

TACOS

EN TORTILLA BLANDA

x2 \$16.600 / x4 \$24.900 [ESCOJA DOS SABORES]

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

TOSTADAS DE ATÚN

Con mayonesa chipotle, aguacate, mango 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 EN SALSA VERDE

De pescado con Aguacate y mango en limón, cilantro y leche de coco. \$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

SOPAS & ENSALADAS

POZOLE

Caldo de carne de cerdo, chiles y maíz peto, con aguacate, rábano, lechuga y tortillas.
Medio \$13.900 / Grande \$23.900

SOPA DE TORTILLA

Con aguacate, pollo, queso y tortillas.
Media \$13.900 / Grande \$16.900

SOPA DE LENTEJAS

Con tocineta, queso y tortillas.
\$13.900

ENSALADA MEXICANA CON QUINOA

Con quinoa, aguacate, tomate cherry, maíz a la parrilla, frijol, queso y crutones de maíz. \$19.900,
Con pollo \$22.900

ENSALADA TAQUERIA

Con pollo, tocineta, aguacate, maíz, champiñones, pico de gallo y vinagreta miel mostaza. \$22.900

ENSALADA DE CAMARÓN CRISPY

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

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 + \$8.000
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. Salmón + \$8.000
2. Camarón

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 \$22.400 / 2. Ropa vieja y maduritos \$23.900 /
3. Tinga de Pollo \$22.400

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 \$26.900

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

MIXTO TAQUERIA

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

CALENTADO D.F.

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

PESCADO VERACRUZANA

En salsa a base de tomate, cebolla, pimentón, aceitunas y alcaparras. Acompañado de arroz blanco con plátano maduro. \$29.600

ENCHILADAS

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

2. Bandera: De pollo, carne y queso, con salsa roja, verde y crema. \$22.900

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 \$22.900

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 NORTEÑO

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

STEAK O POLLO PALOMILLA

Con cebolla y cilantro finamente picados, tajadas de maduro, frijoles negros y arroz blanco. Steak \$29.900 / Pollo \$22.900

POSTRES

BROWNIE DE MILO CON HELADO

\$12.900

TRES LECHE

\$13.900

CREPE DE NUTELLA Y BANANO O FRESAS

\$12.600

CHURROS CASEROS

Con helado y salsas de mora y arequipe \$10.900

CHURROS DE OREO

Con salsa de chocolate y helado de vainilla \$10.900

FLAN DE CAMELO

\$8.900

POSTRE DE CAMELO FUNDIDO

con helado de vainilla \$14.600

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. SE INFORMA A LOS CLIENTES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA. POR FAVOR INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATENDIÓ SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINAS SE DESTINAN EN UN 100% A TODO EL PERSONAL INVOLUCRADO EN LA CADENA DE LAS DIFERENTES ÁREAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO PARA QUE RADIQUE SU QUEJA A LOS TELÉFONOS EN BOGOTÁ 6513240 O PARA EL RESTO DEL PAÍS A LA LÍNEA GRATUITA NACIONAL 018000910165.

Margaritas

- JARRA DE MARGARITA**
Tradicional ó Tamarindo \$82.000
- TRADICIONAL** \$24.900
- TAMARINDO frappe**..... \$25.900
- MANGO BICHE frappe**.....\$25.900
- FLOR DE JAMAICA**..... \$25.900

Micheladas

- CHELADA:** Limón y sal
- MICHELADA:** Limón, tabasco, salsa inglesa y pimienta + \$2.000
- 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

Cockteles

DE LA CASA

BOTANICAL

Gin, syrup de manzanilla, tónica y limón
\$24.000

CHABELA

Gin, uva isabella, limón, syrup de cardamomo, clavos y canela
\$22.000

TAQUERO

Ron, aperol, jengibre, limón, syrup de cardamomo, clavos y canela
\$24.000

GOLDENBERRY

Ron blanco, uchuvas, reducción de jengibre y limón
\$24.000

OAXACA MEZCAL

Mezcal, pepino, syrup de jalapeño y limón
\$29.600

PALOMA MEZCAL


Mezcal, refresco de toronja y zumo de limón
\$26.900


MEZCALITA DE MANGO BICHE

Mezcal, mango biche, limón y syrup
\$26.900

Cervezas

 \$11.300
COLOR Y SABOR INCONFUNDIBLE. CORONA CON LIMÓN.

