

## STARTERS

### GUACAMOLE



Avocado and pico de gallo served with tlayudas and corn chips

### CORN ESQUITES



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

### CHARROS BEANS



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

### TORTILLA SOUP



Served with chicken, cream, cheese and fried tortilla

### CHESSE CRUST



Served with chiles toreados, green sauce and tortillas

Longaniza

Flank Steak

### STUFFED POTATO



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

Flank Steak

Chicken

### FISH TOSTADA



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

### FRIED OCTOPUS TOSTADA



Guacamole, coriander mayonnaise, shredded parmesan and fried leek

## SALADS

### CAESAR SALAD



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

With chicken

With shrimp

### QUINOA SALAD



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

### KALE SALAD



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

### FLANK STEAK

### PASTOR

### VEGETARIAN



## TLAYUDAS

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

### CHICKEN

### BEEF CECINA

### VEGETARIAN



## LA TAQUERIA

### RIB EYE TACO



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

### OCTOPUS TACO



With chipotle mayonnaise, red onion and white cabbage

### TEMPURA FISH TACO



With sriracha mayonnaise, cabbage and avocado

### ACHIOTE PULLED PORK MEAT TACO



With marinated onion with lemon, xnipec sauce and pork rinds

### POBLANO PEPPER TACO



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

### BANANA TINGA TACO



Refried beans, salad, avocado

### SHRIMP GOBERNADOR TACO



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

### GRILLED CHICKEN TACO



Pico de gallo, fried beans and coriander mayonnaise

## SPECIAL

### MIXED PARRILLADA



(FOR 2 PEOPLE)

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

Served with charros beans, guacamole and tortillas

## ENTRADAS

### GUACAMOLE



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

### ESQUITES



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

### FRIJOLE CHARROS

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

### SOPA DE TORTILLA

Servida con pollo, crema, queso  
y tortilla frita

### COSTRA DE QUESO

Acompañados de chiles toreados,  
salsa verde y tortillas

Longaniza

Arrachera

### PAPA RELLENA

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

Arrachera

Pollo

### TOSTADA DE PESCADO

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

### TOSTADA DE PULPO FRITO

Guacamole, mayonesa de cilantro,  
parmesano rallado y poro frito

## ENSALADAS

### ENSALADA CESAR

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

Con Pollo \$360

Con Camarón \$375

### ENSALADA DE QUINOA

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

### ENSALADA DE KALE

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

### ARRACHERA

### PASTOR

### VEGETARIANA

## TLAYUDAS

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

### POLLO

### CECINA DE RES

### VEGETARIANA

## LA TAQUERÍA

### TACO DE RIB EYE

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

### TACO DE PULPO

Mayonesa chipotle, cebolla morada  
y col blanca

### TACO DE PESCADO TEMPURA

Con mayonesa sriracha, col y aguacate

### TACO DE COCHINITA PIBIL

Cebolla encurtida en limón, salsa xnipec  
y chicharrón

### TACO DE RAJAS POBLANAS

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

### TACOS DE TINGA DE PLATANO

Frijoles refritos, ensalada de hojas  
frescas y aguacate

### TACO DE CAMARÓN ESTILO

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

### TACO DE POLLO PARRILLA

Salsa mexicana, frijoles enteros fritos y  
mayonesa de cilantro

## ESPECIAL

### PARRILLADA MIXTA

(PARA 2 PERSONAS)

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

Acompañada de frijoles charros,  
guacamole y tortillas