



TACOS - SOPESES - HUARACHES - QUESADILLAS

MENÚ DOMICILIOS Y PARA LLEVAR

# Para Empezar

## Guacamole

Hecho con aguacate molcajetado, cebolla, cilantro y zumo de limón. Semillas de calabaza y jalapeño.

8.900

## Chilaquitos Rojos 🔥

Totopos enchilados de maíz crujiente, bañados en salsa de tomate y chile morita. Se sirven con queso campesino, cilantro, pollo y crema agria.

8.800

# Antojitos

## Croquetas de Queso 🔥

4 croquetas rellenas de queso, jalapeño y tocineta. Salsa ligera de tamarindo y chipotle.

9.500

## Sopa de Tortilla TACOS MX 🔥

Con fondo de pollo. Se sirve con maíz crujiente, queso Caquetá, aguacate, cilantro y chicharrón de cerdo.

12.300 / Con adición de pollo 3.500

## Costra de Tinga de Res 🔥

2 Tortillas con queso tostado a la plancha, doradas y rellenas de carne de res desmechada, guisada con cebolla, tomate, chipotle, comino y cilantro. Crema de rancho.

13.000

## Costra de Chorizo Verde

2 Tortillas con queso tostado a la plancha, dobladas y rellenas de chorizo verde desarmado.

12.800

# Huaraches

Masa de maíz en forma ovalada, un poco crujiente por fuera y tierna por dentro, sobre la cual se ponen los ingredientes. Se le llama así porque asemeja la forma de una sandalia común en las comunidades indígenas mexicanas.

## De Carne Asada 🔥

Base de frijol refrito, lomo de res salteado con pimentones, tocineta y cebolla, crema ligera de aguacate y majado de hierbas.

20.900

## De Carnitas

Base de frijol refrito, cerdo confitado y rabanitos. Salsa verde aparte.

19.800

## Vegetariano 🔥

Base de guacamole, mix de lechuga, x'nipec (cebolla morada encurtida en limón, orégano y chile habanero), daikon, pepino, rabanito y crocantes de maíz. Con salsa verde fresca y cilantro.

15.400

🔥 Picante bajo 🔥🔥 Picante medio

# Cazuelas

## De Chorizo Rojo 🔥

Sobre frijol y salsa de tomatillo, queso Caquetá fundido. Salsa de chile Morita, cilantro y cebolla morada.

19.000

# Quesitos fundidos

Usamos queso artesanal del Caquetá fundido a la brasa.

## Con Camarones al Chipotle 🔥

19.000

## Cerdo al Pastor 🔥🔥

15.000

# Quesadillas

Tortilla de harina de trigo con queso fundido a la plancha.

## De Chorizo Rojo Hecho en Casa 🔥

10.000

## De Alambre de Pollo

14.000

## Gringa al Pastor (De cerdo al Pastor) Con jardín. 🔥

15.000

## De Lomo de Res Asado con Pico de Gallo

18.000

# Sopes

Masa de maíz crujiente por fuera y tierna por dentro, pellizcada a mano en los bordes para que contenga los ingredientes.

## Bistec y Pico de Gallo

Crema de aguacate, pico de gallo y lomo salteado.

12.100 2uds. / 16.500 3uds.

## Machaca

Carne de res desmechada y crujiente. Con base de frijol, pico de gallo, crema de lima, mix de col, lechuga y queso fresco.

12.100 2uds. / 16.500 3uds.

# Torta

Así llaman en México a los sandwichitos tradicionales los cuales parten por la mitad y rellenan de diferentes recetas.

## De Cochinita 🔥

Torta de cochinita pibil (carne de cerdo adobada en achiote, especias y tomate). Con queso, cebollitas moradas encurtidas y frijoles refritos.

Media 9.800 / Entera 18.000

🔥 Picante bajo 🔥🔥 Picante medio

# Tacos

Las tortillas las hacemos diariamente con nuestra masa de maíz

## **Cochinita Pibil** 🔥

Carne de cerdo guisada en tomate tatemado, achiote, naranja y especias. Servido con x'nipec (cebolla morada encurtida en limón, orégano y chile habanero), sobre frijoles refritos.

