



TACO MENU

(3 OPCIONES)

AL PASTOR...

Cocinado en trompo con diferentes hierbas mexicanas, piña y achiote con cilantro, cebollas, salsa verde y guacamole. Lo mejor de la casa.

CARNITAS...

Estilo Michoacán

Cocinado lentamente (puerco desherbado) después horneado con manteca. Al final se pone leche y naranja. La carne absorbe completamente los jugos. Es un proceso de varias horas que hacen la carne crujiente y muy jugosa. Se complementa con pico de gallo, cebolla , guacamole, cilantro y salsa verde.

ALAMBRES...

Muy popular en Ciudad de México y Oaxaca. Consiste en carne, pimientos verdes y rojos, cebollas, champiñones, tocino rebanado o chorizo. Al final el queso se derrite para que los sabores se mezclen. Complementado con cilantro y guacamole.

SUADERO...

Carne de res marinada en salsa de adobo horneada con chorizo. Complementado con salsa morita o chipotle.

DISCADA...

Discada es un verdadero plato de carne y chorizo, carne picada, tocino y cerdo. Se cuecen todos a la vez en un sartén mezclados con jalapeños, tomates y una picante salsa cacera.

PAPAS CON CHORIZO Y QUESO....

Auténtico chorizo mexicano mezclado con papas al horno. Mozzarella derretido, pico de gallo, queso fresco, salsa verde, cilantro y guacamole.

LENGUA...

¡Uno de los tacos más sabrosos de México! caldo de buen gusto cocido lentamente lengua de ternera / cerdo, cubierto con cilantro, cebolla, salsa verde o salsa morita

POLLO ...

Sabroso y jugoso pollo con especias Cajun. Pico de gallo, cilantro, guacamole y queso fresco.

POLLO / TINGA DE RES...

Tinga Ahumada es una salsa de tomate picante m, está hecha con los famosos chiles chipotles en salsa de adobo y cebolla. Después el pollo o la carne de res se mezclan para que los sabores se puedan incorporar complementado con cilantro y queso fresco.

POLLO PIBIL O COCHINITA PIBIL ...

Pollo pibil es un plato típico de Yucatán. Achiote y cítricos son la base de este plato de fríe con pollo o cerdo y se envuelve en hojas de plátano durante la cocción. Complementado con cebolla roja, frijoles negros, pico de gallo, guacamole, queso fresco Y cilantro.

MOLE CON POLLO ...

Pollo tirado en mole. El mole es una salsa tradicional utilizada originalmente en la cocina mexicana. La salsa de mole contiene frutas, chiles, nueces, chocolate y especias como pimienta negra, canela y comino. Cubierto con cilantro, cebolla y salsa verde

VEGETARIANO

HONGOS

champiñones fritos con calabacín y pimentón en caldo, queso, salsa verde. servido con pico de gallo, cilantro y guacamole

NOPALES

(si está disponible)

Mozarella, cactus, pimentón, cebolla, champiñones, huevos revueltos, servidos con cilantro y guacamole, salsa verde

FRIJOLES

frijoles pintos, mozzarella, queso fresco, cubierto con mozzarella y frijoles negros se sirve con pico de gallo, cilantro y guacamole

BATATA Y COLIFLOR

boniato, coliflor asada, frijoles negros, crema de chipotle, cilantro, guacamole