

TACOS

TACOS X2 \$22.600 **Y X4** \$35.600 (ESCOJA DOS SABORES)

CHORIZO

Con salsa taquera y guacamole

CARNITAS

Con salsa verde de tomatillo y guacamole

CAMARÓN CRISPY

Con pico de gallo de mango y coleslaw

COSTILLA BBQ

Con pico de gallo, coleslaw y mayonesa de jalapeño

CHICHARRÓN

con salsa verde

PESCADO

Pescado apanado, con pico de gallo, mayonesa de jalapeño y cebolla en escabeche

AL PASTOR

Con carne de cerdo, piña y salsa pastor

TACOS X 2

TACOS DE BIRRIA

De res con queso fundido \$23.900

TACOS QUESO CROCANTE

Chorizo \$24.900 / Carne desmechada \$23.600 / Carne \$26.900

TOSTADAS DE COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo adobada en achiote, cocida en hojas de plátano. Con frijoles refritos, cebolla en escabeche y guacamole. \$22.900

TACOS CRISPY

Con frijol refrito, pico de gallo, guacamole, sour cream y lechuga.

Carne \$26.300 / Pollo \$23.400 / Mixto \$24.600

TOSTADAS DE CEVICHE

Ceviche de tilapia con mayonesa chipotle, aguacate y cebollitas crispy. \$23.300

TOSTADAS DE TINGA DE POLLO

Con pollo deshebrado en salsa roja de chile chipotle, tomates y cebolla, frijol refrito, sour cream y aguacate \$22.900

SOPAS & ENSALADAS

POZOLE

Caldo de carne de cerdo, chiles y maíz peto, con aguacate, rábano, lechuga y tortillas.

\$21.600

SOPA DE TORTILLA

Con aguacate, pollo, queso y tortillas.

Media \$21.600 / Grande \$25.600

SOPA DE LENTEJAS

Con tocineta, queso y tortillas.

\$18.600

ENSALADA MEXICANA CON QUINOA

Con quinoa, aguacate, tomate cherry, maíz a la parrilla, frijol, queso y crutones de maíz. \$25.600,

Con pollo \$27.600

ENSALADA TAQUERIA

Con pollo, tocineta, aguacate, maíz, champiñones, pico de gallo y vinagreta miel mostaza. \$29.600

ENSALADA DE CAMARÓN CRISPY

Con mango, aguacate, tomate, queso, rábano y vinagreta miel mostaza.

\$31.700

BOTANAS

GUACAMOLE CASERO

Con totopos. \$23.600

CHICHARRONES CON GUACAMOLE

\$26.900

CEVICHE MEXICANO

De pescado, camarón o mixto, con aguacate, maíz tierno, y pico de gallo \$29.600

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Acompañado de tortillas. \$29.600

CAMARONES CRISPY

Con mayonesa chipotle y miel de chiles \$26.800

ESQUITES

Maíz tierno a la parrilla, con limón, mayonesa de jalapeño, y queso rallado \$20.600

NACHOS

Con queso fundido, chile con carne, frijol refrito, pico de gallo, guacamole, sour cream y jalapeños. \$34.900

CHILAQUILES

Totopos con pollo desmechado, queso fundido, en salsa roja y crema. \$29.600

QUESADILLAS

En tortilla de harina o maíz. Carne \$29.600/ Tinga de Pollo \$23.600 / Chorizo/ \$24.900 Hongos/ \$23.600

FLAUTAS

Carne \$28.900/ Pollo \$25.600/ Mixtas \$26.600
Con guacamole, frijol refrito y sour cream.

BOWLS

BOWL SALMÓN O CAMARÓN CHILE DULCE

Con arroz crispy, esquites, aguacate, pepino y cebolla en escabeche.

1. Salmón \$49.500 / 2. Camarón \$30.600

Base: Arroz integral +\$2.000 o Blanco

BOWL MEXICANO

Con maíz a la parrilla, pico de gallo, frijol negro, aguacate, lechuga, cebolla en escabeche y crutones de maíz

1. Carne desmechada \$30.600 / 2. Tinga de pollo \$30.600 /

3. Pollo a la parrilla \$30.600./ 4. Salmón glaseado con miel

chipotle \$49.500/ 5. Camarones Crispy \$30.600/ 7. Vegetales

a la plancha \$30.600/

Base: Arroz Integral +\$2.000 o Blanco

BOWL DE BIRRIA

Con arroz mexicano, frijol negro, plátano maduro, y pico de gallo y guacamole \$31.600

BURRITOS

SÚPER BURRITO

Con queso fundido, arroz con frijol negro, guacamole, pico de gallo, y salsa taquera.

