

LATAQUERIA

TACOS

X 2 \$26.000

X 4 \$42.600

[ESCOJA DOS SABORES]

AL PASTOR

Con carne de cerdo, piña y salsa pastor.

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.

PESCADO

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



TACOS DE BIRRIA.

BIRRIA

Con queso fundido

TINGA DE POLLO

Tostada con frijol refrito, sour cream y guacamole

COCHINITA PIBIL

Tostada con frijoles refritos, cebolla en escabeche y guacamole.

X 2

TACOS CON COSTRA DE QUESO

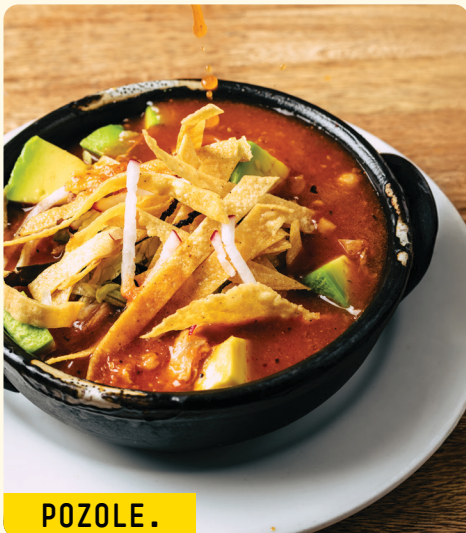
Chorizo \$28.900

Carne \$31.900

Carne desmechada \$28.900

TOSTADAS DE CEVICHE

Ceviche de tilapia con mayonesa chipotle, aguacate y cebollitas crispy. \$28.600



POZOLE.

SOPAS & ENSALADAS

POZOLE

Caldo de carne de cerdo, chiles y maíz peto, con aguacate, rábano, lechuga y tortillas. Medio \$27.000

SOPA DE TORTILLA

Con aguacate, pollo, queso y tortillas. Media \$27.000 / Grande \$30.500

SOPA DE LENTEJAS

Con tocineta, queso y tortillas. \$23.800

ENSALADA TAQUERIA

Con pollo, tocineta, aguacate, maíz, champiñones, pico de gallo y vinagreta miel mostaza. \$34.600

ENSALADA CAMARÓN CRISPY

Con mango, aguacate, tomate, queso, rábano y vinagreta miel mostaza. \$42.200

BOTANAS

GUACAMOLE CASERO

Con totopos. \$28.600

CHICHARRONES

Con guacamole. \$30.800

CEVICHE MEXICANO

De pescado, camarón o mixto, con aguacate, maíz tierno, y pico de gallo. \$33.600

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Acompañado de tortillas. \$31.400

CAMARONES CRISPY

Con mayonesa chipotle y miel de chiles. \$30.600

ESQUITES

Maíz dulce con limón, mayonesa de jalapeño, y queso rallado. \$22.600

NACHOS

Con queso fundido, frijol refrito, pico de gallo, guacamole, sour cream y jalapeños.

-Chile carne \$38.900

-Birria de res \$43.000

CHILAQUILES GRATINADOS

Totopos con pollo en salsa roja y crema. Gratinados con queso. \$33.400

QUESADILLAS

En tortilla de harina o maíz.

-Carne \$32.900

-Tinga de pollo \$27.000

-Chorizo \$27.000

-Hongos \$27.000

FLAUTAS

Con guacamole, frijol refrito y sour cream.

-Carne \$33.600

-Pollo \$29.900

-Mixtas \$32.400

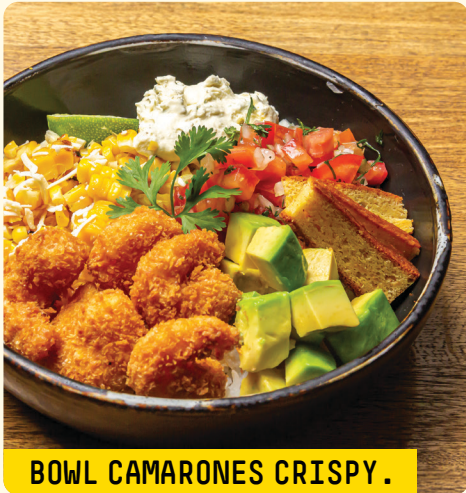


CHILAQUILES.



CAMARONES CRISPY.

BOWLS



BOWL CAMARONES CRISPY.

BOWL PALOMILLA

Con arroz blanco, maduritos, guacamole, frijol negro y pico de gallo.

