

MIRREY

RESTAURANTE MEXICANO

AUTÉNTICA COMIDA
TRADICIONAL
MEXICANA
EN BUCARAMANGA

SABOR QUE SE SIENTE,
TRADICIÓN QUE SE RECUERDA

11
AÑOS

DE TRAYECTORIA

MENÚ

MEJOR
RESTAURANTE
MEXICANO
EN BUCARAMANGA

★ 2025 ★

★
TOP 10
RESTAURANTE
EN BUCARAMANGA

Calle 44 # 35-09
Cabecera Bucaramanga

@oralemirrey

¡Viva México,
viva su gente!

ENTRADAS

GUACAMOLE CON TOTOPOS

Guacamole, acompañado de totopos de maíz dorados y crujientes.

25.500



QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Queso fundido y gratinado con chorizo dorado, servido con tortillas de maíz para armar y compartir.

25.500



FLAUTAS DE QUESO (X3)

Flautas de maíz doradas y crujientes rellenas de queso, bañadas con guacamole, lechuga fresca, salsa verde, queso cotija y crema.

26.500

TACOS DORADOS (X3)

Tacos de maíz dorados y crujientes rellenos de pollo desmechado, bañados con guacamole y acompañados de lechuga fresca, salsa verde, queso cotija, crema y aguacate.

29.500



CHIMICHANGAS DE POLLO (X3)

Tortillas de trigo rellenas de pollo desmechado con cebolla y salsa mayo chipotle, doradas y crujientes, bañadas con guacamole, salsa tatemada, queso cotija y crema.

29.500



CHIMICHANGAS DE CARNE (X3)

Tortillas de trigo rellenas de carne desmechada en salsa verde con queso, doradas y crujientes, bañadas con guacamole, salsa tatemada, queso cotija y crema.

29.500

SOPAS

POZOLE ROJO 🌶️

Caldo de maíz con pollo y cerdo, sazonado con chile rojo, servido con lechuga fresca, cebolla y rábanos, acompañado de tortillas de maíz crujientes.

24.500



SOPA DE TORTILLA

Sopa de tomate con pollo, servido con tortilla de maíz crujientes, aguacate, queso y crema.

20.500



CEVICHES

DE CAMARÓN 🌶️ 29.500

Camarones marinados en limón, mezclados con pepino, cebolla, mango y cilantro, con nuestra salsa MirRey, acompañado de totopos de maíz.



ESCUINCLAS

NUGGETS DE POLLO O PESCADO

Crujientes trozos de pollo o filete de pescado apanados, elaborados artesanalmente, acompañados de papas a la francesa.

19.500

TACOS

Tortillas de maíz artesanales. Cada orden viene por 3 unidades.

TACOS DE BIRRIA DE RES(X3)

Birria de res cocida lentamente en su adobo, desmechada y servida en tortilla de maíz con queso gratinado, coronada con cebolla y cilantro fresco. Acompañado de su consomé caliente para disfrutar al estilo tradicional.



34.500

TACO DE CARNITAS Y CHICHARRÓN (X3)

Carnitas de cerdo cocidas lentamente hasta quedar suaves y jugosas, servidas en tortilla de maíz con guacamole, cebolla y cilantro fresco, y finalizadas con un crujiente de cerdo que aporta el contraste perfecto.



27.500

TACO PASTOR (X3)

Cerdo adobado en achiote con notas de piña, servido en tortilla de maíz con cebolla, cilantro y trocitos de piña que equilibran cada bocado.



27.500

TACO DE COCHINITA PIBIL (X3)

Cerdo desmechado marinado en achiote y naranja, cocido lentamente al estilo Yucatán hasta quedar suave y jugoso, servido en tortilla de maíz con frijol refrito y cebolla encurtida.



27.500

TACO DE CHAMORRITO EN ADOBO (X3)

Suave chamorrito de cerdo cocido a fuego lento en adobo, desmechado y lleno de sabor, servido en tortilla de maíz con cebolla y cilantro.

28.500

TACO DE POLLO AL COMAL (X3)

Jugoso pollo salteado al comal con cebolla y pimentón en finas julianas, servido en tortilla de maíz.

27.500



TACO DE QUESO CON FILETE

Jugoso lomo fino de res sellado, con costra de queso, servido en tortilla de maíz con guacamole.



