

TACOS

TACOS X2 \$20.600 **Y X4** \$30.900 (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 \$22.900 / Carne desmechada \$21.900 / Carne \$24.900

TOSTADAS DE COCHINITA

PIBIL

Carne de cerdo adobada en achiote, cocida en hojas de plátano. Con frijoles refritos, cebolla en escabeche y guacamole. \$20.600

TACOS CRISPY

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

Carne \$24.600 / Pollo \$21.600 / Mixto \$22.600

TOSTADAS DE CEVICHE

Ceviche de tilapia con mayonesa chipotle, aguacate y cebollitas crispy. \$20.600

TOSTADAS DE TINGA DE POLLO

Con pollo deshebrado en salsa roja de chile chipotle, tomates y cebolla, frijol refrito, sour cream y aguacate \$20.600

SOPAS & ENSALADAS

POZOLE

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

\$18.900

SOPA DE TORTILLA

Con aguacate, pollo, queso y tortillas.

Media \$19.900 / Grande \$23.600

SOPA DE LENTEJAS

Con tocineta, queso y tortillas.

\$17.600

ENSALADA MEXICANA CON QUINOA

Con quinoa, aguacate, tomate cherry, maíz a la parrilla, frijol, queso y crutones de maíz. \$24.600,

Con pollo \$26.600

ENSALADA TAQUERIA

Con pollo, tocineta, aguacate, maíz, champiñones, pico de gallo y vinagreta miel mostaza. \$26.600

ENSALADA DE CAMARÓN CRISPY

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

\$27.600

BOTANAS

GUACAMOLE CASERO

Con totopos. \$22.800

CHICHARRONES CON GUACAMOLE

\$ 22.600

CEVICHE MEXICANO

De pescado, camarón o mixto,
con aguacate, maíz tierno, y
pico de gallo \$27.900

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Acompañado de tortillas.
\$27.600

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
\$18.600

NACHOS

Con queso fundido, chile con
carne, frijol refrito, pico de
gallo, guacamole, sour cream
y jalapeños. \$32.900

CHILAQUILES

Totopos con pollo desmechado,
queso fundido, en salsa roja y
crema. \$28.600

QUESADILLAS

En tortilla de harina o maíz.
Carne \$28.900/ Tinga de Pollo
\$22.900 / Chorizo/
\$24.900 Hongos/ \$22.900

FLAUTAS

Carne \$26.900/ Pollo \$23.900/
Mixtas \$24.900
Con guacamole, frijol refrito y
sour cream.

TORTA DE MAIZ

con sour cream \$12.800

BOWLS

BOWL MEXICANO

- CON -

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

- PROTEÍNA -

1. Carne desmechada \$27.600
2. Tinga de Pollo \$27.600
3. Pollo a la parrilla \$27.600
4. Salmón glaseado con miel y
chipotle \$46.600
5. Camarones crispy \$27.600
6. Vegetales a la plancha \$27.600

Base: Arroz Integral +\$2.000
o Blanco

BOWL DE SALMÓN Ó CAMARÓN CHILE DULCE

- CON -

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

- PROTEÍNA -

1. Salmón \$46.600
2. Camarón \$28.600

Base: Arroz Integral +\$2.000
o Blanco

BURRITOS

SÚPER BURRITO

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

1. Carnitas \$26.600 / 2. Ropa vieja y maduritos \$28.600 /
3. Tinga de Pollo \$26.600./ 4. Vegetales \$25.600

SÚPER BURRITO SALUDABLE

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

1. Carnitas \$27.600 / 2. Ropa vieja y maduritos \$29.900 /
3. Tinga de Pollo \$27.600./ 4. Pollo Parrilla
\$27.600./ 5. Vegetales \$27.600

BURRITO GRATINADO

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

1. Carne \$39.900 / 2. Pollo \$30.900 / 3. Mixto \$37.900

MEXICANOS & AL CARBÓN

MIXTO DE TACOS DE LA CASA

2 Flautas + 4 tacos (dos sabores de su elección / solo para sabores disponibles x 4) \$36.600

MIXTO DE TACOS

2 flautas + 4 tacos blandos (de carne, pollo, al pastor y uno crispy) \$36.600

MIXTO TAQUERIA

Chilaquiles, enchilada de carne, flauta y quesadilla, con guacamole y frijol refrito. \$39.600

FAJITAS

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

Carne \$38.900

Pollo \$27.900 / Mixta. \$36.900

Con queso + 2.000

SÚPER QUESADILLAS

1. De la casa:

Pollo, cebolla caramelizada y pimentón. \$30.900

2. Ropa vieja:

Carne desmechada, maduritos y arroz con frijol. \$33.600

CALENTADO D.F.

