

STARTERS

GUACAMOLE

\$190    

Avocado and pico de gallo served with tlayudas and corn chips

CORN ESQUITES

\$150   

Corn esquites, served with mayonnaise, cheese, and red pepper

CHARROS BEANS

\$210  

Chorizo, bacon, sausage, red bell pepper, pork rind, avocado, panela cheese and coriander

TORTILLA SOUP

\$170  

Served with chicken, cream, cheese and fried tortilla

CHEESE CRUST

Served with chiles toreados, green sauce and tortillas

Longaniza \$240

Flank Steak \$28

STUFFED POTATO

Cream and mustard, mozzarella cheese, bacon, serrano pepper and epazote
Served with tortillas and chiles toreados

Flank Steak \$260

Chicken \$240

FISH TOSTADA

\$180  

Fish marinated with lemon juice, served with sriracha sauce dressing, capers, red onion and chopped coriander

FRIED OCTOPUS TOSTADA

\$240  

Guacamole, coriander mayonnaise, shredded parmesan and fried leek

SALADS

CAESAR SALAD

\$280 

Lettuce and parmesan cheese, croutons with rosemary, cherry tomato and dressing

With chicken \$330

With shrimp \$355

QUINOA SALAD

\$290   

Black olives, tomato, avocado, cucumber, corn kernels, red onion and citrus vinaigrette

KALE SALAD

\$290  

Grilled asparagus, cured red onion, fried longaniza, avocado, yogurt dressing and goat cheese

GRINGAS

Flour tortilla tacos with melted cheese, served with guacamole and pico de gallo

CHICKEN

\$250

FLANK STEAK

\$280

PASTOR

\$270

VEGETARIAN

\$210 

TLAYUDAS

Traditional Oaxacan style toasted tortilla with beans, Oaxaca cheese, red onion, coriander, cabbage, lettuce, avocado and sour cream

CHICKEN

\$290

BEEF CECINA

\$330

VEGETARIAN

\$260 

LA TAQUERIA

RIB EYE TACO

\$340  

Poblano pepper, manchego cheese, chorizo and onion, served with borracha sauce

OCTOPUS TACO

\$280  

With chipotle mayonnaise, red onion and white cabbage

TEMPURA FISH TACO

\$260  

With sriracha mayonnaise, cabbage and avocado

ACHIOTE PULLED PORK MEAT TACO

\$240  

With marinated onion with lemon, xnipec sauce and pork rinds

POBLANO PEPPER TACO

\$210   

With corn fennels, cotija cheese, alfalfa sprouts and dry pepper oil

BANANA TINGA TACO

\$210    

Refried beans, salad, avocado

SHRIMP GOBERNADOR TACO

\$280  

Marinated shrimp with recado rojo, mozzarella cheese and passion fruit sauce

GRILLED CHICKEN TACO

\$250  

Pico de gallo, fried beans and coriander mayonnaise

SPECIAL

MIXED PARRILLADA

(FOR 2 PEOPLE)

\$750

Beef cecina, chorizo, flank steak, roasted cactus, cambray onions, panela cheese and chiles toreados

Served with charros beans, guacamole and tortillas

ENTRADAS

GUACAMOLE
\$190   

Aguacate y pico de gallo
Servido con tlayuda y totopos de maíz

ESQUITES
\$150  

Granos de elote, servidos
con mayonesa, queso y chile de árbol

FRIJOLES CHARROS  
\$210

Chorizo, tocino, salchicha, chiles
pimientos, chicharrón, aguacate, queso
panela y cilantro

SOPA DE TORTILLA  
\$170

Servida con pollo, crema, queso
y tortilla frita

COSTRA DE QUESO  

Acompañados de chiles toreados,
salsa verde y tortillas

Longaniza \$240

Arrachera \$280

PAPA RELLENA  

Crema ácida y mostaza, queso mozzarella,
tocino, chile serrano y epazote
Acompañado de tortillas y chiles toreados

Arrachera \$260

Pollo \$240

TOSTADA DE PESCADO  
\$180

Pescado marinado en jugo de limón con
aderezo de salsa sriracha, alcaparras,
cebolla morada y cilantro picado

TOSTADA DE PULPO FRITO  
\$240

Guacamole, mayonesa de cilantro,
parmesano rallado y poro frito

ENSALADAS

ENSALADA CESAR 
\$280

Lechuga y queso parmesano, crotones con
romero, tomate cherry y aderezo

Con Pollo \$330

Con Camarón \$355

ENSALADA DE QUINOA   
\$290

Aceituna negra, tomate, aguacate,
pepino, grano de maíz, cebolla morada
y vinagreta de cítricos

ENSALADA DE KALE  
\$290

Espárragos parrillados, cebolla morada
curtida, longaniza frita, aguacate, aderezo
de yogur y queso de cabra

GRINGAS

Preparadas con tortillas de harina, queso y
acompañadas con guacamole y pico de gallo

POLLO
\$250
ARRACHERA
\$280
PASTOR
\$270
VEGETARIANA 
\$210

TLAYUDAS

Tlayuda preparada con frijoles,
queso Oaxaca, cebolla morada, lechuga,
cilantro, col blanca, aguacate y crema ácida

POLLO
\$290
CECINA DE RES
\$330
VEGETARIANA
\$260 

LA TAQUERÍA

TACO DE RIB EYE  
\$320

Chile poblano, queso manchego, chorizo y
cebolla, servida con salsa borracha

TACO DE PULPO  
\$280

Mayonesa chipotle, cebolla morada
y col blanca

TACO DE PESCADO TEMPURA  
\$250

Con mayonesa sriracha, col y aguacate

TACO DE COCHINITA PIBIL  
\$240

Cebolla encurtida en limón, salsa xnipec
y chicharrón

TACO DE RAJAS POBLANAS   
\$210

Con granos de maíz, queso Cotija, germen
de alfalfa y aceite de chiles secos

TACOS DE TINGA DE PLATANO   
\$280

Frijoles refritos, ensalada de hojas
frescas y aguacate

TACO DE CAMARÓN ESTILO  
GOBERNADOR
\$210

Camarón marinado con recado rojo, queso
mozzarella, cebolla morada y salsa de
maracuyá

TACO DE POLLO PARRILLA  
\$250

Salsa mexicana, frijoles enteros fritos y
mayonesa de cilantro

ESPECIAL

PARRILLADA MIXTA

(PARA 2 PERSONAS)
\$750

Cecina de res, chorizo, arrachera, nopales
asados, cebollas cambray, queso panela
y chiles toreados

Acompañada de frijoles charros,
guacamole y tortillas

 = VEGETARIANO

 = LIBRE DE GLUEN

 = VEGANO

 = NUECES