27.500

TACO GOBERNADOR (X3)

Camarones salteados con cebolla y tomate, cubiertos con queso gratinado, servidos en tortilla de maíz.



28.500

BAJA DE LANGOSTINOS (X3)

Langostinos capeados y crujientes, servidos en tortilla de maíz con col morada, pico de gallo y una suave salsa mayo chipotle



27.500

BAJA DE PESCADO (X3)

Crujiente pescado capeado, acompañado de col morada fresca, pico de gallo y una suave salsa mayo chipotle en tortilla de maíz.



27.500

BAJA DE AGUACATE(X3) OPCION VEGETARIANA

Aguacate capeado, acompañado de col morada fresca, pico de gallo y una suave salsa mayo chipotle en tortilla de maíz.



26.500

TACO DE CHICHARRÓN CRUJIENTE (X3)

Crujiente de cerdo servido en tortilla de maíz con guacamole y un fresco pico de gallo de piña que aporta el equilibrio perfecto entre crocante y fresca.

28.500



TACOS

TACOS CON TORTILLAS CROCANTES

TACO VOLCAN (X2)

Lomo fino de res en trozos, con queso gratinado y pico de gallo, servido sobre tostada de maíz crujiente.



29.500

TOSTADA DE TINGA DE POLLO (X2)

Pollo desmechado en salsa de chipotle con cebolla, servido sobre tostada de maíz crujiente con lechuga fresca, crema y aguacate.



27.500

TACO PARA ARMAR

TACO ALAMBRE

Jugoso lomo fino de res con tocineta, salteados con pimentón y cebolla, cubiertos con costra de queso fundido, acompañado de tortillas de maíz para armar.

35.500



QUESADILLAS X2

QUESABIRRIA DE RES

Tortilla de trigo con queso dorado y birria de res suave y jugosa, acompañada de cebolla y cilantro, servida con totopos y su consomé caliente para sumergir cada bocado.

36.500

QUESADILLA AL GOBERNADOR

Tortilla de trigo con queso gratinado, rellena de camarones salteados con cebolla y tomate, acompañada de col morada fresca y totopos de maíz.

34.500

QUESADILLA DE TINGA DE POLLO

Tortilla de trigo con queso gratinado, rellena de tinga de pollo (pollo desmechado en salsa de chipotle con cebolla), acompañada de lechuga fresca y totopos de maíz.

33.500



QUESADILLA MIXTA DE RES POLLO

Tortilla de trigo con queso gratinado, rellena de lomo fino de res y pechuga de pollo salteados con pimentón y cebolla, acompañada de lechuga fresca, salsa tatemada y totopos de maíz.

33.500

QUESADILLA DE CARNE

Tortilla de trigo con queso gratinado, rellena de carne de res desmechada salteada con cebolla y tomate, en salsa BBQ de chipotle, acompañada de totopos de maíz.

33.500

QUESADILLA DE POLLO

Tortilla de trigo con queso gratinado, rellena de pechuga de pollo salteada en salsa tatemada, acompañada de totopos de maíz.

33.500

QUESADILLA SOLO QUESO

Tortilla de trigo con queso gratinado, servida con crema y acompañada de totopos de maíz.

29.500



GRINGAS



GRINGA DE COCHINITA

Tortilla de trigo con queso gratinado, rellena de jugosa cochinita pibil en achiote y naranja, acompañada de cebolla encurtida y piña que aportan el contraste perfecto, servida con totopos de maíz crujientes.

35.500

GRINGA DE PASTOR

Tortilla de trigo con queso gratinado, rellena de jugosa carne al pastor, acompañada de cebolla y piña que aportan el toque dulce característico, servida con totopos de maíz crujientes.

35.500

BURRITOS

BURRITO DE CHILAQUILES

Tortilla de trigo rellena de carne desmechada, totopos en salsa tatemada, queso, frijol refrito y huevo estrellado, con aguacate, cebolla y crema, acompañado de papas a la francesa.

36.500

BURRITO DE CARNITAS Y CHICHARRÓN

Tortilla de trigo rellena de carnitas de cerdo y chicharron, con queso, lechuga fresca, aguacate y pico de gallo, , acompañado de papas a la francesa.

35.500

BURRITO DE COCHINITA PIBIL

Tortilla de trigo rellena de cochinita pibil, con queso, frijol refrito, lechuga fresca, cebolla encurtida, aguacate y salsa, acompañado de papas a la francesa.

