



TACOS - SOPESES - HUARACHES - QUESADILLAS

Para Empezar

Guacamole

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

9.800

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.

9.700

Antojitos

Croquetas de Queso 🔥

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

10.500

Croquetas de Queso Vegetarianas

5 croquetas rellenas de queso. Salsa ligera de tamarindo y chipotle.

10.500

Sopa de Tortilla TACOS MX 🔥

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

13.500 / 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.

14.300

Costra de Chorizo Verde

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

14.100

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

23.000

De Carnitas

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

21.800

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.

16.900

🔥 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.

20.900

De Puntas de Res en Chile pasilla 🔥🔥

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

16.500

Quesitos fundidos

Usamos queso artesanal del Caquetá fundido a la brasa.

Con Camarones al Chipotle 🔥

20.900

Cerdo al Pastor 🔥🔥

16.500

Quesadillas

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

De Chorizo Rojo Hecho en Casa 🔥

11.000

De Alambre de Pollo

15.400

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

16.500

De Lomo de Res Asado con Pico de Gallo

18.000

De Rajas de Pimientos y calabacín

8.800

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.

13.300 2uds. / 18.200 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.

13.300 2uds. / 18.200 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 10.800 / Entera 19.800

🔥 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 15.700 / 3ud 21.500

Alambre de Pollo

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

2ud 19.400 / 3ud 26.400

Alambre de Res

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

2ud 21.800 / 3ud 29.700

Chorizo Verde

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

2ud 13.300 / 3ud 18.200

Al Pastor 🔥

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

2ud 14.500 / 3ud 18.000

Carnitas 🔥🔥

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

2ud 15.700 / 3ud 21.500

Carne Asada 🔥

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

2ud 14.500 / 3ud 19.800

Camarón Endiablado 🔥🔥

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

2ud 20.600 / 3ud 28.100

Rajas de pimientos y calabacín en costra

Costra de queso Caquetá, rajas de pimientos y calabacín, crema de lima y cilantro, maíz tierno.

2ud 11.000 / 3ud 15.100

Tostadas

Tortilla crujiente de maíz para comer con la mano.

Ceviche de Pescado Blanco

Marinado en limón con cebolla, chile serrano y cilantro.

16.900 2uds. / 23.100 3uds.

Tinga de Res

Carne de res desmechada, guisada con cebolla, tomate, chipotle, comino y cilantro. Lechuga, crema de rancho y crema de frijol.

14.500 2uds. / 19.800 3uds.

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.

31.900

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.

18.700

Enfrijolada

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

16.500

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.

26.400

Niños

Palomitas de Pollo

Croquetas de pollo con salsa ligera de piña y tamarindo.

12.100

Sincronizada Jamón y queso

Queso y jamón York.

9.900

Taco de Carnitas

Cerdo confitado con queso y guacamole.

2ud 12.300 / 3ud 17.400

Guacamolito

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

16.500

Flautitas

Flautas rellenas de pollo desmechado sobre guacamole y frijol refrito

16.500

Postres

Churros con Chocolate y Arequipe

9.900

Cazuelita de Fresas y Hojaldre Base de helado de yogur con crema.

12.100

Bebidas

Cócteles

Margarita Frappé

Tequila, limón, licor de naranja, sal de jamaica.
\$21.500

Cervezas

Club Colombia: \$7.700
Stella Artois: \$11.000
Corona: \$11.000
Coronita: \$7.200
Aguila Cero: \$7.700

Michelada

Club/Aguila: \$12.100
Otras: \$15.400

Ojo Rojo

Zumo de limón, zumo de tomate, salsa negra y Tabasco

Sin alcohol

Agua Vivante: \$4.900
Agua Manantial: \$5.900

Gaseosas 10 oz: \$6.500
Tónica: \$5.900
Soda: \$4.900

Limonada: \$5.900
Agua de Jamaica: \$6.500
Agua Fresca de Horchata de Coco: \$6.500
Agua Tamarindo: \$6.500
Jugo de mandarina: \$6.900
Jugo carbonatado de maracuyá y jamaica: \$8.800
Jugo de mango, naranja y banano: \$8.800

Americano: \$5.000
Espresso Sencillo: \$5.000
Espresso Doble: \$5.000

Bebidas

Licores

TRA **Tequila y Mezcal** BOT

100% AGAVE

\$31.9 Altos Plata Reposado \$319
\$37.4 Siete Misterios Doba-Yej \$407

TRA **Otros** BOT

\$27.5 Beefeater \$275
\$27.5 Absolut \$275
\$37.4 Chivas Extra \$385
\$22 Havana Club 3 Años \$242

Vinos

BLANCOS

Cantina Colli Euganei

Pinot Bianco, Vento, Italia 375 ml
Botella: \$40.000

TINTOS

Cantina Colli Euganei

Merlot, Vento, Italia 375 ml
Botella: \$40.000

Portillo Malbec

Mendoza, Argentina
Botella: \$84.900