 \$11.300
LAGER EUROPEA DE SABOR INTENSO, RICO AROMA. FINAL SUAVE Y REFRESCANTE.

 \$8.200
TÍPICA LAGER AMERICANA, REPOSADA EN MADERA, EL ARROZ, SU INGREDIENTE DISTINTIVO.



ELABORAMOS CERVEZAS EN PEQUEÑAS CANTIDADES CON PURA MALTA E INGREDIENTES 100% NATURALES.

CAJICÁ.....\$12.900
(cerveza rubia con miel de abejas)

TALLER DE CERVEZA RUBIA \$12.900
(la recomendamos michelada ojo rojo)

TALLER DE CERVEZA ROJA \$12.900
(la recomendamos michelada tamarindo)

TALLER DE CERVEZA IPA \$12.900
(la recomendamos michelada mangochela)

CLUB COLOMBIA \$7.900

ÁGUILA LIGHT \$7.000

ÁGUILA CERO \$6.600

	tr.	bot.
ALIPÚS SAN LUIS	\$28.900	\$330.000
ALIPÚS SANTA ANA	\$28.900	\$330.000
MONTELOBOS	\$25.000	\$300.000

MEZCALES



	tr.	bot.
el Jimador	\$15.200	\$160.000
DON JULIO AÑEJO	\$26.900	\$320.000
DON JULIO REPOSADO	\$25.000	\$300.000
MILAGRO SELECT	\$25.900	\$300.000
PATRÓN REPOSADO	\$26.900	\$330.000
HERRADURA REPOSADO	\$25.900	\$300.000
1800 REPOSADO	\$20.900	\$260.000
1800 SILVER	\$20.900	\$260.000

	tr.	bot.
HENDRICKS	\$26.900	\$300.000
TANQUERAY LONDON DRY GIN	\$20.900	\$220.000
GORDONS	\$15.900	\$160.000

	tr.	bot.
TITO'S HANDMADE VODKA	\$20.900	\$220.000
VODKA ABSOLUT	\$14.900	\$160.000

	tr.	bot.
WHISKY BUCHANAN'S 12	\$20.900	\$220.000
OLD PARR	\$20.900	\$220.000

	tr.	bot.
ZACAPA 23 AÑOS	\$18.900	\$210.000
HAVANA 7 AÑOS	\$18.900	\$210.000

AGUARDIENTE

	tr.	bot.
ANTIOQUEÑO AZUL	\$8.900	\$80.000

SANTA JULIA / CABERNET / Mendoza, Argentina.....	botella	\$62.000
SANTA ROSA ESTATE / MALBEC / Mendoza, Argentina.....	botella	\$64.000
SANTA ROSA ESTATE / CHARDONNAY / Mendoza, Argentina....	botella	\$69.000
SANTA ROSA ESTATE / SYRAH ROSE / Mendoza, Argentina....	botella	\$65.000
CERRO VERDE / SAUVIGNON BLANC / Chile	botella	\$52.000

AGUA DE TAMARINDO	\$5.600
AGUA DE HORCHATA	\$5.600
AGUA DE FLOR DE JAMAICA	\$6.200
LIMONADA NATURAL.....	\$4.900

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

OTRAS BEBIDAS

ICE TEA	\$4.700
JUGO DE MANDARINA	\$8.400
JUGOS NATURALES	\$6.300

COCA COLA 350 ML	\$4.700
MANANTIAL CON Y SIN GAS.....	\$5.600

CAFÉS

ESPRESSO ...	\$3.600	DOBLE...	\$6.200
CAPUCCINO	\$4.600		
MACHIATTO	\$3.800		

LATTE	\$4.600
GOURMET	\$3.600
AROMÁTICA	\$4.000



LA

TA

QUE

RIA