



 Entradas

Camarones a la costanera, camarones ecuatorianos envueltos en pechuga de pollo con salsa a elección 8 unid	\$ 11.900
Camarones ecuatorianos al ajillo	\$ 10.900

CEVICHES

Ceviche especial del chef, trozos de salmón, camarones y pulpo	\$ 13.500
Ceviche mixto, cortes de salmon y camarón ecuatorianos acompañados de palta, choclo peruano, cebolla morada, pimientos marinados en jugo de limon y tostadas	\$ 12.900

 Para picar

ALITAS DE POLLO	\$ 11.300
Ocho alitas de pollo acompañadas de papas fritas con salsa barbicue	

MIX DE BROCHETAS	\$ 10.500
2 unid. de lomo de res, cebolla, tocino, morron y 2 unid. de pollo champiñon y morron, con salsa diosa verde y bastones de ajo	

TABLA TIJUANA	\$ 25.900
Cubos de pechuga de pollo, lomo de res, champiñones salteados mix de verduras glaseadas, bastones de ajo, mini quesadillas, salsa agria y salsa diosa verde.	

TABLA MEXICANA	\$ 25.900
Mini enchiladas rojas de pollo y de camarones, mini tacos de pollo, flautas de res, cubos de papas a la provenzal, salsa agria y guacamoles.	





TAPADITOS

Carne de res con tocino, lechuga pepinillo cebolla
tomates entre tortillas y queso gratinado

\$ 10.900

ENCHILADAS

- Rojas**
Tortillas rellena con pollo, salsa roja picante, crema y queso fundido
- \$ 10.900
- Tapatia**
Tortillas rellenas con carne de res, tomate trocitos de cebolla ,
aliños, salsa roja picante , crema y queso fundido.
- \$ 10.900
- Camarones**
Tortillas rellena con camarones ecuatorianos, salsa
roja picante , crema y queso fundido
- \$ 12.900

FLAUTAS MEXICANAS (3 unidades)

- Flauta de pollo**
Tortilla frita rellena con pollo, morrón, queso, maíz y salsa ranchera
- \$ 9.900
- Flauta de carne**
Tortilla frita rellana con carne mechada, morrón, queso,
maíz y salsa ranchera
- \$ 10.500

QUESADILLAS (tortillas a la plancha todas acompañadas de salsa ranchera)

- Pollo**
Pollo, maíz, pimenton, queso fundido y tortillas a la plancha
- \$ 9.900
- Camarones**
camaron ecuatoriano, cebolla, ajo, ciboulette, queso
fundido y tortillas ala plancha
- \$ 12.900
- Carne**
carne de res guisada, aji verde , queso fundido y
tortilla a la plancha
- \$ 10.500
- Vegetariana**
Espinacas, zanahorias,morron, maiz, zucchini,
champignones y queso fundido
- \$ 9.900

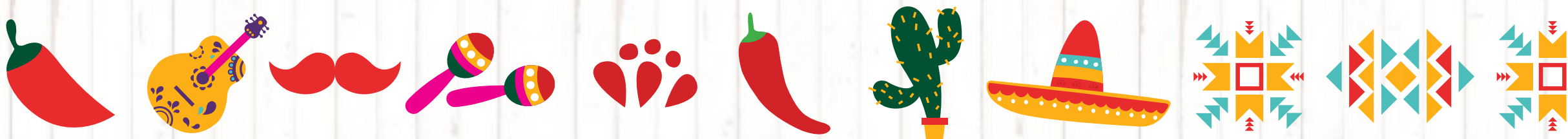
QUESADILLAS A LA ANTIGUA

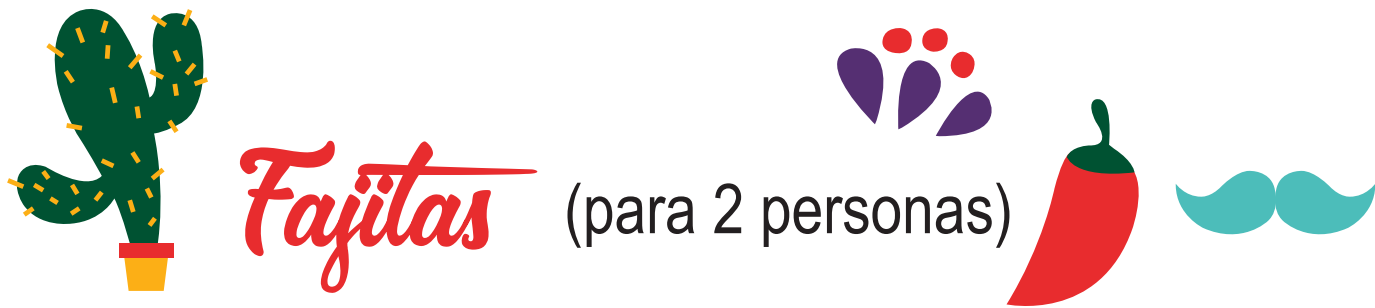
- Pollo**
Pollo a la plancha en fondeu de queso acompañado de tomates,
maíz, guacamole y tortillas
- \$ 9.900
- Camarones Ecuatorianos**
Camarón nacional en fondeu de queso acompañado de tomates,
maíz , guacamole y tortillas
- \$ 12.900
- Carne**
Lomo de res a la plancha en fondeu de queso acompañado de
tomates, maíz, guacamole y tortillas
- \$ 10.500
- Champignones**
Champignons a la plancha en fondeu de queso acompañado
de tomates, maíz, guacamole y tortillas
- \$ 9.900