Con carne desmechada, frijoles negros, plátano maduro, aguacate, pico de gallo y tiras de totopos.

Recomendado con huevo frito.

\$27.900

PESCADO VERACRUZANA

En salsa a base de tomate, cebolla, pimentón, aceitunas y alcaparras. Acompañado de arroz blanco con plátano maduro. \$32.900

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 \$28.300/ Pollo \$25.300 / Mixto \$27.300

Gratinada con arroz mexicano y frijol refrito.

2. Bandeca: De pollo, carne y queso, con salsa roja, verde y crema. \$26.300

ROPA VIEJA

Carne desmechada, acompañada de arroz blanco, frijol negro y tajadas de maduro. \$30.600

STEAK O POLLO CON QUESADILLA Y FLAUTAS

Con guacamole, frijol refrito, pico de gallo y sour cream. Steak \$45.000 / Pollo \$29.600

STEAK PARRILLA

Sobre salsa ranchera, con queso fundido y anillos de cebolla, acompañado de ensalada. \$45.000

STEAK ENCEBOLLADO

Con anillos de cebolla, quesadilla y flautas, acompañado de guacamole, frijol refrito y sour cream. \$45.000

STEAK O POLLO PALOMILLA

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

Steak \$43.900 / Pollo \$26.900

POSTRES

BROWNIE DE MILO CON HELADO

\$15.600

TRES LECHES

\$17.200

CREPE DE NUTELLA Y BANANO O FRESAS

\$15.600

CHURROS CASEROS

Con helado y salsas de mora y arequipe \$15.600

CHURROS DE OREO

Con salsa de chocolate y helado de vainilla \$15.600

MILHOJA DE NUTELLA

Con crema y fresas \$17.900

CHURROS DE CARAMELO SALADO

Con crocante de mani, salsa de caramelo salado y helado de vainilla \$17.900

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
FROZEN MARGARITA	\$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
\$12.900

CLUB COLOMBIA BOTELLA
\$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.....	\$32.900	\$380.000
ALIPÚS SANTA ANA.....	\$28.900	\$330.000
MEZCAL UNIÓN EL JOVEN.....	\$25.000	\$300.000

TEQUILAS

	tr.	bot.
DON JULIO AÑEJO.....	\$28.900	\$330.000
DON JULIO REPOSADO.....	\$28.900	\$330.000
PATRÓN REPOSADO.....	\$28.900	\$330.000
1800 REPOSADO.....	\$20.900	\$260.000
1800 SILVER BOTELLA.....	\$20.900	\$260.000
JIMADOR REPOSADO BOTELLA.....	\$18.900	\$180.000
CENTENARIO REPOSADO.....	\$18.900	\$180.000
HERRADURA.....	\$25.900	\$300.000
MILAGRO.....	\$25.900	\$300.000

GIN

	tr.	bot.
HENDRICKS.....	\$26.900	\$300.000
TANQUERAY.....	\$20.900	\$220.000
GORDONS.....	\$15.900	\$160.000

VODKA

	tr.	bot.
ABSOLUTE.....	\$14.900	\$160.000
TITO'S HAND MADE.....	\$20.900	\$220.000

WHISKY

	tr.	bot.
BUCHANAN'S.....	\$20.900	\$220.000
OLD PARR.....	\$20.900	\$220.000

RON

	tr.	bot.
ZACAPA 23 AÑOS.....	\$18.900	\$210.000
HAVANA 7 AÑOS.....	\$18.900	\$210.000

VINOS

	piccolos.
FINCA LAS MORAS MALBEC / CHILE	\$24.900
SANTA CAROLINA	\$21.900
	bot.
SANTA ROSA ESTATE MALBEC / Mendoza, Argentina	\$64.000
SANTA ROSA ESTATE CHARDONNAY / Mendoza, Argentina	\$69.900
SANTA ROSA ESTATE SYRAH ROSE / Mendoza, Argentina	\$65.900

LA TAQUERIA

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.



LA TA
QUE
RIA