Lomo \$45.900

Pollo \$36.600

BOWL DE BIRRIA

Con arroz mexicano, frijol negro, plátano maduro, pico de gallo y guacamole. \$39.800

BOWL SALMÓN O CAMARÓN CHILE DULCE

Con arroz crispy, esquites, aguacate, pepino y cebolla en escabeche. Con arroz integral + \$2.000

1.Salmón \$55.600

2.Camarón \$38.800

BOWL MEXICANO

Con arroz, maíz a la parrilla, pico de gallo, sour cream, frijol negro, aguacate, lechuga, cebolla en escabeche y crutones de maíz. Con arroz integral + \$2.000

1. Carne desmechada \$38.800

2. Camarones Crispy \$38.800

3. Tinga de pollo \$37.900

4. Pollo a la parrilla \$36.900

5. Salmón glaseado con miel chipotle \$56.600

6. Vegetales a la plancha \$34.600

BURRITOS

SÚPER BURRITO

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

1.Carnitas \$35.600

2.Ropa vieja y maduritos \$38.600

3.Tinga de pollo \$34.600

4.Vegetales \$30.200

BURRITO GRATINADO

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

1.Carne \$49.900

2.Pollo \$39.800

3.Mixto \$48.400



SÚPER BURRITO TINGA DE POLLO.

SÚPER BURRITO SALUDABLE

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

1.Carnitas \$37.600

2.Ropa vieja y maduritos \$40.600

3.Tinga de pollo \$36.600

4.Pollo Parrilla \$36.600

5.Vegetales \$33.300

MEXICANOS & AL CARBÓN

MIXTO DE TACOS DE LA CASA

2 Flautas + 4 tacos (dos sabores de su elección / solo para sabores disponibles x 4)
\$44.600

MIXTO DE TACOS

2 Flautas + 4 tacos blandos (de carne, pollo, al pastor y uno crispy) \$46.300

MIXTO TAQUERIA

Chilaquiles, enchilada de carne, flauta y quesadilla, con guacamole y frijol refrito.
\$47.900

FAJITAS

Con vegetales, guacamole, sour cream, frijol refrito y tortillas.
Con queso +\$2.000

-----> Carne \$47.900

-----> Pollo \$36.900

-----> Mixta \$41.900

-----> Vegetales \$30.600

SÚPER QUESADILLAS

De la casa:

Pollo, cebolla caramelizada y pimentón. \$35.900

Ropa vieja:

Carne desmechada, maduritos y arroz con frijol. \$38.900

CALENTADO D.F.

Con carne desmechada, frijoles negros, plátano maduro, aguacate, pico de gallo y tiras de totopos. Recomendado con huevo frito. \$36.900



STEAK PARRILLA.

STEAK O POLLO TAMPIQUEÑA

Sobresalsa ranchera, con enchilada de pollo gratinada, arroz mexicano, frijol refrito y guacamole.

-----> Lomo \$53.600

-----> Pollo \$35.600

ENCHILADAS

Tradicional: Gratinada con arroz mexicano y frijol refrito.

-----> Carne \$32.400

-----> Pollo \$30.100

-----> Mixto \$31.100

ROPA VIEJA

Carne desmechada, acompañada de arroz blanco, frijol negro y tajadas de maduro \$39.100

STEAK O POLLO CON QUESADILLA Y FLAUTAS

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

-----> Lomo \$53.600

-----> Pollo \$38.900

STEAK O POLLO PARRILLA

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

-----> Lomo \$53.600

-----> Pollo \$38.900

STEAK O POLLO ENCEBOLLADO

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

-----> Lomo \$53.600

-----> Pollo \$36.900

STEAK O POLLO PALOMILLA

Con cebolla y cilantro finamente picados, tajadas de maduro, frijoles negros y arroz blanco.

-----> Lomo \$53.600

-----> Pollo \$36.900

POSTRES

PIE DE LIMÓN

HELADO \$25.000

TRES LECHES \$23.800

BROWNIE DE MILO

Con crumble de galleta de
caramelo y helado de vainilla
\$23.300

CHURROS CASEROS

Con salsa de mora, arequipe y
helado de vainilla \$20.400

CHURROS DE CAMELO SALADO

Con crocante de maní, salsa de
caramelo salado y helado de
vainilla \$21.600

CAFÉ



BROWNIE DE MILO.



PIE DE LIMÓN.



CHURROS (CAMELO SALADO).