Burritos

Carne de res desmechada, salsa especial de tomates picante,
trocitos de cebolla , frijoles refritos y queso envueltos en tortilla
de harina .

\$ 10.900





Lomo de res y pechuga de pollo	\$ 24.900
Filete de res y pechuga de pollo	\$ 28.900
Filete de res, pechuga de pollo y camaron ecuatoriano 36/40,	\$ 32.900
6 unidades nuestras fajitas se acompañan de tortillas, guacamoles, tomate, lechuga, choclo y queso	

FAJITAS TIJUANA (6 personas)	
Filete de res, pechuga de pollo, lomo de res	\$ 70.000
Agregado de camarón ecuatoriano (10 unidades)	\$ 7.900

LA TAQUERÍA	
Sonora (pechuga de pollo, cebolla, lechuga , guacamole , salsa agria)	\$ 9.900
Puebla (carnede res , cebolla,lehuga, guacamole, salsa agria)	\$ 9.900



LOMO DE RES A LO MERO MACHO	\$ 14.400
Lomo de res al plato de fierro con papas fritas, cebolla, láminas de tocino y huevos fritos	

SALMÓN A LO MERO MACHO	\$ 15.900
Filete de salmón a la plancha en plato de fierro con papa fritas, cebolla, laminas de tocino y huevos fritos	

POLLO A LO MERO MACHO	\$ 13.900
Filete de pechuga de pollo al plato de fierro con papas fritas, cebolla, láminas de tocino y huevos fritos	

FILETE MORELIA	\$ 17.900
Filete de res de ternera,con lonjas de tocino ahumado, acompañado de mix de verduras salteadas	

LOMO TIJUANA	\$ 15.600
Lomo de res con salsa tijuana en base a camaron, tocino y champiñones .	

LOMO MAR Y TIERRA	\$ 16.900
Lomo de res r con camaron ecuatoriano , salsa tehuacan con champiñones secos , puerros, salsa de soya , jengibre y crema.	

POLLO CANCÚN	\$ 14.300
Filete de pechuga de pollo rellena con camarones ecuatorianos salteados en aceite de oliva, ajo y cilantro en base de salsa jalapeño	

SALMÓN DEL MARIACHI	\$ 16.900
Salmón a la plancha acompañado de camarones ecuatorianos, cebolla, morrón, orégano y perejil apagado con vino blanco)	

NUESTROS PLATOS SE ACOMPAÑAN DE LAS SIGUIENTES GUARNICIONES ,
PAPAS FRITAS, PASTELERA DE CHOCLO, PAPAS RUSTICAS



AGREGADOS

Ensalada mixta	\$ 4.100
Ensalada palmito espárrago	\$ 4.600
Guacamole	\$ 4.400
Agregado de fajita (tomate, queso, lechuga o maíz)	\$ 2.900
Salsa agria o diosa verde	\$ 2.900
Nachos con guacamole	\$ 4.400

POSTRES

Suspiro Limeño	\$ 4.200
Copa de helado tijuana	\$ 4.200
Tiramisú	\$ 4.200
Panqueque celestino	\$ 3.900
Panqueque alaska	\$ 4.500
Creme brulee	\$ 4.200



www.tijuana.cl





TEQUILA

Margarita	\$ 5.900
Margarita olmeca y limon de pica	\$ 6.900
Tequila frambuesa	\$ 5.900
Sunrise	\$ 5.900
Pancho villa (3shot)	\$ 5.900
Pancho Villa Olmeca (3shot)	\$ 6.900
Blue	\$ 5.900
Mi vida	\$ 5.900
Coconut tequila	\$ 5.900

PISCOS

Pisco 35° alto del carmen	\$ 5.500
Alto del carmen envejecido 40°	\$ 6.700
Pisco Mistral de 35ª	\$ 5.500
Pisco Mistral Nobel 40°	\$ 7.900

SOUR

Pisco sour	\$ 4.900
Sour a la peruana	\$ 5.500
Mango sour	\$ 4.900
Amaretto sour	\$ 4.900
Whisky sour	\$ 5.900

