

TACOS

EN TORTILLA BLANDA

x2 \$16.600 / x4 \$24.900 (ESCOJA DOS SABORES)
OPCIÓN TACOS EN LECHUGA, SIN TORTILLA

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

CHORIZO

Con salsa taquera y guacamole

AL PASTOR

Con carne de cerdo, piña y salsa pastor

QUESO CROCANTE

Chorizo / Lomo / Carne desmechada
únicamente sale x 2 \$19.900

EN TORTILLA CRISPY

TACOS X 2 UNIDADES

TACOS DE ATÚN

Con mayonesa chipotle, aguacate, mando y cebolla crispy. \$25.600

TOSTADAS DE COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo adobada en achiote, cocida en hojas de plátano. Con frijoles refritos, cebolla en escabeche y guacamole. \$16.600

TOSTADAS DE CEVICHE

Ceviche de tilapia con mayonesa chipotle, aguacate y cebollitas crispy. \$16.600

TACOS CRISPY

Carne / Pollo / Mixto / al Pastor.
Con frijol refrito, pico de gallo, guacamole, sour cream y lechuga. \$16.600

TOSTADAS DE TINGA DE POLLO

Con pollo deshebrado en salsa roja de chile chipotle, tomates y cebolla, frijol refritos, sour cream y aguacate \$16.600

BOTANAS

GUACAMOLE CASERO EN MOLCAJETE

Con totopos. \$16.900

TORTA DE MAIZ

Con sour cream. \$6.900

FLAUTAS

Carne / Pollo / Mixtas
Con guacamole, frijol refrito y sour cream. \$18.200

NACHOS

Con queso fundido, chile con carne, frijol refrito, pico de gallo, guacamole, sour cream y jalapeños. \$24.600

CHILAQUILES

Totopos con pollo desmechado, queso fundido, en salsa roja y crema. \$18.900

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Acompañado de tortillas. \$18.600

CEVICHE MEXICANO

De pescado, camarón o mixto, con aguacate, maíz tierno, y pico de gallo \$20,600

QUESADILLAS

En tortilla de harina o maíz.
Lomo / Pollo / Al Pastor / Jalapeños / Chorizo. \$17.900

CHICHARRONES

con guacamole \$13.600

ESQUITES

Maíz tierno a la parrilla, con limón, mayonesa de jalapeños y queso rallado. \$12.900

EMPANADAS DE CHORIZO

Con cebolla caramelizada
2 unidades \$ 18.000

CÓCTEL DE CAMARÓN

En salsa roja con aguacate, acompañado de tortillas crispy \$18.600

SOPAS & ENSALADAS

SOPA DE TORTILLA

Con aguacate, pollo, queso y tortillas. Media \$15.900 / Grande \$17.900

SOPA DE LENTEJAS

Con tocineta, queso y tortillas. \$13.900

POZOLE

Caldo de carne de cerdo, chiles y maíz peto, con aguacate, rábano, lechuga y tortillas. Medio: \$14.900

ENSALADA MEXICANA CON QUINOA

Con quinoa, aguacate, tomate cherry, maíz a la parrilla, frijol, queso y crutones de maíz. \$20.900, Con pollo \$23.900

ENSALADA TAQUERIA

Con pollo, tocineta, aguacate, maíz, champiñones, pico de gallo y vinagreta miel mostaza. \$23.900

ENSALADA DE CAMARÓN CRISPY

Con mango, aguacate, tomate, queso, rábano y vinagreta miel mostaza. \$22.900

ENSALADA DE LOMO CON HUMMUS DE AGUACATE

Mix de lechugas, garbanzos crocantes, camote y coleslaw de jicama. \$ 23,600

BOWLS

BOWL MEXICANO

BASE: Arroz integral. \$25.600
Arroz blanco. \$23.600

PROTEÍNA

1. Carne desmechada
2. Tinga de Pollo
3. Pollo a la parrilla
4. Salmón glaseado con miel y chipotle + \$12.000
5. Camarones crispy
6. Vegetales a la plancha

