

FUERTES

Fajitas De Pollo

Pollo al estilo piri piri, frijol refrito, tortillas de maíz y mermelada de cebolla.

\$ 42.600

Costillas De Cerdo En Bbq De Tamarindo

Costillas braseadas, guacamole, papas bravas, tortillas de maíz y frijol refrito.

\$ 59.900

Bowl Mexicano

Maíz tierno, arroz verde, tinga de pollo, frijol refrito, lechuga vatabia y pico de gallo.

\$ 36.800

Ribeye con mantequilla de tuétano

Ribeye de 400gr, mantequilla de tuétano y acompañamiento a elección.

\$ 426.500

Picanha 400gr

\$ 139.900

Arrachera 150gr

\$ 84.200

Chuletón 600gr

\$ 466.900

Elige 1 acompañamiento
(1 adicional \$13.700)

ACOMPÑAMIENTOS

Ensalada de La Casa
Arroz mexicano Con frijol negro
Guacamole con totopos
Papas a la Francesa



POSTRES

Churros del Churrero x5

Con salsa de cajeta, orchata y flor Jamaica.

\$ 19.900

Flan de cajeta

Flan tradicional con dulce de leche.

\$ 17.500

El último taco y no más

Tarta de queso, pistacho, chocolate y frutos amarillos.

\$ 20.200

Quesadilla dulce

Dulce de leche, queso, helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

\$ 19.200

SOPAS

De Tortillas

\$ 29.900

Caldo a base de pollo, tomates, queso, chicharrón y tortillas.

el Gallo Colorado

DEL CAMPO

Guacamole con Chicharrón

\$ 38.700

Guacamole cremoso, fresco con totopos y chicharrón.

Guacamole y Totopos

\$ 31.500

Prepara tu guacamole a tu estilo.

Enchiladas Mixtas

\$ 32.000

Tortilla de maíz amarillo con pollo, carne o mixtas, salsa verde y/o roja, gratinadas con queso Oaxaca.

Tosta de Gallo x1

\$ 24.800

Tortilla de maíz amarillo pechuga de pollo con chipotle, lechuga y costra de queso.

Tosta de Chicharrón

\$ 21.400

Tortilla de maíz amarillo frita, costra de queso oaxaca, guacamole, chicharrón, cebolla encurtida, cilantro, casco de limón.

Tosta de Lomo

\$ 29.900

Tortilla de maíz morado, costra de queso, guacamole, lomo, lechuga, tajín y cebolla encurtida.

Flautas de Pollo con Moles

\$ 22.900

Dos tortillas de maíz amarillo (fritas), pechuga de pollo, mole, queso Oaxaca, lechuga batavia, mix de ajonjolí.

DEL MAR

Aguachile de Camarón

\$ 29.700

Camarones sobre cremoso de aguacate, ensaladilla de jícama y tortilla frita.

Pulpo a la MX

\$ 57.800

Pulpo en trozos con papa crujiente, pico de gallo, reducción de flor jamaica y aire.

ESQUITES

Esquites con Chicharrón

\$ 29.900

Maíz desgranado, mayonesa, tajín, chilitos, queso oaxaca y chicharrón.

Esquites de queso y chapulines

\$ 48.700

Crocante de maíz, mayonesa de chipotle, salsa roja de totopos, polvo de chapulines y queso costeño.

TACOS 2 unds

Polvo de Gallo, Pa Que se lo Coma Rápido

\$ 25.300

Cochinita pibil, cebolla encurtida y piña asada.

Que Gallo Comerlo

\$ 26.500

Birria, picadillo, salsa roja y caldo.

Conspiración Canastera

\$ 24.800

Chicharrón, longaniza, cebolla y queso oaxaca.

Taco Campechano

\$ 31.500

Pork belly y longaniza, guacamole, picoegallo y piel crujiente de cerdo.

Taco de entraña nacional

\$ 98.600

Entraña nacional marinada en cerveza, chimichurri de chiles y ceniza hidratada de cebolla tatemada.

Este Cerdo Es Un Berraco

\$ 27.200

Costillas de cerdo, salsa verde y picadillo.

Camarón Capeado

\$ 26.300

Camarón rebosado, pico de gallo, mayo limón, guacamole y lechuga.

Cuidado con El Perro

\$ 25.000

Tortilla de maíz, cola de res, salsa roja totopo, picadillo de cebolla blanca, cilantro y casco de limón.

Volcán de res al carbón

\$ 35.100

Tortilla de maíz, costra de queso mozzarella y Oaxaca, lomo de res salteado en aceite de humo, crema de aguacate y cebolla encurtida.

Quesabirria Brava De Res

\$ 38.800

Quesadillas de birria de costilla de res, salsa de chile pasilla y mole de café.



Añade a tus tacos costra de queso \$ 6.300