

MENU

TACOS

Tortillas de harina o maiz

QUESABIRRIA 299

3 tacos • Tortillas de maiz
Cebolla • Cilantro

DIABLO SHRIMP 299

Repollo • Camarones Tempura
Salsa diablo • Aguacate

CARNITAS 289

Cebolla • Cilantro • Aguacate

AL PASTOR 239

Piña • Chicharrón • Cilantro • Repollo

PORK BELLY 239

Honey Garlic / Clásico

CHICKEN TINGA 239

Repollo • Pollo ripiado • Crema cilantro

SWEET CHILI SHRIMP 299

Repollo • Camarones tempura
Aioli de chili • Aguacate

CHIMICHURRI SHRIMP 299

Repollo • Camarones a la parrilla • Chimichurri

CARNE ASADA 289

Res vacio • Repollo • Cilantro crema • Aguacate

SHARING

FLAUTAS CARNITAS 389

Taquitos relleno con queso • Carnitas • Cebolla

SHRIMP CEVICHE 499

Camarones ceviche estilo mexicano • Nachos

QUESADILLA 399

Buffalo Chicken Avocado
Chicken Tinga
Carnitas

ONNO'S DUO MOFONGO

Opciones: Camarones 399 / Chicharrón 349

QUESABIRRIA DIP 419

Nachos • Birria de res • Queso

CHIPS & DIP 399

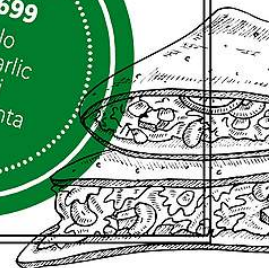
Nachos • Pico de gallo • Guacamole

CHIMICHURRI STEAK 799

Vacio • Plátano maduro • Arroz
Camarones 149

DIABLO SHRIMP 409

Camarones tempura • Salsa diablo
Aguacate



BURRITO

Servido con Nachos & Guacamole

HONEY GARLIC CHICHARRONES 399

Arroz mexicano - Chicharrón
Habichuela - Queso

DOMINICANO 389

Plátano maduro - Birria de res - Arroz
Habichuela - Queso

TINGA 389

Pollo tinga - Arroz - Habichuela Queso

NACHOS CARGADOS 599

Opciones: Birria • Pollo tinga • Carnitas
Queso • Crema cilantro • Habichuelas
Pico de gallo

PORK BELLY / CHICHARRÓN 299

Honey Garlic / Classic

SWEET PLANTAIN SHRIMP 399

Camarones aplanados • Aioli

EMPANADAS 79

Carnitas & Queso
Tinga & Queso • Queso

SOUTHWEST CHICKEN SALAD 399

Ensalada suroeste • Pollo • Habichuela
Pico de gallo • Tortillas • Maiz

CHICKEN WRAP 399

Servido con papas fritas
Buffalo • Honey garlic • Classic

BURGERS 429

Servido con papas fritas

ONNO'S - Huevo frito, Queso & tocineta
CLASSIC SMASH - Doble carne, Doble queso
BACON AVOCADO - Tocineta, Aguacate, Aioli

SIZZLING FAJITAS

Steak/Res 599 • Chicken/Pollo 499 • Shrimp/Camarones 629 • Pulled Pork/Carnitas 549

Arroz Mexicano • Crema agria • Queso • Habichuela negra • Tortillas

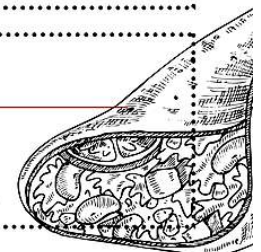
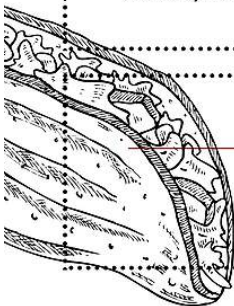
BURRITO BOWL

Birria • Pollo Tinga • Carnitas • Carne Asada • Chicharrón 499

Chimichurri Shrimp 589

Arroz Mexicano • Aguacate • Plátano maduro • Pico de gallo • Queso

10% Propina / 18% Itibis No Incluido



Cocktails

SO FRESH, SO CLEAN



WATERMELON AGUA FRESCA
Como lo quieras: Tequila / Vodka / Mocktail



CAIPIRHNA
Ron Blanco · Azúcar · Limón · Refresco



DAIQUIRI DE MANGO
Ron blanco · Mango



MICHELADA
Un clásico mexicano hecho con corona



ITALIAN ROSE
Prosecco · St-Germain Liqueur · Lillet Rose Refresco



MOSCOW MULE
Vodka · Cerveza de Jengibre Limón · Refresco



TEPACHE
Tequila · Jugo de Piña Fresco



APEROL SPRITZ
Aperol · Prosecco · Refresco



SANGRIA
Roja · Blanca



FROZEN PALOMA
Tequila · Refresco de Pomelo · Limón



LILLET LEMONADE
Gin · Lillet Blanc · Limón · Refresco



CUCUMBER GIN TONIC
Gin · Pepino · Tónica



MARGARITAS

CADILLAC MARGARITA

Casamigos Blanco · Cointreau · Jarabe de Agave Limón · Grand Marnier

BULLDOG MARGARITA

Coronita Margarita (congelado!)

