



# 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**

# SOPES

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** ..... 2 uds - \$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 AREQUIPE 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 ENDIABLADOS

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 ..... \$28,900  
SALSA PASILLA

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](mailto: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.