



TACOS MX

AUTÉNTICA TAQUERÍA MEXICANA





*En Takami, decidimos usar nuestra
atención para cuidar a nuestros clientes,
a nuestro equipo y a nuestro planeta.*

Con atención,

SOPES

BOTANAS

TACOS

QUESADILLAS

QUESITOS FUNDIDOS

PARA COMPARTIR

MENÚ DE NIÑOS

POSTRES

BEBIDAS

SOPE

Base gruesa de maíz doradita con
bordes hechos a mano para rellenar.

2 uds 3 uds

 **CAMARÓN** \$29,900 / \$42,700
Camarones adobados en mantequilla de
chipotle y guacamole.

BISTEC \$19,900 / \$28,400
Con aguacate y pico de gallo.

 **VEGETARIANO** \$16,900 / \$24,100
Con fríjol refrito, crema de rancho,
salsa de tomatillo verde rostizado y
queso fresco.

BOTANAS

**GUACAMOLE CON
CHICHARRÓN** \$26,900

Aguacate molcajeteadado,cebolla,
cilantro, zumo de limón, jalapeños,
rabanitos frescos y panceta crujiente.
Opción vegetariana \$19,900

NACHOS MX \$32,900
Cerdo al pastor, salsa de queso fundido,
frijoles, pico de gallo y crema de rancho.

CHILAQUILES ROJOS \$20,900
Totopos de maíz, con salsa de tomate y
chile morita, pollo, queso y crema de
rancho.

FLAUTAS \$30,900
4 flautas de pollo, carne o mixtas,
acompañadas de guacamole, queso fresco y
pico de gallo.

ESQUITES CALDOSOS \$18,900
Maíz con mayonesa, chile piquín y queso
fresco.

 **SOPA DE TORTILLA** \$19,900
Tortilla de maíz crujiente, queso
Caquetá, aguacate y chicharrón soplado.
Con adición de pollo +\$8,900

**COSTRA DE
TINGA DE RES** 2uds-\$25,900
Tortilla de maíz con costra de queso,
carne desmechada con cebolla, tomate y
chiles.

PARA COMPARTIR

 **MILANESA CANTINERA..... \$45,900**

De res crujientita bañada con salsa verde y gratinada.Con arroz a la mexicana.

 **CARNE A LA TAMPIQUEÑA..... \$48,900**

Al carbón con dos enchiladas de queso, guacamole, pico de gallo y arroz a la mexicana.

PANCETA CRUJIENTE..... \$42,900

Con salsa verde, cebolla bruja y rabanos. Para que te armes unos buenos tacos.

BANDEJA MX PARA 2..... \$58,900

Quesadilla al pastor (1/2) porción, sopes de bistec (2 uds), flautas de pollo (2 uds) tacos de birria (2 uds). Con salsa verde y salsa chipotle.

MENÚ DE NIÑOS

FLAUTITAS\$23,900

Rellenas de pollo desmechado sobre guacamole.

TACO DE CARNE\$18,900

En tortilla de harina de trigo,con con costra de queso y carne de res. Acompañado de guacamole (2 uds).

TACO DE CARNITAS \$27,000

Cerdo confitado con queso y guacamole. (2 uds).

POSTRES

CHURROS CON ARQUIPE Y CHOCOLATE \$17,900

FLAN DE CARAMELO \$17,900

TACOS

En tortilla de maíz hechas diariamente en nuestra tortillera.

X1 \$10,900 X2 \$20,900 X3 \$29,800

AL PASTOR

Cerdo adobado a la brasa, piña, cebolla y cilantro, con salsa verde.

CARNITAS DE CERDO

Guacamole y salsa verde fresca.

BIRRIA

De res con chiles y especias.
Servida con el consomé

COCHINITA PIBIL

Cerdo con adobo, cebolla morada encurtida y frijoles refritos.

CARNE ASADA

Pico de gallo, aguacate y salsa chipotle y aguacate.

CAMARONES EDIABLADOS

Guacamole, chipotle y cebolla bruja.

