



TACOS MX

AUTÉNTICA TAQUERÍA MEXICANA



ANTOJITOS

SOPES

TACOS

QUESADILLAS

QUESITOS FUNDIDOS

ESPECIALES MX

MENÚ DE NIÑOS

POSTRES

BEBIDAS

ANTOJITOS

GUACAMOLE TRADICIONAL \$23,900

Aguacate molcajeteadado, cebolla, chile jalapeño y cilantro.

Acompañado de totopos de maíz

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN \$30,900

Guacamole tradicional con panceta de cerdo y rabanitos frescos.

Acompañado de totopos de maíz

NACHOS MX \$37,900

Cerdo al pastor, salsa de queso fundido, frijoles, pico de gallo y crema de rancho.

CHILAQUILES ROJOS \$33,900

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

FLAUTAS \$34,900

4 flautas de pollo, carne o mixtas, acompañadas de guacamole, queso fresco y pico de gallo.

ESQUITES CALDOSOS..... \$19,900

Maíz con mayonesa, chile piquín y queso fresco.

 **SOPA DE TORTILLA** \$20,900

Tortilla de maíz crujiente, queso caquetá, aguacate y chicharrón soplado.

Con adición de pollo +\$8,900

 **COSTRA DE TINGA DE RES** 2uds - \$28,900

Tortilla de maíz con costra de queso, carne desmechada con cebolla, tomate y chiles.

SOPES

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

2uds 3uds

 **CAMARÓN** \$29,900 / \$42,900

Camarones adobados en mantequilla de chipotle, lechuga y guacamole.

BISTEC \$22,900 / \$32,900

Con aguacate y pico de gallo.

 **VEGETARIANO** \$16,900 / \$24,100

Con frijol refrito, crema de rancho, salsa de tomatillo verde rostizado y queso fresco.

ESPECIALES MX

 **MILANESA CANTINERA**..... \$48,900

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

 **CARNE A LA TAMPIQUEÑA**..... \$51,900

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

PANCETA CRUJIENTE..... \$48,900

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

BANDEJA MX PARA 2..... \$64,900

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

MENÚ DE NIÑOS

FLAUTITAS \$27,900

Rellenas de pollo desmechado sobre guacamole.

TACO DE CARNE \$22,900

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

TACO DE CARNITAS \$22,900

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

POSTRES

CHURROS CON AREQUIPE Y CHOCOLATE \$18,900

FLAN DE CARAMELO \$18,900

TACOS

En tortilla de maíz hechas diariamente en nuestra tortillera.

X1 \$11,900

DE POLLO ZARANDEADO

A la brasa con salsa de chiles secos, piña y cacahuates enchilados.

AL PASTOR

Cerdo adobado a la brasa, piña, cebolla y cilantro.

CARNITAS DE CERDO

Guacamole y salsa verde fresca.

BIRRIA

De res con chiles y especias.
Servida con el consomé de la cocción.

COCHINITA PIBIL

Cerdo con adobo, cebolla morada encurtida y frijoles refritos.

CARNE ASADA

Pico de gallo, aguacate y salsa chipotle

CAMARONES ENDIABLADOS

Guacamole, chipotle, lechuga y cebolla bruja.

X1 \$14,900

QUESADILLAS

En tortillas de harina de trigo con queso fundido.


POLLO ADOBADO \$28,900

 GRINGA AL PASTOR \$29,900

CARNE ASADA \$32,900
Con pico de gallo

QUESITOS FUNDIDOS

Queso artesanal del Caquetá fundido al carbón acompañado de tortillas.

 CAMARONES CON \$38,900
CHIPOTLE

AL PASTOR \$34,900

CHAMPIÑONES CON
SALSA PASILLA \$32,900

Vegetariano

BEBIDAS

COCTELES

MARGARITA FRAPPÉ

Tequila Altos Silver, ron Habana, limón, licor de naranja y sal de jamaica.

\$31,900

MARGARITA DE JAMAICA FRAPPÉ

Tequila Altos Silver, ron Habana-jamaica y licor de naranja.

\$31,900

SINALOA

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

\$31,900

GUADALUPE

Margarita frappé de maracuyá, tequila Altos Silver, ron y zumo de limón

\$31,900

TINTO DE VERANO

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

\$35,900

CERVEZAS

DRAFT

Club Colombia Dorada (450ml) \$15,900
BBC Cajicá Miel (450ml) \$14,900

INTERNACIONALES

Stella Artois \$14,900
Corona \$14,900
Coronita \$9,900
Corona Cero \$14,900

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 (300ml) o con gas (300ml)
\$8,500

GASEOSAS (10 oz)

Coca Cola \$8,900
Ginger/Soda \$9,900

AGUAS FRESCAS \$9,900

Agua de jamaica
Agua de horchata de coco
Agua de sandía
Agua de tamarindo

LIMONADAS

Limonada natural \$8,900
Limonada de coco \$14,900
Limonada de hierbabuena \$8,900
Limonada de mango biche \$11,900

JUGOS

Lulo, mango, mandarina,
\$10,900 + \$1,000 en leche
Soda de maracuyá y ginger \$12,900
Soda de pepino y hierbabuena \$12,900

BEBIDAS CALIENTES

Americano \$7,000
Espresso \$6,000
Espresso doble \$7,000
Aromática \$6,900
Cappuccino \$8,000

LICORES

TEQUILA Y MEZCAL

Altos Reposado

Trago \$49,000 Botella \$470,000

Altos Plata

Trago \$49,000 Botella \$470,000

Herradura Reposado

Trago \$52,000 Botella \$502,000

Siete Misterios

Trago \$51,000 Botella \$524,000

Ojo de tigre

Trago \$46,000 Botella \$480,000

Del Maguey Vida

Trago \$49,000 Botella \$502,000

OTROS

Beefeater

Trago \$39,000 Botella \$383,000

Absolut

Trago \$34,000 Botella \$328,000

Chivas Extra 13 años

Trago \$45,000 Botella \$437,000

Havana Club 3 años

Trago \$27,000 Botella \$262,000

VINOS

BLANCOS

Callia

Chardonnay, San Juan. Argentina.
Copa \$27,000 Botella \$130,000

TINTOS

Callia

Malbec, San Juan. Argentina.
Copa \$27,000 Botella \$130,000

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Impuestos incluidos. **Formas de pago:** efectivo, tarjetas de crédito (Visa, MasterCard, 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.