

# TACOS

## EN TORTILLA BLANDA

x2 \$16.600 / x4 \$24.900 (ESCOJA DOS SABORES)  
OPCIÓN TACOS EN LECHUGA, SIN TORTILLA

### CARNITAS

Con salsa verde de tomatillo y guacamole

### CAMARÓN CRISPY

Con pico de gallo de mango y coleslaw

### COSTILLA BBQ

Con pico de gallo, coleslaw y mayonesa de jalapeño

### PESCADO

Pescado apanado, con pico de gallo, mayonesa de jalapeño y cebolla en escabeche

### CHORIZO

Con salsa taquera y guacamole

### AL PASTOR

Con carne de cerdo, piña y salsa pastor

### QUESO CROCANTE

Chorizo / Lomo / Carne desmechada  
únicamente sale x 2 \$19.900

## EN TORTILLA CRISPY

TACOS X 2 UNIDADES

### TACOS DE ATÚN

Con mayonesa chipotle, aguacate, mando y cebolla crispy. \$25.600

### TOSTADAS DE COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo adobada en achiote, cocida en hojas de plátano. Con frijoles refritos, cebolla en escabeche y guacamole. \$16.600

### TOSTADAS DE CEVICHE

Ceviche de tilapia con mayonesa chipotle, aguacate y cebollitas crispy. \$16.600

### TACOS CRISPY

Carne / Pollo / Mixto / al Pastor.  
Con frijol refrito, pico de gallo, guacamole, sour cream y lechuga. \$16.600

### TOSTADAS DE TINGA DE POLLO

Con pollo deshebrado en salsa roja de chile chipotle, tomates y cebolla, frijol refritos, sour cream y aguacate \$16.600

# BOTANAS

### GUACAMOLE CASERO EN MOLCAJETE

Con totopos. \$16.900

### TORTA DE MAIZ

Con sour cream. \$6.900

### FLAUTAS

Carne / Pollo / Mixtas  
Con guacamole, frijol refrito y sour cream. \$18.200

### NACHOS

Con queso fundido, chile con carne, frijol refrito, pico de gallo, guacamole, sour cream y jalapeños. \$24.600

### CHILAQUILES

Totopos con pollo desmechado, queso fundido, en salsa roja y crema. \$18.900

### QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Acompañado de tortillas. \$18.600

### CEVICHE MEXICANO

De pescado, camarón o mixto, con aguacate, maíz tierno, y pico de gallo \$20,600

### QUESADILLAS

En tortilla de harina o maíz.  
Lomo / Pollo / Al Pastor / Jalapeños / Chorizo. \$16.900

### CHICHARRONES

con guacamole \$13.600

### ESQUITES

Maíz tierno a la parrilla, con limón, mayonesa de jalapeños y queso rallado. \$12.900

### EMPANADAS DE CHORIZO

Con cebolla caramelizada  
2 unidades \$ 18.000

### CÓCTEL DE CAMARÓN

En salsa roja con aguacate, acompañado de tortillas crispy \$18.600

# SOPAS & ENSALADAS

## SOPA DE TORTILLA

Con aguacate, pollo, queso y tortillas. Media \$14.900 / Grande \$17.900

## SOPA DE LENTEJAS

Con tocineta, queso y tortillas. \$13.900

## POZOLE

Caldo de carne de cerdo, chiles y maíz peto, con aguacate, rábano, lechuga y tortillas  
Medio: \$14.900

## ENSALADA MEXICANA CON QUINOA

Con quinoa, aguacate, tomate cherry, maíz a la parrilla, frijol, queso y crutones de maíz.  
\$20.900, Con pollo \$23.900

## ENSALADA TAQUERIA

Con pollo, tocineta, aguacate, maíz, champiñones, pico de gallo y vinagreta miel mostaza.  
\$23.900

## ENSALADA DE CAMARÓN CRISPY

Con mango, aguacate, tomate, queso, rábano y vinagreta miel mostaza.  
\$22.900

## ENSALADA DE LOMO CON HUMMUS DE AGUACATE

Mix de lechugas, garbanzos crocantes, camote y coleslaw de jicama.  
\$ 23,600

# BOWLS

## BOWL MEXICANO

BASE: Arroz integral. \$25.600  
Arroz blanco. \$23.600

### PROTEÍNA

1. Carne desmechada
2. Tinga de Pollo
3. Pollo a la parrilla
4. Salmón glaseado con miel y chipotle + \$12.000
5. Camarones crispy
6. Vegetales a la plancha

### TOPPINGS

Maíz a la parrilla, pico de gallo, frijol negro, aguacate, lechuga, cebolla en escabeche y crutones de maíz

## BOWL

### EN SALSA DE CHILE DULCE

BASE: Arroz integral. \$25.600  
Arroz blanco. \$23.600

### PROTEÍNA

1. Camarón
2. Salmón+12.000

### TOPPINGS

Arroz crispy, con esquites, aguacate, pepino y cebolla encurtida

# BURRITOS

## SÚPER BURRITO

Con queso fundido, arroz con frijol negro, guacamole, pico de gallo, y salsa taquera.