TOPPINGS

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

BOWL

EN SALSA DE CHILE DULCE

BASE: Arroz integral. \$25.600
Arroz blanco. \$23.600

PROTEÍNA

1. Camarón
2. Salmón+12.000

TOPPINGS

Arroz crispy, con esquites, aguacate, pepino y cebolla encurtida

BURRITOS

SÚPER BURRITO

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

1. Carnitas \$23.600 / 2. Ropa vieja y maduritos \$23.900 / 3. Tinga de Pollo \$23.600

SÚPER BURRITO SALUDABLE

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

1. Carnitas \$24.400
2. Ropa vieja y maduritos \$25.900
3. Tinga de Pollo \$24.400
4. Pollo parrilla con cebolla caramelizada y pimentón. *no lleva frijol \$25.900

BURRITO GRATINADO

En salsa roja, con guacamole, sour cream, frijol refrito y pico de gallo.
Lomo \$30.900 Pollo / Mixto \$30.900

MEXICANOS & AL CARBÓN

MIXTO DE TACOS DE LA CASA

2 Flautas + 4 tacos [dos sabores de su elección / solo para sabores disponibles x 4]
\$28.900

MIXTO DE TACOS

2 flautas + 4 tacos blandos [de carne, pollo, al pastor y uno crispy] \$28.900

FAJITAS

Con vegetales, guacamole, sour cream, frijol refrito y tortillas. Lomo \$23.900
Pollo / Mixta. \$24.900

Con adición de queso + 2.000

SÚPER QUESADILLAS

1. De la casa:

Pollo, cebolla caramelizada y pimentón. \$23.900

2. Ropa vieja:

Carne desmechada, maduritos y arroz con frijol. \$26.900

CALENTADO D.F.

Con carne desmechada, frijoles negros, plátano maduro, aguacate, pico de gallo y tiras de totopos. Recomendado con huevo frito. \$22.900

ENCHILADAS TRADICIONAL

Carne/Pollo/Mixta. Gratinada con arroz mexicano y frijol refrito. \$22.900

MIXTO TAQUERIA

Chilaquiles, enchilada de carne, flauta y quesadilla, con guacamole y frijol refrito. \$29.900

ROPA VIEJA

Carne desmechada, acompañada de arroz blanco, frijol negro y tajadas de maduro. \$25.600

STEAK O POLLO CON QUESADILLA Y FLAUTAS

Con guacamole, frijol refrito, pico de gallo y sour cream. Steak \$33.600 / Pollo \$23.900

STEAK PARRILLA

Sobre salsa ranchera, con queso fundido y anillos de cebolla, acompañado de ensalada. \$33.600

STEAK ENCEBOLLADO

Con anillos de cebolla, quesadilla y flautas, acompañado de guacamole, frijol refrito y sour cream. \$34.900

STEAK O POLLO PALOMILLA

Con cebolla y cilantro finamente picados, tajadas de maduro, frijoles negros y arroz blanco. Steak \$31.600 / Pollo \$23.900

Bebidas

MICHELADAS

[escoge tu cerveza]

CHELADA: Limón y sal

MICHELADA: Limón, tabasco, salsa inglesa y pimienta

OJO ROJO: Jugo de tomate, reducción de tamarindo, salsa inglesa, picante, limón y tajín + \$2.200

TAMARINDO: Reducción de tamarindo, zumo de limón, picante y Tajín + \$2.000

MANGOCHELA: Reducción de mango y zumo de limón y Tajín + \$2.000

LIMONADAS

LIMONADA DE MANGO BICHE \$6.200
LIMONADA DE COCO \$7.900
LIMONADA DE HIERBABUENA \$4.900
LIMONADA DE JENGIBRE \$5.600
LIMONADA CEREZADA \$6.600
LIMONADA NATURAL \$4.900

AGUAS FRESCAS

AGUA DE TAMARINDO \$5.600
AGUA DE HORCHATA \$5.600
AGUA DE FLOR DE JAMAICA \$6.200

MARGARITAS

Tradicional ó Tamarindo \$24.000

JARRA DE MARGARITA

TRADICIONAL \$82.900

POSTRES

CHURROS CASEROS

Con helado y salsas de mora y arequipe \$10.900

BROWNIE DE MILO CON HELADO \$13.900

CREPE DE NUTELLA Y BANANO O FRESAS \$12.600

TRES LECHES \$14.900

CHURROS DE OREO

Con helado \$10.900
*disponible fin de semana