35.500

BURRITO DE PASTOR

Tortilla de trigo rellena de carne al pastor, con queso, lechuga fresca, cebolla, piña y aguacate, acompañado de papas a la francesa.

35.500

BURRITO DE TINGA DE POLLO

Tortilla de trigo rellena de tinga de pollo (pollo desmechado en salsa de chipotle con cebolla), con queso, lechuga fresca, aguacate y tiras de tortilla crujiente, acompañado de papas a la francesa.

34.500

BURRITO MIXTO DE RES POLLO

Tortilla de trigo rellena de lomo fino de res y pechuga de pollo salteados con pimentón y cebolla, con queso, lechuga fresca, aguacate y salsa tatemada, acompañado de papas a la francesa.

35.500

BURRITO AZTECA

Tortilla de trigo rellena de carne molida sazónada al comal, con queso, lechuga fresca, aguacate y tiras de tortilla de maíz crujiente, acompañado de papas a la francesa.

35.500

BURRITO DE PESCADO Y CAMARÓN

Tortilla de trigo rellena de filete de pescado y camarones salteados, con queso, col morada fresca, aguacate y salsa mayo chipotle, acompañado de papas a la francesa.

36.500

BURRITO DE MAR Y TIERRA

Tortilla de trigo rellena de lomo fino de res y camarones salteados, con queso, lechuga fresca y aguacate, acompañado de papas a la francesa.

36.500



PLATOS FUERTES

CARNE A LA TAMPIQUEÑA

Jugoso lomo fino de res a la parrilla (250 g), acompañado de guacamole, frijol refrito, pico de gallo fresco y tortillas de maíz.



40.500

COSTILLITAS BBQ

Jugosas costillas de cerdo (300 g) bañadas en salsa BBQ de chipotle, con un toque ahumado y ligeramente dulce, acompañadas de papas a la francesa y guacamole.



40.500

CAMARONES A LA DIABLA

Jugosos camarones salteados en salsa picante de tomate con chile guajillo y pasilla, acompañados de frijol refrito y tortillas de maíz.



40.500

FAJITAS (POLLO, RES O MIXTAS)

Jugosas tiras de pechuga de pollo y/o lomo fino de res salteadas con pimentón y cebolla en salsa de la casa, acompañadas de frijol refrito, guacamole y tortillas de trigo para armar.



39.500

ENCHILADAS SUIZAS DE POLLO

Tres tortillas de maíz rellenas de pollo desmechado, bañadas en salsa tatemada, con queso gratinado, cebolla y crema, acompañadas de frijol refrito.



39.500

ENCHILADAS DE CARNE AL GUAJILLO

Tortillas de maíz suaves rellenas de carne molida sazónada al comal, bañadas en salsa de chile guajillo, con queso gratinado, crema y cebolla morada, acompañadas con frijol refrito.

39.500

CHILAQUILES DE POLLO

Totopos de maíz bañados en salsa verde, acompañados de pollo desmechado, cebolla, queso fresco y crema, con frijol refrito. (Huevo frito opcional).



38.500

CHILAQUILES DE COCHINITA

Totopos de maíz bañados en salsa roja, acompañados de cochinita pibil jugosa, cebolla, queso fresco y crema, con frijol refrito. (Huevo frito opcional).



38.500

CHILAQUILES DE CARNE

Totopos de maíz bañados en salsa tatemada, acompañados de carne desmechada, cebolla, queso fresco y crema, con frijol refrito. (Huevo frito opcional).



38.500

CHILAQUILES VEGETARIANOS

Totopos de maíz bañados en salsa verde, acompañados de lechuga fresca, cebolla, aguacate, queso fresco y crema, con frijol refrito y pico de gallo.



35.500

TRUCHA MEXICANA EMPAPELADA

Jugosa trucha al horno con adobo de la casa, cocida al estilo empapelado para resaltar su sabor, acompañada de guacamole, cebolla, piña, lechuga fresca y tortillas de maíz.

39.500

TRUCHA ENCHILADA

Jugosa trucha a la plancha, adobada en salsa verde y roja tatemada, cubierta con queso gratinado, acompañada de cebolla encurtida y crema, con frijol refrito.