RANCH WATER

Tequila · Limón · Agua Mineral

CLASSIC MARGARITA

Tequila Jarana · Cointreau · Limón · Jarabe de Agave Sabores: Fresa · Melocotón · Chinola

SPICY JALAPENO MARGARITA

Margarita Clásico · Jalapeño · Tajín

STRAWBERRY MEZCAL MARGARITA

Agrega un poco de humo a la fresa

MEZCAL MARGARITA

Mezcal · Cointreau · Limón · Jarabe de Agave

PEACH MARGARITA

Margarita · Melocotón

CHINOLA MARGARITA

Margarita · Chinola



MOCKTAILS

SIN ALCOHOL



CHINOLA MULE

Pepino + Sirop + Chinola Cerveza de jengibre + Limón

SHIRLEY GINGER

Soda + Grenadine + Limón Cerveza de jengibre

STRAWBERRY MOJITO

Menta + Fresa + Soda

CUCUMBER GIMLET

Soda + Pepino + Limón

PINEAPPLE COBBLER

Jugo de fresa + Limón + Piña + Soda

VIRGIN COLADA

Coco + Piña + Cereza



BEER / CERVEZAS

Presidente / Light - Corona
Modelo Rubia / Negra - Stella - Blue Moon
Budweiser - Leffe Blande / Brune

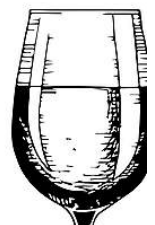
Más opciones dentro!

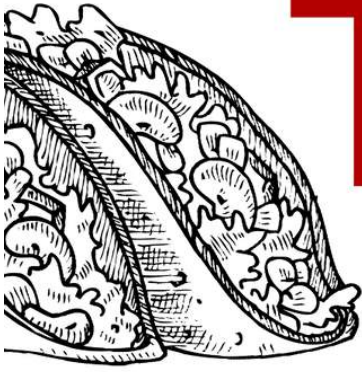
WINE / VINOS

Pregunte a su camarero por la selección de vinos por copa.

Botella - Coge una del interior

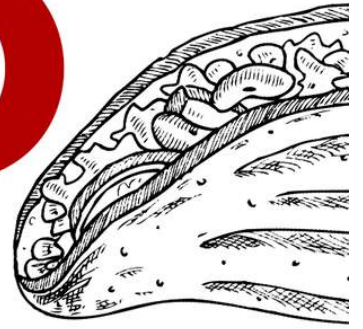
10% Propina / 18% Itibis No Incluido





TACO

Tuesday



TODO LOS MARTES 11AM - 11PM

\$99
Tacos

\$199
Margaritas

QUESABIRRIA 259

Queso - Birria - Cebolla - Cilantro

DIABLO SHRIMP 299

Repollo - Camarones Tempura
Salsa diablo - Aguacate

CARNITAS 239

Cebolla - Cilantro - Aguacate

AL PASTOR 239

Piña - Chicharrón - Cilantro - Repollo

PORK BELLY

Honey Garlic 249 / Classico 239

SWEET CHILI SHRIMP 299

Repollo - Camarones tempura
Aioli de chili - Aguacate

CARNE ASADA 289

Res vacio - Repollo - Cilantro crema - Aguacate

CHICKEN TINGA 239

Repollo - Pollo ripiado - Crema cilantro

FAJITA

Fridays

TODO LOS VIERNES 11:30AM - 11PM

Steak/Res | Chicken/Pollo | Pork/Carnitas

Servido con 4 tortillas de harina, Habichuela negra, Queso, Crema Agria, Pico de gallo, Guacamole & Arroz Mexicano

\$499



SUNSET

Hour

Diario, (excepto los martes) 5pm - 7pm

2x1 Cuba / Santo Libre | Mojito | Caipirinha | Margarita
Vodka Tonic
15%OFF MENU COMPLETO



LUNCH SPECIALS

ESPECIALES DE ALMUERZO

MARTES A DOMINGO - 11:30AM - 2:30PM

Rice Bowls

Arroz mexicano - Aguacate - Plátano maduro
Queso - Habichuela - Pico de gallo

Carne asada 399

Camarones al chimichurri 419

Carnitas 349

Chicharrones 329

Birria de res 399

Pollo tinga 349