AMERICANO

\$6.200

CAPUCCINO

\$7.100

LATTÉ

\$7.100

ESPRESSO

\$6.200

MACCHIATTO

\$6.600

AROMÁTICA

\$6.300

BEBIDAS

Aguas FRESCAS

AGUA DE TAMARINDO

AGUA DE FLOR DE JAMAICA

AGUA DE HORCHATA

\$8.200



SODAS

MANGO - HIERBABUENA

\$14.900

LULO

\$12.900

NOJITO HIERBABUENA - LIMÓN

\$12.900

FLOR DE JAMAICA

\$12.900

Schweppes



LIMONADAS

LIMONADA MANGO BICHE \$9.800

LIMONADA CHAMOYADA \$11.800
mangobiche + chamoy

LIMONADA DE COCO \$12.300

LIMONADA DE HIERBABUENA \$8.000

LIMONADA DE JENGIBRE \$8.000

LIMONADA CEREZADA \$8.700

LIMONADA NATURAL \$7.700

OTROS

COCA-COLA \$7.600
Sabor Original 350ml

COCA-COLA \$7.600
Zero 350ml

AGUA MANANTIAL \$7.300
500ml

AGUA MANANTIAL \$7.200
Con gas 300ml

SODA SCHWEPPES \$7.300
300ml

SPRITE \$6.900
Sabor Original 350ml

JUGOS \$8.200



LIMONADA MANGO BICHE.

MARGARITAS

JARRA DE MARGARITA

Tradicional ó Tamarindo \$110.000



JARRA DE MARGARITA.

MARGARITA CHAMOYADA.

TRADICIONAL

Coctelera / Rocas

\$30.900

TAMARINDO

Frappe

\$32.600

MANGO BICHE

Frappe \$32.600

CHAMOYADA

Mangobiche + chamoy

\$32.600

FLOR DE JAMAICA

Coctelera / Rocas \$32.600



MICHELADAS

CERVEZA DE SU ELECCIÓN +

OJO ROJO \$4.500

TAMARINDO \$4.000

MANGOCHELA \$4.000

CERVEZAS

CORONA \$14.300

STELLA ARTOIS \$14.600

CLUB COLOMBIA \$11.900

BUDWEISER LATA \$8.600

BBC CAJICÁ \$13.800

MICHELOB ULTRA \$11.900

AGUILA LIGHT \$11.600

CORONA CERO \$13.600

COCTELES DE LA CASA



Margarita Flor de Jamaica.

Carajillo.

Mezcalita Mangobiche.

PALOMA MEZCAL Mezcal, refresco de toronja y zumo de limón. \$32.600

MEZCALITA MANGO BICHE Mezcal, mango biche y syrup. \$32.600

OAXACA MEZCAL Mezcal, pepino, syrup de jalapeño y zumo de limón. \$32.600

MEZCAL SOUR \$32.600

CARAJILLO Licor 43 y espresso. \$22.900

GIN ROSÉ Gin, Flor de Jamaica, zumo de limón y tónica \$28.600

MOSCOW MULE \$32.600

MOJITO \$28.900

BLOODY MARY \$33.600

TEQUILAS

GRAN CENTERARIO
TEQUILA CENTENARIO. REPOSADO
Tr. \$21.000 Bot. \$210.000

GRAN CENTERARIO
TEQUILA CENTENARIO. PLATA
Tr. \$21.000 Bot. \$210.000

DON JULIO AÑEJO
Tr. \$40.000 Bot. \$450.000

DON JULIO BLANCO
Tr. \$30.000 Bot. \$390.000

1800 REPOSADO
Tr. \$40.000 Bot. \$390.000

1800 SILVER
Tr. \$40.000 Bot. \$390.000

HERRADURA
Tr. \$29.000 Bot. \$300.000

SANGRITA Tr. \$3.000

MEZCALES

ALIPUS SAN LUIS / Espadín
Tr. \$42.900 Bot. \$420.000

MEZCAL AMORES VERDE / Espadín
Tr. \$32.000 Bot. \$360.000

MEZCAL UNIÓN EL JOVEN / Espadín
Tr. \$32.000 Bot. \$340.000

GIN

HENDRICKS
Tr. \$30.000 Bot. \$330.000

TANQUERAY
Tr. \$26.000 Bot. \$300.000

GORDONS
Tr. \$16.600 Bot. \$187.000

RON

ZACAPA 23 AÑOS
Tr. \$25.000 Bot. \$250.000

HAVANA 7 AÑOS
Tr. \$20.900 Bot. \$210.000

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS
Tr. \$30.000 Bot. \$280.000

OLD PARR 12 AÑOS
Tr. \$28.000 Bot. \$280.000

VODKA

ABSOLUT
Tr. \$26.000 Bot. \$280.000

TITO'S HANDMADE
Tr. \$26.000 Bot. \$280.000

SMIRNOFF
Tr. \$26.000 Bot. \$280.000



PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

18+



www.havaria.co/ConsumoResponsable

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.