



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 Salón Cascabel, MXRR y Barracuda MX & Mantarraya MX (en España), y Punto Baja y Cantina y Punto (en Bogotá) llevamos la tradición y sabor de México a todo el mundo.

¡Bienvenidos!

Para Empezar

Tacos

Para continuar

Niños

Postres

Bebidas

Guacamole

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

11.300

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.

10.700

Antojitos

Croquetas de Queso

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

11.600

Esquites caldudos

Pocillo de mazorca de maíz desgranada, cocida en fondo de res. Mayonesa, chile piquín y queso fresco.

11.800

Croquetas de Queso Vegetarianas

5 croquetas rellenas de queso, salsa ligera de tamarindo y piña.

11.600

Sopa de Tortilla TACOS MX

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

14.900 / Con adición de pollo + 5.400

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.

15.700

Costra de Chorizo Verde

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

15.500

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, gajos de aguacate y majado de hierbas.

25.200

De Carnitas

Base de frijol refrito. Cerdo confitado, rabanitos y jalapeños. Salsa verde fresca aparte.

23.900

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.

18.500

Cazuelas

De Chorizo Rojo 🔥

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

22.900

De Puntas de Res en Chile pasilla 🔥 🔥

Puntas de lomo de res, bañadas en salsa de chile pasilla, con cebolla morada, cilantro y guacamole.

28.800

Quesitos fundidos

Usamos queso artesanal del Caquetá fundido a la brasa.

Con Camarones al Chipotle 🔥

22.900

Cerdo al Pastor 🔥

18.100

Quesadillas

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

De Chorizo Rojo Hecho en Casa 🔥

12.100

De Lomo de Res Asado con Pico de Gallo

23.500

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

18.100

De Rajas de Pimientos y calabacín

11.100

De Alambre de Pollo

20.300

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.

16.100 2uds. / 22.000 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.

14.600 2uds. / 20.000 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 11.900 / Entera 21.700

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 17.300 / 3ud 23.600

Alambre de Pollo

Trozos de pollo salteados con pimentones, tocineta cebolla y queso fundido, sobre una base de guacamole.

Con jardín.

2ud 21.300 / 3ud 28.900

Alambre de Res

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

2ud 23.900 / 3ud 32.500

Chorizo Verde

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

2ud 14.600 / 3ud 20.000

Rajas de pimientos y calabacín en costra

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

2ud 12.100 / 3ud 16.600

Al Pastor 🔥

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

2ud 15.900 / 3ud 19.800

Carnitas 🔥 🔥

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

2ud 17.300 / 3ud 23.600

Carne Asada 🔥

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

2ud 18.300 / 3ud 27.100

Camarón Endiablado 🔥 🔥

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

2ud 22.600 / 3ud 30.800

Pollo Zarandeado 🔥

Adobado en salsa ligera de chile habanero a la brasa, con majado de hierbas, cacahuates enchilados, piña y hierbabuena.

2ud 24.400 / 3ud 34.300

Tostadas

[VOLVER
AL ÍNDICE](#)

Tortilla crujiente de maíz para comer con la mano.

Ceviche de Pescado Blanco 🔥

Marinado en limón con cebolla, chile habanero y cilantro.

18.500 2uds. / 23.000 3uds.

Tinga de Res 🔥

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

15.900 2uds. / 21.700 3uds.

Para continuar

(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.

39.800

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.

20.500

Enfrijolada 🔥

Tortilla de maíz rellana de pollo desmechado, cubierta de salsa de frijol con sésamo blanco, crema agria.

18.100

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.

28.900

Niños

Flautitas

Flautas rellenas de pollo desmechado sobre guacamole y frijol refrito.

18.100

Sincronizada Jamón y queso

Queso y jamón York.

10.900

Palomitas de Pollo

Croquetas de pollo con salsa ligera de piña y tamarindo.

13.300

Taco de Carnitas

Cerdo confitado con queso y guacamole.

2ud 13.500 /

3ud 19.100

Guacamolito

Guacamole acompañado de pollo, totopos y frijol refrito.

18.100

Postres

Cazuelita de Fresas y hojaldre, base de helado de yogur con crema. 14.100

Burritos de fresa: Tortilla de harina de trigo crujiente, acompañada de helado de vainilla, rebozada con azúcar 14.100

Churros con Chocolate y Arequipe 10.900

Bebidas

Cócteles

Margarita Frappé

Tequila, limón, licor de naranja, sal de jamaica.
\$23.500

Margarita de Jamaica Frappé

Tequila, jamaica y licor de naranja
\$24.500

Cócteles embotellados

Life Aquatic

Beefeater, toronja, feijoa, limón
\$26.000

Corozo Cosmo

Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja
\$26.000

Cervezas

Draft

Club Colombia Dorada (500ml): \$12.900
BBC Cajica Miel (500ml): \$13.900
Stella Artois (500ml): \$18.000
Stella Artois (250ml): \$9.000

Internacionales

Stella Artois: \$12.900
Budweiser: \$10.900
Corona: \$11.900
Coronita: \$7.900
Michelob: \$11.900

Nacionales

Aguila Cero: \$9.900
Club Colomiba: \$9.900

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 (500ml) : \$6.000

Gaseosas 10 oz: \$6.500

Limonada: \$5.900

Limonada de Coco: \$9.900

Jugo de mandarina: \$6.900

Aguas Frescas \$6.900

Agua de Jamaica
Agua Fresca de Horchata de Coco
Agua Tamarindo

Jugos Carbonatados \$8.800

Maracuyá y jamaica
Jugo de Mango, naranja y banano

Bebidas Calientes

Americano: \$5.500

Espresso Sencillo: \$5.500

Espresso Doble: \$5.500

Bebidas

Licores

TRA **Tequila y Mezcal** BOT **100% AGAVE**

- \$39 Siete Misterios Doba-Yej \$420
- \$34 Altos Reposado \$340
- \$32 Altos Plata \$320
- \$33 Amores \$330
- \$21 Milagro Reposado \$220

TRA **Otros** BOT

- \$29 Beefeater \$290
- \$27.5 Absolut \$275
- \$32 Chivas Extra 13 Años \$320
- \$19 Havana Club 3 Años \$210

Vinos

BLANCOS

Cantina colli Euganei

Pinot Bianco, Vento, Italia 375 ml
Botella: \$46.900

TINTOS

Cantina colli Euganei

Merlot Bianco, Vento, Italia 375 ml
Botella: \$46.900