39.000

PARA COMPARTIR

BOTANA MIRREY 2 PERSONAS



Selección para compartir que incluye: 2 costillas BBQ, 2 flautas de queso, 2 gringas de cochinita pibil, 1 taco de queso con filete, 1 taco baja de aguacate, carne a la tampiqueña, 1 jalapeño relleno de queso, acompañados de frijol refrito, guacamole y 3 tortillas de maíz.

73.000

BOTANA MIRREY 4 PERSONAS



Gran selección para compartir con 4 costillas BBQ, 4 flautas de queso, 4 gringas de cochinita pibil, 2 tacos de queso con filete, 2 tacos baja de aguacate, carne a la tampiqueña y 2 jalapeños rellenos de queso, acompañados de frijol refrito, guacamole y 6 tortillas de maíz, ideal para disfrutar en grupo.

150.000

NACHOS

NACHOS DE COCHINITA 39.500

Totopos de maíz crujientes cubiertos con queso gratinado, cochinita pibil jugosa, piña en trozos y cebolla encurtida, con crema.

NACHOS DE BIRRIA DE RES 40.500

Crujientes totopos de maíz cubiertos con queso gratinado y birria de res desmechada, acompañados de cebolla, cilantro y crema, con su consomé caliente al lado.

ADICIONALES

PERSONALIZA TU
EXPERIENCIA

Papas fritas	9.500
Totopos de maíz crujiente	9.500
Queso adicional	9.500
Tocineta crujiente	9.500
Jalapeños rellenos de queso	9.500
Tortillas de maíz (3 unid)	4.500
Tortillas de trigo (3 unid)	4.500

ENSALADA

ENSALADA SANTA FE

Mix de lechugas frescas con tomate, pechuga de pollo en tiras, queso doble crema, tocineta, aguacate y tiras de tortilla de maíz crujiente, acompañada de vinagreta de cilantro y eneldo.

29.500

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE

Suave pastel de chocolate servido con helado, bañado en salsa de chocolate y coronado con toppings, creando una experiencia dulce irresistible.

17.500

CHIMICHANGA DULCE

Crujiente tortilla de trigo frita rellena de frutas, bañada en salsa de chocolate y servida con helado, logrando un irresistible contraste entre caliente y frío.



18.500

COPA DIABLITO DEL ZÓCALO

Helado artesanal de tamarindo y frutos rojos servido en vaso escarchado con chamoy y Tajín, acompañado de dulce de tamarindo, gomitas enchiladas, banderilla y paleta de tamarindo, creando una experiencia única entre lo dulce, ácido y picante.

25.500



BEBIDAS

AGUAS FRESCAS DEL CHAVO

Parece de limon, sabe a Jamaica pero es de Tamarinndo



9.500

JAMAICA

Refrescante infusión de flor de Jamaica natural, endulzada al gusto y servida con hielo.

TAMARINDO

Refrescante agua de tamarindo natural, endulzada al punto perfecto y vaso escarchado con tajín y servida con hielo.

HORCHATA

Bebida tradicional a base de arroz, leche y canela con un sutil toque de vainilla, endulzada al punto perfecto, servida con hielo y espolvoreada con canela.

COCOCHATA

Cremosa fusión de horchata con coco, servida fría y decorada con coco rallado y un toque de canela.

PIÑA Y ALBAHACA

Dulce piña fresca con el toque aromático de la albahaca, en frappe.

SANDÍA CON HIERBABUENA

El dulce sabor de la sandía fresca combinado con la frescura de la hierbabuena en frappe.

GRANIZADAS

9.500

LIMON

NARANJA

MANDARINA

CEREZADA

MARACUYÁ

LIMONADA DE HIERBABUENA

LIMONADA DE COCO

9.800



MANGONADA Y CHAMOYADAS

MANGONADA

Refrescante mango en frappe con limón y chamoy, en vaso escarchado con Tajín, con trozos de mango, gomitas enchiladas y banderilla.

15.500

CHAMOYADA DE FRESA

Fresa en frappe con chamoy y limón, servida en vaso escarchado con Tajín, con trozos de fresa, gomitas enchiladas y banderilla.

15.500

CHAMOYADA DE PIÑA Y MANGO

Piña y mango en frappe con chamoy y limón, servida en vaso escarchado con Tajín, con trozos de fruta y gomitas enchiladas.