1. Carnitas \$29.600 / 2. Ropa vieja y maduritos \$29.600 /

3. Tinga de Pollo \$28.600./ 4. Vegetales \$26.600

SÚPER BURRITO SALUDABLE

En tortilla integral, arroz integral, queso light, guacamole, pico de gallo, frijol y salsa taquera.

1. Carnitas \$30.600 / 2. Ropa vieja y maduritos \$30.600 /

3. Tinga de Pollo \$29.600./ 4. Pollo Parrilla \$29.600./ 5. Vegetales \$28.600

BURRITO GRATINADO

En salsa roja, con guacamole, sour cream, frijol refrito y pico de gallo.

1. Carne \$43.600 / 2. Pollo \$31.900 / 3. Mixto \$39.900

MEXICANOS & AL CARBÓN

MIXTO DE TACOS DE LA CASA

2 Flautas + 4 tacos (dos sabores de su elección / solo para sabores disponibles x 4) \$40.200

MIXTO DE TACOS

2 flautas + 4 tacos blandos (de carne, pollo, al pastor y uno crispy) \$40.200

MIXTO TAQUERIA

Chilaquiles, enchilada de carne, flauta y quesadilla, con guacamole y frijol refrito. \$42.200

FAJITAS

Con vegetales, guacamole, sour cream, frijol refrito y tortillas.

Carne \$39.900/ Pollo \$31.600 / Mixta. \$37.900 Vegetales \$27.900
Con queso + \$2.000

SÚPER QUESADILLAS

1. De la casa:

Pollo, cebolla caramelizada y pimentón. \$31.900

2. Ropa vieja:

Carne desmechada, maduritos y arroz con frijol. \$34.600

CALENTADO D.F.

Con carne desmechada, frijoles negros, plátano maduro, aguacate, pico de gallo y tiras de totopos. Recomendado con huevo frito. \$30.600

STEAK O POLLO PALOMILLA

Con cebolla y cilantro finamente picados, tajadas de maduro, frijoles negros y arroz blanco. Steak \$45.600 / Pollo \$29.600

ARROZ FRITO MEXICANO

Arroz mexicano con salsa de chiles, aguacate, cilantro y cebolla encurtida. Camarón \$35.000/ Pollo \$29.000/ Mixto \$33.000

ENCHILADAS

1. **Tradicional:** Carne \$29.400/ Pollo \$26.300 / Mixto \$28.300

Gratinada con arroz mexicano y frijol refrito.

2. **Bandera:** De pollo, carne y queso, con salsa roja, verde y crema. \$27.300

ROPA VIEJA

Carne desmechada, acompañada de arroz blanco, frijol negro y tajadas de maduro \$32.600

STEAK O POLLO CON QUESADILLA Y FLAUTAS

Con guacamole, frijol refrito, pico de gallo y sour cream. Steak \$46.800 / Pollo \$31.600

STEAK PARRILLA

Sobre salsa ranchera, con queso fundido y anillos de cebolla, acompañado de ensalada. \$46.800

STEAK ENCEBOLLADO

Con anillos de cebolla, quesadilla y flautas, acompañado de guacamole, frijol refrito y sour cream. \$46.800

