 5.3° 3€  
CARTA DE VINOS  
Crianzas  
 Tinto de la Casa (recomendado) 15€  
 Bordón 16€  
 Marqués de Cáceres 18€  
 La Cetto (México) 20€  
 Conde de San Cristobal (Ribera de Duero)  
Reservas  
 Campillo 25€  
 Marqués de Cáceres 24€  
 Estacada 22€  
Blancos  
 Oro de castilla 16€  
 Viña Mein (ribeiro) 20€  
 Luxco (albariño) 21€  
 Rosados  
 Marqués de Cáceres 16€  
 Navarro 15€  
 Peñascal 15€  
Cava  
 Agustí Torelló Brut Nature Reserva 25€  
NUESTROS DULCES Y POSTRES  
 Crepas de Cajeta 6€  
 Crepas de Frutos con Chocolate 6€  
 Helado de Ciruela al Licor de Toronja 6€  
 Helado de Kahlúa con Suspiro de Natillas 6€  
 Sorbete de Canela 6€  
 Sorbete de Limón al Tequila 6€

IVA NO INCLUIDO

- 2.4 PARA LLEVAR
- Guacamole 7,50€
  - Frijoles Refritos 6,00€
  - Queso Chihuahua Fundido (sólo o con tiras de jalapeño, tortillas de trigo aparte) 9,00€
  - Chilaquiles (nachos con pollo, cebolla y salsa molcajeteadas gratinados con queso) 8,00€
  - Degustación de Quesadillas (tortillas de trigo a la plancha rellenas de queso y verduras: flor de calabaza, nopalitos y huitlacoche) 9,00€
  - Enchiladas Verdes (tortilla de maíz rellenas de pollo con salsa de tomate) 9,00€
  - Jalapeños Rellenos 9,00€
  - Fajitas de Camarón (gambas troceadas con tiras de pimienta rojo y verde y cebolla, con sus tortillas de maíz para hacer tacos) 10,00€
  - Fajitas de Res (tiras de carne de ternera, pimienta, rojo y verde y cebolla, con sus tortillas de maíz para hacer tacos) 10,00€
  - Fajitas de Guajalote (tiras de pechuga de pavo, pimienta rojo y verde y cebolla, con sus tortillas de maíz para hacer tacos) 10,00€
  - Sabanita Norteña (solomillo de ternera aplastado, hasta formar un filete delgado sobre salsa picosita y gratinado con queso) 10,00€
  - Burrito (tiras de ternera y verduras enrolladas en una tortilla de trigo y gratinados con queso) 10,00€
  - Guajalote en Mole (filetes de pechuga de pavo en una salsa elaborada con más de 50 ingredientes) 10,00€
  - Postres
  - Crepas de Cajeta (crepas cubiertas de dulce de leche) 4,00€
  - Crepas de Frutos con Chocolate 4,00€
  - Bebidas
  - Cerveza Mexicana (coronita, pacífico, XX negra modelo) 2,50€
  - Refrescos 2,00€
  - Salsa Extra 2,50€

LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA  
 NO SE HACE SERVICIO A DOMICILIO. SE PASARÁ A RECOGER EL PEDIDO EN EL LOCAL.

3 CONTACTO

- 3.1 DATOS
- ELCHARROLOCO
  - +34 944249089
  - Alameda Rekalde nº11

48009 Bilbao-Bizkaia  
[info@elcharroloco.com](mailto:info@elcharroloco.com)

**3.2 HORARIO**

Lunes cerrado.

Martes a Jueves de 13:30h a 15:30h y de 20:45h a 23:00h.

Viernes de 13:30h a 15:30h y de 20:45h a 00:00h.

Sábados de 13:30h a 16:00h y de 20:45h a 00:00h.

Domingos de 13:30h a 16:00h.

Se abre todo el año.