X1 \$40,900

QUESADILLAS

En tortillas de harina de trigo con queso fundido.

 GRINGA AL PASTOR \$25,900

CARNE ASADA \$30,900
Con pico de gallo

QUESITOS FUNDIDOS

Queso artesanal del Caquetá acompañado de tortillas.

 CAMARONES CON \$36,900
CHIPOTLE

AL PASTOR \$29,900

CHAMPIÑONES CON
SALSA PASILLA \$28,900

Vegetariano

BEBIDAS

COCTELES

MARGARITA FRAPPÉ

Tequila, limón, licor de naranja,
sal de jamaica.

\$29,900

MARGARITA DE JAMAICA

Tequila, jamaica y licor
de naranja.

\$29,900

SINALOA

Margarita frappé de mango biche,
tequila Alto Silver, ron y zumo
de limón

\$29,900

GUADALUPE

Margarita frappé de maracuyá, te-
quila Altos Silver, ron y zumo de
limón

\$29,900

TINTO DE VERANO

Tempranillo, toronja juniper,
sirope, limón, ron Havana y
naranja valenciana.

\$36,000

CERVEZAS

DRAFT

Club Colombia Dorada (450ml).\$14,900

BBC Cajicá Miel (500ml).....\$14,900

INTERNACIONALES

Stella Artois....\$13,900

Corona\$13,900

Coronita.....\$9,900

Corona Cero.....\$13,900

NACIONALES

Club Colombia\$12,900

Club Colombia trigo\$12,900

MICHELADAS

+\$4.500 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, zumo de tomate, chipotle,
limón, sal de tajín".

SIN ALCOHOL

Agua Manantial sin gas (500ml) o con gas (300ml)

\$7,900

Gaseosas (10 oz)

\$8,900

AGUAS FRESCAS \$9,900

Agua de jamaica

Agua de horchata de coco

Agua de sandia

Agua de tamarindo

LIMONADAS

Limonada natural \$7,500

Limonada de coco \$14,900

Limonada de hierbabuena \$7,500

Limonada de mango biche \$10,900

JUGOS

Lulo, mango, mandarina, fresa \$9,900 +
\$1,000 en leche

Soda de maracuyá y ginger \$10,900

Soda de pepino y hierbabuena \$10,900

BEBIDAS CALIENTES

Americano \$7,000

Espresso \$6,000

Espresso doble \$7,000

Aromática \$4,900

Cappuccino \$8,000

LICORES

TEQUILA Y MEZCAL

Altos Reposado

Trago \$43,000 Botella \$452,000

Altos Plata

Trago \$43,000 Botella \$452,000

Herradura Reposado

Trago \$49,000 Botella \$474,000

Siete Misterios

Trago \$42,000 Botella \$460,000

Ojo de tigre

Trago \$40,000 Botella \$460,000

Del Maguey Vida

Trago \$43,000 Botella \$483,000

OTROS

Beefeater

Trago \$35,000 Botella \$368,000

Absolut

Trago \$30,000 Botella \$315,000

Chivas Extra 13 años

Trago \$40,000 Botella \$412,000

Havana Club 3 años

Trago \$24,000 Botella \$247,000

VINOS

BLANCOS

Callia

Chardonnay, San Juan. Argentina.

Copa \$21,000 Botella \$122.000

TINTOS

Callia

Malbec, San Juan. Argentina.

Copa \$21,000 Botella \$122.000

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

EL EXCESO DEL ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Impuestos incluidos. **Formas de pago:** efectivo, tarjetas de crédito (Visa, Master Card, American Express, Tarjeta Fragata, Diners y Credencial) tarjeta débito Maestro, Sodexo, Big Pass.

Advertencia propina: Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina.

En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio.

En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina".

En cumplimiento de la normatividad vigente sobre factura electrónica, nos permitimos recordar que el deber de expedirla se ejecuta con la entrega de la misma, de manera física o electrónica, siempre que esta comprenda todas las operaciones en que consistió la venta de bienes y/o servicios a nuestro cargo.