



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!

Antojitos y Botanas

Tostadas de maíz crujientes

Quesadillas

Huaraches de maíz

Quesitos fundidos

Tacos

Otras y tortas

Postres

Bebidas

Antojitos y Botanas

Guacamole

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

11.300

Totopos (nachitos)

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

19.800

Chilaquiles rojos

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

10.700

Croquetas de queso, jalapeño y tocineta

11.600 5uds.

Croquetas de queso vegetarianas

11.600 5uds.

Esquites caldudos

Maíz con mayonesa, chile piquín y queso fresco.

11.800

Sopa de tortilla TACOS MX

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

14.900 / Con adición de pollo + 5.400

Sopes de bistec

Masa de maíz crujiente por fuera y tierna por dentro, base de aguacate y pico de gallo.

16.100 2uds. / 22.000 3uds.

Costra de tinga de res (2uds.)

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

15.700

Tostadas de maíz crujientes

De ceviche de pescado blanco

Con pico de gallo.

18.500 2uds. / 23.000 3uds.

De tinga de res

Desmechada, guisada con tomate, cebolla y chipotle.

15.900 2uds. / 21.700 3uds.

Quesadillas

En tortilla de harina de trigo.

De chorizo rojo hecho en casa

12.100

Gringa al pastor

18.100

De alambre de pollo

Con pimenton y tocineta.

20.300

De res asada con pico de gallo

23.500

Huaraches de maíz

Tortillas de maíz más grande, más gruesa y ovalada.

De bistec ranchero

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

25.200

De carnitas

De cerdo, con frijol refrito, rabanitos y salsa verde fresca aparte.

23.900

Vegetariano

Guacamole, mix de lechuga, x'nipec (cebolla morada encurtida), pepino, rábano y salsa verde fresca.

18.500

Quesitos fundidos

Queso artesanal de Caquetá, acompañados de tortillas.

De camarones con chipotle

26.900

Al pastor

18.100

De chorizo rojo y frijoles

22.900

De champiñones con salsa pasilla

23.900

Tacos

En tortillas de maíz hechas en casa.

Camarones endiablados 🔥 🔥

Salteados con chipotle, sobre guacamole y cebolla bruja.

2uds 22.600 / 3uds 30.800

Alambre de pollo

Salteado con pimentones, tocineta, cebolla y queso fundido.

2uds 21.300 / 3uds 28.900

Pollo zarandeado 🔥

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

2uds 24.400 / 3uds 34.300

Carnitas 🔥 🔥

De cerdo dorado, salsa verde fresca de jalapeño y guacamole.

2uds 17.300 / 3uds 23.600

Cochinita pibil 🔥

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

2uds 17.300 / 3uds 23.600

Al pastor 🔥

Con salsa chipotle y tomatillo verde.

2uds 15.900 / 3uds 19.800

Alambre de res

Salteado con pimentones, tocineta, cebolla y queso fundido.

2uds 23.900 / 3uds 32.500

Carne asada 🔥

Con pico de gallo, salsa chipotle y aguacate.

2uds 18.300 / 3uds 27.100

Otras y tortas

Torta de cochinita pibil 🔥

(Sanduche tradicional mexicano)

Cerdo adobado en achiote y especias mexicanas, queso y x'nipec.

21.700

Cazuela de puntas de res en chile mulato

Tortillas para armar tacos.

28.800

Pollo ranchero

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

39.900

Postres

Pie de limón

12.800

Churros con chocolate y arequipe

10.900

Cazuelita de fresas y hojaldre, base de helado de yogur con crema.

14.100

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 Colombia: \$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 mango biche: \$7.900

Jugo de mandarina: \$6.900

Aguas Frescas \$6.900

Agua de jamaica
Agua fresca de horchata de coco
Agua de 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

Dancing Coyote

Pinot Grigio EE.UU.

Lata 250ml: **\$34.900**

Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Pays D'Oc, Francia

Botella: **\$89.900**

TINTOS

Dancing Coyote

Petit Syrah Blend EE.UU.

Lata 250ml: **\$34.900**

Portillo

Malbec, Mendoza, Argentina

Botella: **\$99.900**