



TACOS MX

AUTÉNTICA TAQUERÍA MEXICANA



ANTOJITOS

SOPES

TACOS

QUESADILLAS

QUESITOS FUNDIDOS

ESPECIALES MX

MENÚ DE NIÑOS

POSTRES

BEBIDAS

ANTOJITOS

GUACAMOLE TRADICIONAL..... \$24,900

Aguacate molcajeteado,cebolla,chile jalapeño y cilantro.

Acompañado de totopos de maíz

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN \$31,900

Guacamole tradicional con panceta de cerdo y rabanitos frescos.

Acompañado de totopos de maíz

Recomendada

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

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

Con adición de pollo +\$8,900

ALITAS AL PASTOR..... \$27,900

6 piezas de alitas de pollo con piña, cebolla y cilantro.

ELOTES DE FERIA..... \$22,900

Al carbon con salsa chipotle y queso fresco.

NACHOS MX..... \$38,900

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

CHILAQUILES ROJOS..... \$36,900

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

FLAUTAS 3und de carne, pollo o papa

TRADICIONALES

Acompañadas de guacamole,queso fresco y pico de gallo..... \$34,900

AHOGADAS

Bañadas en salsa suiza, crema, lechuga y queso fresco..... \$36,900

SOPES

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

SUADERO.....\$13.900

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

BISTEC.....\$13.900

Con aguacate y pico de gallo.

 **CAMARÓN**.....\$15.900

Camarones adobados en mantequilla de chipotle, lechuga y guacamole.

ESPECIALES MX

MILANESA CANTINERA..... \$49,900

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

CARNE A LA TAMPIQUEÑA..... \$52,900

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

CHAMORRO PARA 2-3..... \$68,900

Codillo de cerdo adobado en salsa pasillaki, cocido 12 horas a baja temperatura. Acompañado con tortillas de maíz.

BANDEJA MX PARA 2..... \$72,900

Quesadilla al pastor (1/2 porción), sopes de bistec (2 uds), flautas de pollo (2 uds) tacos de carnitas (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

TRES LECHEs.....\$18,900

Todas las tortillas de maíz se hacen a diario en nuestra tortillera.

TACOS

DE POLLO ZARANDEADO \$12,500
A la brasa con salsa de chiles secos, piña y cacahuates enchilados.

AL PASTOR..... \$12,500
Cerdo adobado a la brasa, piña, cebolla y cilantro.

CARNITAS DE CERDO..... \$12,500
Guacamole y salsa verde fresca.

COCHINITA PIBIL..... \$12,500
Cerdo con adobo, cebolla morada encurtida y frijoles refritos.

CARNE ASADA..... \$12,500
Pico de gallo, aguacate y salsa chipotle.

 **CAMARONES ENDIABLADOS**..... \$15,500
Guacamole, chipotle, lechuga y cebolla bruja.

QUESABIRRIA \$14,500
De res con chiles y especias. En tortilla de harina de trigo y costra de queso. Servida con el consomé de la cocción.

COSTRA DE TINGA DE RES..... \$13,500
Con costra de queso, carne desmechada con cebolla, tomate y chiles.

PÍDA SUS TACOS EN CACHETADA: En tortilla de harina de trigo y costra de queso **+\$3,000**

QUESADILLAS

En tortillas de harina de trigo con queso fundido.

POLLO ADOBADO..... \$29,900
GRINGA AL PASTOR..... \$30,900
CARNE ASADA..... \$33,900
Con pico de gallo

QUESITOS FUNDIDOS

Queso artesanal del Caquetá fundido al carbón acompañado de tortillas.

CAMARONES CON CHIPOTLE \$38,900
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 DEL ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Impuestos incluidos. **Formas de pago:** efectivo, tarjetas de crédito (Visa, MasterCard, American Express, Tarjeta Fraga, 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.