1. Carnitas \$23.600 / 2. Ropa vieja y maduritos \$23.900 / 3. Tinga de Pollo \$23.600

## SÚPER BURRITO SALUDABLE

En tortilla integral, arroz integral, queso light, guacamole, pico de gallo, frijol y salsa taquera.

1. Carnitas \$24.400
2. Ropa vieja y maduritos \$25.900
3. Tinga de Pollo \$24.400
4. Pollo parrilla con cebolla caramelizada y pimentón. \*no lleva frijol \$25.900

## BURRITO GRATINADO

En salsa roja, con guacamole, sour cream, frijol refrito y pico de gallo.  
Lomo \$30.900 Pollo / Mixto \$28.900

# MEXICANOS & AL CARBÓN

## MIXTO DE TACOS DE LA CASA

2 Flautas + 4 tacos [dos sabores de su elección / solo para sabores disponibles x 4]  
\$27.900

## MIXTO DE TACOS

2 flautas + 4 tacos blandos [de carne, pollo, al pastor y uno crispy] \$27.900

## FAJITAS

Con vegetales, guacamole, sour cream, frijol refrito y tortillas. Lomo \$23.900  
Pollo / Mixta. \$24.900

Con adición de queso + 2.000

## SÚPER QUESADILLAS

1. De la casa:

Pollo, cebolla caramelizada y pimentón. \$23.900

2. Ropa vieja:

Carne desmechada, maduritos y arroz con frijol. \$26.900

## CALENTADO D.F.

Con carne desmechada, frijoles negros, plátano maduro, aguacate, pico de gallo y tiras de totopos. Recomendado con huevo frito. \$22.900

## ENCHILADAS TRADICIONAL

Carne/Pollo/Mixta. Gratinada con arroz mexicano y frijol refrito.  
\$22.900

## MIXTO TAQUERIA

Chilaquiles, enchilada de carne, flauta y quesadilla, con guacamole y frijol refrito. \$29.900

## ROPA VIEJA

Carne desmechada, acompañada de arroz blanco, frijol negro y tajadas de maduro.  
\$25.600

## STEAK O POLLO CON QUESADILLA Y FLAUTAS

Con guacamole, frijol refrito, pico de gallo y sour cream. Steak \$32.600 / Pollo \$23.900

## STEAK PARRILLA

Sobre salsa ranchera, con queso fundido y anillos de cebolla, acompañado de ensalada. \$32.600

## STEAK ENCEBOLLADO

Con anillos de cebolla, quesadilla y flautas, acompañado de guacamole, frijol refrito y sour cream.  
\$33.900

## STEAK O POLLO PALOMILLA

Con cebolla y cilantro finamente picados, tajadas de maduro, frijoles negros y arroz blanco. Steak \$29.900 / Pollo \$23.900

# Bebidas

## MICHELADAS

[escoge tu cerveza]

**CHELADA:** Limón y sal

**MICHELADA:** Limón, tabasco, salsa inglesa y pimienta

**OJO ROJO:** Jugo de tomate, reducción de tamarindo, salsa inglesa, picante, limón y tajín + \$2.200

**TAMARINDO:** Reducción de tamarindo, zumo de limón, picante y Tajín + \$2.000

**MANGOCHELA:** Reducción de mango y zumo de limón y Tajín + \$2.000

## LIMONADAS

LIMONADA DE MANGO BICHE \$6.200  
LIMONADA DE COCO \$7.900  
LIMONADA DE HIERBABUENA \$4.900  
LIMONADA DE JENGIBRE \$5.600  
LIMONADA CEREZADA \$6.600  
LIMONADA NATURAL \$4.900

## AGUAS FRESCAS

AGUA DE TAMARINDO \$5.600  
AGUA DE HORCHATA \$5.600  
AGUA DE FLOR DE JAMAICA \$6.200

## MARGARITAS

Tradicional ó Tamarindo \$24.000

## JARRA DE MARGARITA

TRADICIONAL \$82.900

# POSTRES

## CHURROS CASEROS

Con helado y salsas de mora y arequipe \$10.900

**BROWNIE DE MILO CON HELADO** \$13.900

**CREPE DE NUTELLA Y BANANO O FRESAS** \$12.600

**TRES LECHE** \$14.900

## CHURROS DE OREO

Con helado \$10.900  
\*disponible fin de semana