16.500

CHAMOYADA TENTACIÓN DE COCO CON FRESA

Cremosa mezcla de fresa y coco en frappe con chamoy y limón, en vaso escarchado con Tajín, acompañada de trozos de fresa, gomitas enchiladas y banderilla.

16.500

CHAMOYADA PASIÓN ROJA SANDÍA Y MARACUYÁ

Refrescante sandía y maracuyá en frappe con chamoy y limón, en vaso escarchado con Tajín, acompañada de trozos de sandía, dulce de maracuyá y gomitas enchiladas.

16.500

CHAMOYADA TRICOLOR PIÑA MANGO Y FRESA

Piña, mango y fresa en frappe con chamoy y limón, servida en vaso escarchado con Tajín, con trozos de fruta y gomitas enchiladas.

17.500

CHAMOYADA FIESTA TROPICAL PIÑA MANGO Y MARACUYÁ

Refrescante mezcla de piña, mango y maracuyá en frappe con chamoy y limón, en vaso escarchado con Tajín, acompañada de trozos de fruta, dulce de maracuyá y gomitas enchiladas.

17.500

OTROS

GASEOSA

4.900

SODA

4.900

AGUA CON GAS

4.900

AGUA BOTELLA 500ML

6.500

SODA DE FRUTOS ROJOS

13.500

BEBIDAS

SERVICIO DE MICHELADAS

TRADICIONAL

Vaso escarchado con sal y tajín, hielo y limón

4.500

MIRREY

Vaso escarchado con sal y tajín, clamato, salsa inglesa, salsa negra hielo, limón y tabasco.

6.500

MANGOCHELA

Vaso escarchado con Tajín, hielo, limón, mango en cubitos, banderilla, chamoy y tajín.

9.500

TAMARINDOCHELA

Vaso escarchado con Tajín, pulpa de tamarindo, chamoy, limón, naranja, salsa inglesa, salsa negra, hielo, banderilla y dulce de tamarindo.

12.500

PIÑACHELA

Vaso escarchado con Tajín, hielo, pulpa de tamarindo, chamoy, limón, piña en cuadritos, tajín, banderilla y gomitas enchiladas.

12.500

SANDIACHELA

Vaso escarchado con Tajín, hielo, sandía natural y un toque de Jamaica, combinados con limón, chamoy, tajín, banderilla y gomitas enchiladas.

12.500



MARGARITAS

LA PRESUMIDA

La preferidas de muchas, Margarita tradicional con tequila, limón, escarchada con sal y tajín.

26.500

MANGO

Mango fresco con tequila, limón, jarabe natural escarchada con sal y tajín.

25.500

TAMARINDO

Tamarindo con tequila, limón, jarabe natural escarchada con sal y tajín.

25.500

SANDIA

Sandía con tequila, limón, hierbabuena, jarabe natural escarchada con sal y tajín.

25.500

LA MALINCHE

Almíbar de Jamaica con tequila, zumo de piña servida en las rocas.

25.500

DE MIS AMORES

Almíbar de jengibre, limón, Mezcal escarchada con tajín (en las rocas).

26.500



CERVEZAS

MEXICANAS

CORONA 350 ML 9.500

SOL 8.500

AZTECA 6.500

TEKATE 7.500

MODELO ESPECIAL 11.000

NACIONALES

CLUB COLOMBIA DORADA 6.500

ÁGUILA LIGHT 6.500

OTRAS

STELLA ARTOIS 10.000

SHOTS

	PEQUEÑO	GRANDE
SHOT DE TEQUILA	13.500	25.500
SHOT DE MEZCAL	14.500	27.500

COCTELES

EL CATRIN

Almíbar de romero y canela, limón y tequila.

25.500

MARIA FELIX

Zumo de toronja, limón, almíbar de canela y tequila.

25.500

EL PADROTE

Una variación del tradicional Mojito, preparado a base de tequila, hierbabuena, limón, y jugo de cranberry.

25.500

EL FANFARRON

Mezcla de almíbar de miel de agave y chiles, sangrita, limón, albahaca con tequila.

25.500

JORSH DE POLANCO

Mezcal, limón, jarabe natural y triple sec.

26.500

DIONISIO ALACARAN

Mezcal, zumo de limón y naranja, jarabe natural, hierbabuena, y escarchado con tajín.

27.500

