



TACOS MX

TACOS - SOPES - HUARACHES - QUESADILLAS

Nuestro chef ejecutivo **ROBERTO RUIZ** es el primer chef mexicano galardonado con una **ESTRELLA MICHELIN** en Europa.

Junto a sus restaurantes MXRR (Esp), Barracuda MX & Mantarraya MX (Esp), Punto Baja (Col) y Cantina y Punto (Col) llevamos la tradición y sabor de México a todo el mundo.

¡Bienvenidos!

Botanas

Tostadas de maíz crujientes

Quesadillas

Huaraches de maíz

Quesitos fundidos

Tacos

Otras y tortas

Menú de niños

Postres

Bebidas

Botanas

Guacamole

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

\$12.400

Recomendado con:

Queso asado + \$4.900 / Pico de gallo + \$3.000

/ Tocineta crocante + \$3.900

Nachos

Salsa de queso fundido, frijoles, pico de gallo, crema agria y chorizo.

2 personas \$19.800 / 4 personas \$24.800

Chilaquiles rojos 🔥

Totopos de maíz con pollo, salsa de tomate y chile morita, queso y crema.

\$13.900

Croquetas de queso, jalapeño y tocineta 🔥

5 uds. \$13.400

Croquetas de queso vegetarianas

5 uds. \$12.100

Esquites caldudos

Maíz con mayonesa, chile piquín y queso fresco.

\$14.500

Sopa de tortilla TACOS MX 🔥

Con tortilla de maíz crujiente, queso Caquetá, aguacate y chicharrón.

\$15.500 / Con adición de pollo + \$6.200

Costra de tinga de res 🔥

Tortillas de maíz con queso dorado, rellenas de carne desmechada guisada con cebolla, tomate y chipotle.

2 uds. \$18.700

Sope vegetariano

Masa de maíz crujiente por fuera y tierna por dentro, con frijol refrito, crema agria, salsa de tomatillo verde rostizada y queso fresco.

2 uds. \$11.900 / 3 uds. \$15.600

Tostadas de maíz crujientes

De ceviche de pescado blanco

Con pico de gallo.

2 uds. \$19.300 / 3 uds. \$24.000

De tinga de res 🔥

Desmechada, guisada con tomate, cebolla y chipotle.

2 uds. \$16.600 / 3 uds. \$22.600

Quesadillas

En tortilla de harina de trigo.

De chorizo rojo hecho en casa

\$24.800

Gringa al Pastor

\$20.200

De alambre de pollo

Con pimentón y tocineta.

\$23.900

De res asada con pico de gallo

\$25.900

Huaraches de maíz

Tortillas de maíz más grandes, gruesas y ovaladas.

Con bistec ranchero 🔥

Con salsa pasilla, queso fresco, crema de rancho y huevo frito.

\$28.800

Con carnitas 🔥

Cerdo con frijol refrito, rabanitos y salsa verde fresca aparte.

\$24.900

Vegetariano 🔥

Guacamole, mix de lechuga, pepino, rábano, champiñones salteados, cebolla bruja, semillas de ajonjolí, semillas de calabaza y tiras crocantes de tortilla.

\$19.300

Quesitos fundidos

Queso artesanal del Caquetá acompañado de tortillas.

De camarones con chipotle 🔥

\$30.100

Al pastor

\$22.800

De chorizo rojo y frijoles 🔥

\$23.900

De champiñones con salsa pasilla 🔥

\$24.900

Tacos

En tortillas de maíz hechas en casa.

Camarones Endiablados 🔥🔥

Salteados con chipotle, sobre guacamole y cebolla bruja.

2 uds. \$27.000 / 3 uds. \$35.300

Alambre de pollo

Salteado con pimentones, tocineta, cebolla, guacamole y queso fundido.

2 uds. \$22.200 / 3 uds. \$30.100

Pollo zarandeado 🔥

A la brasa con salsa de chiles secos, piña y maní enchilado.

2 uds. \$27.900 / 3 uds. \$36.800

Carnitas 🔥

De cerdo dorado, guacamole y salsa verde fresca.

2 uds. \$18.000 / 3 uds. \$24.600

Pop corn de pollo

Crocantes de pollo apanado, mix de repollo y zanahoria, crema de aguacate y salsa agridulce de tamarindo y chipotle.

2 uds. \$19.600 / 3 uds. \$27.600

Cochinita pibil 🔥

Cerdo adobado con achiote, x'nipec (cebolla morada encurtida) y frijoles refritos.

2 uds. \$18.000 / 3 uds. \$24.600

Al Pastor 🔥

Con salsa chipotle y tomatillo verde.

2 uds. \$16.600 / 3 uds. \$20.600

Alambre de res

Salteado con pimentones, tocineta, cebolla, guacamole y queso fundido.

2 uds. \$24.900 / 3 uds. \$33.800

Carne asada 🔥

Con pico de gallo, salsa chipotle y aguacate.

2 uds. \$20.100 / 3 uds. \$29.300

Otras y tortas

Torta de cochinita pibil (sánduche tradicional mexicano) 🔥

Cerdo adobado en achiote, con frijol refrito y especias mexicanas, queso y x'nipec (cebolla morada encurtida).