WHISKY

Mojito whisky 6 años	\$ 6.500
Old fashion	\$ 6.500
Clavo oxidado	\$ 8.900
John collins	\$ 6.500
Manhattan	\$ 6.500
Johnny Walker rojo 6 años	\$ 6.500
Ballantines 6 años	\$ 6.500
Johnny Walker Negro 12 años	\$ 11.900
Ballantines 12 años	\$ 8.900
Chivas Regal	\$ 10.900
Jack daniels honey	\$ 9.900
Jack daniels	\$ 9.900

RON

Daiquiri limón	\$ 4.900
Daiquiri sabores	\$ 4.900
Primavera	\$ 5.500
Piña colada	\$ 5.500
Havana añejo especial	\$ 5.600
Pampero especial	\$ 5.900
Havana club añejo reserva 5 años	\$ 6.300
Havana club 7 años	\$ 6.800
Pampero aniversario	\$ 6.800
Pampero selección	\$ 6.300

MOJITO

Mojito cubano	\$ 5.900
Mojito espumante	\$ 5.900
Mojito sabores	\$ 5.900

VODKA

Jack Collins	\$ 5.500
Absolut Blue	\$ 5.700
Absolut sabores	\$ 6.100
Russo blanco o negro	\$ 6.500
Stolichnaya	\$ 5.500
Laguna Azul	\$ 5.600

GIN

Tom collins	\$ 5.500
Tanqueray o bombay	\$ 6.900
Tropical Gin	\$ 7.900

CAMPARI

Naranja o tónica	\$ 5.500
Aperol Spriz 550 cc	\$ 6.900
Ramazzotti violetto o rosato	\$ 6.900

KALHUA

Milk	\$ 6.900
Alexander night	\$ 5.500

OTROS DEL BAR

Caipirinha	\$ 5.900
Tequilaña	\$ 5.900
Caipiroska	\$ 5.900

ESPUMANTES

Valdivieso brut o demi sec	\$ 14.900
Undurraga demisec	\$ 14.900
Sensus brut o demi sec	\$ 14.900

BAJATIVOS

Drambuie	\$ 6.700
Amaretto disaronno	\$ 6.500
Kalhua	\$ 6.900
Frangelico	\$ 6.700
Baileys	\$ 6.500

CERVEZAS

Sol	\$ 3.400
Royal	\$ 3.500
Heineken	\$ 3.500
Kunstmann Toro Bayo	\$ 4.300
Kunstmann Bock	\$ 4.300
Kunstmann miel	\$ 4.300
Kunstmann sin alcohol	\$ 4.300
Austral calafate	\$ 4.300
Austral Lager	\$ 4.300
Austral patagona	\$ 4.300
Corona	\$ 3.400

MICHELADA

Base Michelada	\$ 800
Base Michelada Mexicana	\$ 1.000

JUGOS NATURALES

Con frutas de la estación

\$ 3.800

BEBIDAS Y JUGOS

Coca cola, fanta, sprite, nectar, etc.

Redbull

Limonada menta jengibre

\$ 2.500

\$ 3.900

\$ 3.900

COCTELES ZERO

Forever

Primavera sin licor

Piña colada

Frambuesa colada

Mojito sabores

\$ 4.900

\$ 4.900

\$ 4.900

\$ 4.900

\$ 4.900

CAFÉ E INFUSIONES

Infusiones

Café, Té

\$ 1.500

\$ 1.800



VIÑA SANTA EMA

Gran reserva cabernet sauvignon

Gran reserva merlot

Gran reserva carmener

Gran reserva Sauvignon blanc o Chardonnay

\$ 18.900

\$ 18.900

\$ 18.900

\$ 18.900

VIÑA SANTA RITA

Casa real reserva, cabernet sauvignon/carmere

Medalla real gold medal, cabernet sauvignon

Carmen gran reserva, cabernet sauvignon/ carmere

\$ 22.900

\$ 13.800

\$ 12.600

VIÑA CONCHA Y TORO

Marques de casa concha cabernet sauvignon reserva

Casillero del diablo cabernet sauvignon reserva

Casillero del diablo merlot reserva

Casillero del diablo cabernet sauvignon reserva 377 cc.

\$ 24.900

\$ 10.900

\$ 10.900

\$ 5.600

VIÑA ERRAZURIZ

Max reserva cabernet sauvignon

Max reserva cabernet sauvignon 375 cc

Reserva series cabernet sauvignon

Reserva series cabernet sauvignon 375 cc

Reserva series carmere

\$ 23.000

\$ 11.500

\$ 11.300

\$ 6.300

\$ 11.300

VIÑA MISIONES DE RENGO

Reserva melot/carmenere/cabernet sauvignon

Reserva melot

Reserva carmenere

\$ 14.900

\$ 14.900

\$ 10.900



📍 Km. 2.5 Camino a Santa Juana, Concepción
📞 (041) 2280019 - (041) 2280337
✉ reservas@tijuana.cl

📍 Plaza Perú, Concepción
📞 (041) 2520085
✉ express@tijuana.cl

📍 Mall Plaza del Trébol
📞 (041) 2906751
✉ tijuanamall@tijuana.cl

www.tijuana.cl