

# TACOS

**TACOS X2** \$21.300 **Y X4** \$33.900 (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 \$22.900

### **TACOS QUESO CROCANTE**

Chorizo \$23.900 / Carne desmechada \$22.600/ Carne \$25.900

### **TOSTADAS DE COCHINITA PIBIL**

Carne de cerdo adobada en achiote, cocida en hojas de plátano. Con frijoles refritos, cebolla en escabeche y guacamole. \$21.300

### **TACOS CRISPY**

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

Carne \$25.300 / Pollo \$22.400 / Mixto \$23.600

### **TOSTADAS DE CEVICHE**

Ceviche de tilapia con mayonesa chipotle, aguacate y cebollitas crispy. \$21.300

### **TOSTADAS DE TINGA DE POLLO**

Con pollo deshebrado en salsa roja de chile chipotle, tomates y cebolla, frijol refrito, sour cream y aguacate \$21.300

# SOPAS & ENSALADAS

## **POZOLE**

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

\$19.600

## **SOPA DE TORTILLA**

Con aguacate, pollo, queso y tortillas.

Media \$21.600 / Grande \$25.600

## **SOPA DE LENTEJAS**

Con tocineta, queso y tortillas.

\$18.000

## **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

\$ 25.600

## CEVICHE MEXICANO

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

## QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Acompañado de tortillas.  
\$28.600

## CAMARONES CRISPY

Con mayonesa chipotle y miel de chiles \$25.800

## ESQUITES

Maíz tierno a la parrilla, con limón, mayonesa de jalapeño, y queso rallado \$19.300

## NACHOS

Con queso fundido, chile con carne, frijol refrito, pico de gallo, guacamole, sour cream y jalapeños. \$33.900

## 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 \$27.900/ Pollo \$24.600/  
Mixtas \$25.600  
Con guacamole, frijol refrito y sour cream.

## TORTA DE MAIZ

con sour cream \$13.600

# BOWLS

## BOWL SALMÓN O CAMARÓN CHILE DULCE

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

1. Salmón \$49.500 / 2. Camarón \$29.600

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 \$29.600 / 2. Tinga de pollo \$29.600 /

3. Pollo a la parrilla \$29.600./ 4. Salmón glaseado con miel

chipotle \$49.500/ 5. Camarones Crispy \$29.600/ 7. Vegetales

a la plancha \$29.600/

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 \$27.600./ 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 \$28.600./ 4. Pollo Parrilla \$28.600./ 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 \$29.000 / 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. \$29.900

## STEAK O POLLO PALOMILLA

Con cebolla y cilantro finamente picados, tajadas de maduro, frijoles negros y arroz blanco. Steak \$45.600 / Pollo \$27.900

## 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 \$31.600

## STEAK O POLLO CON QUESADILLA Y FLAUTAS

Con guacamole, frijol refrito, pico de gallo y sour cream. Steak \$46.800 / Pollo \$30.600

## 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 \$16.200

## PIE DE LIMÓN HELADO

\$17.200

## BROWNIE DE MILO CON HELADO

\$15.600

## 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 \$16.200

## CREPE DE NUTELLA

Con banano o fresas \$16.200

## Margaritas

### JARRA DE MARGARITA

Tradicional ó Tamarindo \$94.000

TRADICIONAL \$27.600

TAMARINDO frappe \$27.600

MANGO BICHE frappe \$27.600

FLOR DE JAMAICA \$27.600

## AGUAS FRESCAS

AGUA DE TAMARINDO \$7.600

AGUA DE HORCHATA \$7.600

AGUA DE FLOR DE JAMAICA \$7.600

## LIMONADAS

LIMONADA DE MANGO BICHE \$8.600

LIMONADA DE COCO \$10.600

LIMONADA DE HIERBABUENA \$6.600

LIMONADA DE JENGIBRE \$7.600

LIMONADA CEREZADA \$8.200

LIMONADA NATURAL \$6.600

## OTRAS BEBIDAS

COCA COLA \$5.600

COCA COLA ZERO \$5.600

AGUA MANANTIAL \$6.300

AGUA MANANTIAL CON GAS \$6.000

SODA \$6.600

SPRITE \$5.600

## CAFÉ

AMERICANO \$4.800

CAPUCCINO \$5.900

LATTE \$5.900

ESPRESSO \$4.600

MACCHIATO \$4.900

AROMATICA \$5.200

## Cervezas



BOTELLA  
\$12.600



BOTELLA  
\$13.300



LATA  
\$8.200



**BBC**

CAJICÁ BOT.  
\$12.900

CLUB COLOMBIA \$8.700

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/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
MILAGRO	\$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



LA TA  
QUE  
RIA