\$23.800

Torta de res (sánduche tradicional mexicano)

Carne de res deshebrada con adobo de agripicante de tomate, chipotle y tomate, queso y mayonesa chipotle.

\$24.800

Cazuela de puntas nortañas 🔥

Con salsa de chile mulato, acompañada de frijoles negros y tortillas para armar tacos.

\$28.600

Panceta Crujiente

Cocinada a fuego lento, acompañada de cilantro, cebolla bruja, rabanitos y salsa verde. Viene con tortillas de maíz para armar tacos.

\$37.900

Pollo ranchero 🔥

Muslos de pollo a la brasa con salsa verde asada, cebolla y queso fresco. Viene con tortillas de maíz para armar tacos.

\$39.900

Bandeja MX para 2

Quesadilla de chorizo (1 ud.), tostadas de tinga de res (2 uds.) y flautas de pollo (2 uds.). Con salsa verde y salsa de chipotle.

\$51.800

**VOLVER
AL ÍNDICE**

Menú de niños

Flautitas

Flautas rellenas de pollo desmechado sobre guacamole.

\$19.800

Sincronizada

Quesadilla de jamón y queso.

\$14.000

Taco de carnitas

Cerdo confitado con queso y guacamole.

2uds. \$14.900 / 3uds. \$21.100

Postres

Pie de limón

\$13.900

Churros con chocolate y arequipe

\$12.600

Cazuelita de fresas y hojaldre

Base de helado de yogur con crema

\$15.500

Bebidas

Cocteles

Margarita frappé

Tequila, limón, licor de naranja, sal de jamaica.

\$26.800

Margarita de Jamaica frappé

Tequila, jamaica y licor de naranja.

\$26.800

Gin MX

Ginebra, almíbar de fresa y flor de jamaica y limón.

\$26.800

Oaxaca

Vodka, mezcal, zumo de limón y lulo.

\$26.800

Cervezas

Draft

Stella Artois (500ml) \$18.900

Stella Artois (250ml) \$8.400

Club Colombia Dorada (450ml) \$11.900

BBC Cajicá Miel (500ml) \$13.900

Internacionales

Stella Artois \$13.900

Corona \$12.900

Coronita \$8.900

Budweiser (250ml) \$7.900

Michelob Ultra \$12.900

Nacionales

Club Colombia \$10.900

Hard Seltzer

Corona Topical Limón y Toronja \$17.500

Michelada

+\$4.400 con cualquier cerveza

Ojo Rojo

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

Veneno

Salsa inglesa, salsa negra y tabasco

Nopal

Jalapeño, mango biche, limón, sal de jamaica

Águila

Tamarindo, chipotle, limón, sal de Tajín



Sin alcohol

Agua Manantial, con o sin gas (500ml) \$6.900

Gaseosas 10 oz \$7.500

Aguas frescas \$8.500

Agua de jamaica

Agua de horchata de coco

Agua de tamarindo

Limonadas

Limonada natural \$5.900

Limonada de coco \$12.900

Limonada de hierbabuena \$6.900

Limonada de mango biche \$9.600

Jugos

Mandarina \$8.900

Fresa, lulo, mango \$8.500 + \$1.000 en leche

Refresco de pepino y hierbabuena \$8.500

Refresco de toronja y jamaica \$8.500

Bebidas calientes

Americano \$5.500

Espresso sencillo \$4.900

Espresso doble \$5.500

Aromática \$4.900

Cappuccino \$6.500

Licores

Tequila y Mezcal

100% AGAVE

Siete Misterios Doba-Yej | Trago \$49.000, Botella \$544.000

Altos Reposado | Trago \$46.000, Botella \$460.000

Altos Plata | Trago \$45.000, Botella \$449.000

Del Maguey Vida | Trago \$42.000, Botella \$449.000

Herradura Reposado | Trago \$45.000, Botella \$460.000

Otros

Beefeater | Trago \$37.000, Botella \$375.000

Absolut | Trago \$29.000, Botella \$289.000

Chivas Extra 13 Años | Trago \$42.000, Botella \$417.000

Havana Club 3 Años | Trago \$24.000, Botella \$235.000

Vinos

BLANCOS

Cantina Colli Euganei

Pinot Bianco, Véneto, Italia

Media Botella \$74.900

Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Pays D'Oc, Francia

Copa \$25.900 / Botella \$124.900

TINTOS

Cantina Colli Euganei

Merlot, Véneto, Italia

Media Botella \$74.900

Portillo

Malbec, Mendoza, Argentina

Copa \$25.900 / Botella \$124.900

Dancing Coyote

Petit Syrah Blend, EE.UU.

Lata 250ml \$45.900

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

Impuestos incluidos. Formas de pago: efectivo, tarjetas de crédito (Visa, Master Card, American Express, Tarjeta Fragata, Diners y Credencial) tarjeta débito Maestro, Sodexo, Big Pass.

Advertencia propina: Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina.

En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio.

En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina".