



**TACOS MX**

tacosmx.co.6447777

TACOS - SOPES - HUARACHES - QUESADILLAS

# Para Empezar

## Guacamole

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

10.200

## 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.

10.100

# Antojitos

## Croquetas de Queso

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

11.000

## Esquites caldudos

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

9.900

## Croquetas de Queso Vegetarianas

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

11.000

## Sopa de Tortilla TACOS MX

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

14.100 / 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.

14.900

## Costra de Chorizo Verde

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

14.700

# 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.

24.000

## De Carnitas

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

22.700

## 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.

17.600

 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.

21.800

## De Puntas de Res en Chile pasilla 🔥 🔥

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

24.200

# Quesitos fundidos

Usamos queso artesanal del Caquetá fundido a la brasa.

## Con Camarones al Chipotle 🔥

21.800

## Cerdo al Pastor 🔥

17.200

# Quesadillas

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

## De Chorizo Rojo Hecho en Casa 🔥

11.500

## De Lomo de Res Asado con Pico de Gallo

19.900

## De Alambre de Pollo

16.100

## Gringa al Pastor (De cerdo al Pastor) Con jardín (mix de lechuga y cilantro. 🔥

17.200

## De Rajas de Pimientos y calabacín

10.500

# 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.

13.900 2uds. / 19.200 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.

13.900 2uds. / 19.000 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 11.300 / Entera 20.600

# 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 16.400 / 3ud 22.400**

## **Alambre de Pollo**

Trozos de pollo salteados con pimentones, tocineta cebolla y queso fundido, sobre una base de guacamole. Con jardín (mix de cebolla y cilantro).

**2ud 20.200 / 3ud 27.500**

## **Alambre de Res**

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

**2ud 22.700 / 3ud 30.900**

## **Chorizo Verde**

Chorizo verde desarmado al carbón, con guacamole, queso fundido, salsa roja molcajetada y jardín (mix de cebolla y cilantro).

**2ud 13.900 / 3ud 19.000**

## **Rajas de pimientos y calabacín en costra**

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

**2ud 11.500 / 3ud 15.800**

## **Al Pastor** 🔥

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

**2ud 15.100 / 3ud 18.800**

## **Carnitas** 🔥 🔥

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

**2ud 16.400 / 3ud 22.400**

## **Carne Asada** 🔥

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

**2ud 15.100 / 3ud 20.600**

## **Camarón Endiablado** 🔥 🔥

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

**2ud 21.500 / 3ud 29.300**

## **Pollo Zarandeado** 🔥

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

**2ud 20.700 / 3ud 29.100**



# Tostadas

Tortilla crujiente de maíz para comer con la mano.

## Ceviche de Pescado Blanco 🔥

Marinado en limón con cebolla, chile habanero y cilantro.

17.600 2uds. / 21.900 3uds.

## Tinga de Res 🔥

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

15.100 2uds. / 20.600 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.

33.200

## 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.

19.500

## Enfrijolada 🔥

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

17.200

## 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.

27.500

# Niños

## Flautitas

Flautas rellenas de pollo desmechado sobre guacamole y frijol refrito.

17.200

## Palomitas de Pollo

Croquetas de pollo con salsa ligera de piña y tamarindo.

12.600

## Guacamolito

Guacamole acompañado de pollo, totopos y frijol refrito.

17.200

## Sincronizada Jamón y queso

Queso y jamón York.

10.300

## Taco de Carnitas

Cerdo confitado con queso y guacamole.

2ud 12.800 /

3ud 18.100

# Postres

**Cazuelita de Fresas y hojaldre, base de helado de yogur con crema.** 13.400

**Burritos de fresa: Tortilla de harina de trigo crujiente, acompañada de helado de vainilla, rebozada con azúcar** 13.400

**Churros con Chocolate y Arequipe** 10.300

# Bebidas

## Cócteles

### **Margarita Frappé**

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

### **Margarita de Jamaica Frappé**

Tequila, jamaica y licor de naranja  
\$21.500

## Cervezas

Club Colombia: \$7.700  
Club Colombia Dorada Draft: 10.000  
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

### **Veneno**

Salsa inglesa, salsa negra y tabasco

## Sin Alcohol

Agua Vivante: \$4.900  
Agua Manantial (500ml) : \$6.500  
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: \$5.200  
Espresso Sencillo: \$5.200  
Espresso Doble: \$5.200

# 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: **\$46.900**

### **TINTOS**

#### **Cantina colli Euganei**

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