**2ud 14.300 / 3ud 19.500**

## **Alambre de Pollo**

Trozos de pollo salteados con pimentones, tocineta cebolla y queso fundido, Barbecue de guacamole. Con jardín.

**2ud 17.600 / 3ud 24.000**

## **Alambre de Res**

Trozos de lomo de res salteados con pimentones, tocineta, cebolla y queso fundido. Sobre base de guacamole. Con jardín.

**2ud 19.800 / 3ud 27.000**

## **Chorizo Verde**

Chorizo verde desarmado al carbón, con guacamole, queso fundido, salsa roja molcajetada y jardín.

**2ud 12.100 / 3ud 16.500**

## **Al Pastor** 🔥

Carne de cerdo adobada en chile guajillo. Salsa pastor, jardín de cebolla, piña y cilantro.

**2ud 13.200 / 3ud 16.400**

## **Carnitas** 🔥🔥

Cerdo confitado y luego salteado. Salsa verde fresca de aguacate, tomatillo verde, jalapeño y cilantro. Jardín (cebolla y cilantro).

**2ud 14.300 / 3ud 19.500**

## **Carne Asada** 🔥

Lomo de res salteado, pico de gallo, salsa ligera de chipotle. Aguacate.

**2ud 13.200 / 3ud 18.000**

## **Camarón**

### **Endiablado** 🔥🔥

Camarones salteados en chile chipotle, sobre guacamole, sal de maíz, lechuga y cebolla encurtida con especias. Salsa ligera de jalapeños.

**2ud 18.700 / 3ud 25.500**



# Platos más grandes

(Puede servir como fuerte o para compartir)

## Bistec a Caballo Ranchero 🔥

Lomo de res tajado al carbón. Con huevo, bañado en salsa de chile pasilla. Queso fresco, crema de rancho y cilantro. Sobre huarache.

29.000

## Chilaquiles Rojos 🔥🔥

Totopos enchilados de maíz crujiente, bañados en salsa de tomate y chile morita. Con pollo y huevo. Se sirven con queso campesino, cebolla morada, cilantro y crema agria.

17.000

## Enfrijolada 🔥

Tortilla de maíz rellena de pollo desmechado, cubierta de salsa de frijol con queso fresco, crema agria y lechuga.

15.000

## Panceta Crujiente (Salsa aparte) 🔥

Corte de panza de cerdo confitada por largas horas. Acompañada de cilantro, cebolla bruja y rabanitos. Al lado salsa verde. Viene con tortillas de maíz para armar tacos.

24.000

## Niños

### Palomitas de Pollo

Croquetas de pollo con salsa ligera de piña y tamarindo.

11.000

### Taco de Carnitas

Cerdo confitado con queso y guacamole.

2ud 11.200 / 3ud 15.800

### Flautitas

Flautas rellenas de pollo desmechado sobre guacamole y frijol refrito

15.000

## Postres

### Churros con Chocolate y Arequipe

9.000

## Bebidas de la Jarra

### Agua Fresca de Jamaica

5.500

### Otras Bebidas

Gaseosas  
300ml

6.500

Gaseosas  
400ml

6.900

Agua Vivante  
5.900

Agua Manantial  
5.900

## de la Barra

Corona. Club Colombia Dorada

10.000

7.000

🔥 Picante bajo 🔥🔥 Picante medio

# TACOS MX — A DOMICILIO

## Horarios

L-V 10:00AM A 9:30PM S-D 10:00AM A 9:00PM

## Teléfonos

6447777

## Pedidos Online

WWW.TACOSMX.CO

## Cobertura

Nuestra zona de cobertura va desde la calle 127 hasta la calle 170 entre la Autopista Norte costado occidental, hasta la carrera 76.

En horarios valle o de baja congestión: Si usted está por fuera de la zona de cobertura, llámenos al 6447777 y haremos lo posible por llevarle nuestra comida.

## Para Llevar

Si se encuentra fuera de nuestra zona de cobertura o si quiere recoger su pedido usted mismo, visítenos en La Colina / Zona Social / Local SB - 03, CC Parque, Av. Boyacá ##145-2 — Bogotá



@taqueríatacosmx