POSTRES

CHURROS CASEROS

Con helado y salsas de mora y arequipe \$17.200

PIE DE LIMÓN HELADO \$18.200

BROWNIE DE MILO

Con crumble de galleta de caramelo, y helado de vainilla \$17.200

TRES LECHE

\$17.900

CHURROS DE CARAMELO SALADO

Con crocante de maní, salsa de caramelo salado y helado de vainilla \$18.600

CHURROS DE OREO

Con salsa de chocolate y helado de vainilla \$17.200

CREPE DE NUTELLA

Con banano o fresas \$17.200

Margaritas



JARRA DE MARGARITA

Tradicional ó Tamarindo \$94.000

TRADICIONAL \$29.600

TAMARINDO frappe \$29.600

MANGO BICHE frappe \$29.600

FLOR DE JAMAICA \$29.600

AGUAS FRESCAS

AGUA DE TAMARINDO \$7.800

AGUA DE HORCHATA \$7.800

AGUA DE FLOR DE JAMAICA \$7.800

LIMONADAS

LIMONADA DE MANGO BICHE \$8.800

LIMONADA DE COCO \$10.600

LIMONADA DE HIERBABUENA \$6.600

LIMONADA DE JENGIBRE \$7.600

LIMONADA CEREZADA \$8.200

LIMONADA NATURAL \$7.200

OTRAS BEBIDAS

COCA COLA \$6.600

COCA COLA ZERO \$6.600

AGUA MANANTIAL \$6.500

AGUA MANANTIAL CON GAS \$6.500

SODA \$6.600

SPRITE \$6.600

CAFÉ

AMERICANO \$5.100

CAPUCCINO \$6.200

LATTE \$6.200

ESPRESSO \$4.900

MACCHIATO \$5.200

AROMATICA \$5.500

Cervezas



BOTELLA
\$12.900



BOTELLA
\$13.500



LATA
\$8.200



CAJICÁ BOT.
\$13.200

CLUB COLOMBIA \$9.100

AGUILA LIGHT \$7.000

Micheladas

CHELADA: Limón y sal
+ \$1.000

MICHELADA: Limón, tabasco,
salsa inglesa y pimienta
+ \$3.000

OJO ROJO: Jugo de tomate,
reducción de tamarindo,
salsa inglesa, picante,
limón y tajín + \$3.000

TAMARINDO: Reducción de
tamarindo, zumo de limón,
picante y Tajín + \$2.200

MANGOCHELA: Reducción
de mango y zumo de limón
y Tajín + \$2.200

MEZCALES

| | tr. | bot. |
|-------------------------------|-----------|-----------|
| ALIPÚS SAN LUIS/Espadín | .\$40.900 | \$400.000 |
| MEZCAL AMORES VERDE/Espadín | .\$30.000 | \$330.000 |
| MEZCAL UNIÓN EL JOVEN/Espadín | .\$27.000 | \$300.000 |

TEQUILAS

| | tr. | bot. |
|--------------------------|----------|-----------|
| GRAN CENTENARIO REPOSADO | \$18.900 | \$180.000 |
| GRAN CENTENARIO PLATA | \$18.900 | \$180.000 |
| DON JULIO AÑEJO | \$40.000 | \$450.000 |
| DON JULIO BLANCO | \$30.000 | \$380.000 |
| 1800 REPOSADO | \$32.000 | \$350.000 |
| 1800 SILVER | \$30.000 | \$330.000 |
| HERRADURA | \$29.000 | \$300.000 |
| SHOT SANGRITA | \$3.000 | |

GIN

| | tr. | bot. |
|-----------|-----------|-----------|
| HENDRICKS | .\$30.000 | \$320.000 |
| TANQUERAY | .\$24.000 | \$300.000 |
| GORDONS | .\$15.900 | \$180.000 |

VODKA

| | tr. | bot. |
|------------------|-----------|-----------|
| ABSOLUT | .\$26.000 | \$280.000 |
| TITO'S HAND MADE | .\$24.000 | \$260.000 |

WHISKY

| | tr. | bot. |
|--------------------|----------|-----------|
| BUCHANAN'S 12 AÑOS | \$26.000 | \$280.000 |
| OLD PARR 12 AÑOS | \$24.000 | \$260.000 |

RON

| | tr. | bot. |
|----------------|-----------|-----------|
| ZACAPA 23 AÑOS | .\$25.000 | \$250.000 |
| HAVANA 7 AÑOS | .\$18.900 | \$210.000 |

VINOS

| | piccolos. |
|--|-----------|
| FINCA LAS MORAS MALBEC / Chile | \$28.900 |
| SANTA CAROLINA SAUVIGNON BLANC / Chile | \$24.000 |
| SANTA ROSA ESTATE MALBEC / Argentina | \$90.000 |
| ZUCCARDI FAMILIA RESERVA CABERNET SAUVIGNON / Argentina | \$150.000 |
| CABALLERO DE OLMEDO VIURA-VERDEJO/ España | \$150.000 |

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. SE INFORMA A LOS CLIENTES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA. POR FAVOR INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATENDIÓ SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINAS SE DESTINAN EN UN 100% A TODO EL PERSONAL INVOLUCRADO EN LA CADENA DE LAS DIFERENTES ÁREAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO PARA QUE RADIQUE SU QUEJA A LOS TELÉFONOS EN BOGOTÁ 6513240 O PARA EL RESTO DEL PAÍS A LA LÍNEA GRATUITA NACIONAL 018000910165.

