

# La Taquería

COCINA MEXICANA



# La Taquería

COCINA MEXICANA



## ENTRADAS

### CEVICHE DE CHICHARRÓN

Chicharrón marinado y horneado durante 4 horas a temperatura baja, acompañados con cebolla, topos, guacamole, maíz y cilantro

\$27.900

### FLAUTAS DE CARNITAS

4 unidades de Tortillas de maíz crocantes, rellenas de carnitas de cerdo, confitadas al estilo Michoacán, con base de guacamole, acompañados de lechuga, tomate, queso de decoración, coronadas con sour cream.

\$47.000

### GUACAMOLE CON CHICHARRÓN

Guacamole en molcajete preparado en la mesa, elaborado con aguacate Hass y los ingredientes a su elección, coronados con chicharrón crocante y acompañados de topos

\$31.500

### ELOTES

3 mazorcas de choclo cubiertas en un cremoso de aguacate, encostrados con queso, cilantro, Tajín y ahumados con tomillo.

\$24.500

### AGUACHILE DE ARRACHERA

Finas lonjas de entrañita de res, bañadas en aguachile verde ligeramente picante, acompañadas de pepino, cebolla y ali oli de cilantro.

\$47.300

### NACHOS PARA COMPARTIR

Totopos de maíz crocante servidos sobre molcajete con carne de res molida, acompañados de queso cheddar, sour cream y pico de gallo.

\$42.800

# La Taquería

COCINA MEXICANA



## PLATOS FUERTES

### TACOS DE POLLO

3 tacos de pollo salteado con salsa de chiles (no picante), coronados con cilantro.

\$42.800

### TRIPITAS AHOGADAS

3 tacos de chinchulines crocantes, ahogados con salsa, acompañados de una base de guacamole y coronados con pico de gallo.

\$42.800

### TACOS DE ARRACHERA

3 tacos de Entrañita, con salsa de chiles (no picante), acompañados de cebolla, coronados con guacamole y cilantro.

\$42.800

### TACOS AL PASTOR

3 tacos con Carne de cerdo marinada en salsa de chiles (no picantes), acompañados de Piña, cebolla y coronados cilantro.

\$42.800

### EL AVENTURERO

3 tacos con Carne de cerdo confitadas en cocción lenta al estilo Michoacán, acompañados de cebolla y coronados con polvo de chicharrón.

\$42.800

### TACOS DE BIRRIA

3 tacos con Carne de res en cocción lenta con chiles (no picantes), acompañados de costra de queso, coronados con guacamole y cilantro.

\$42.800

### TACOS DE COCHINITA PIBIL

3 tacos con Carne tierna de cerdo, acompañados de cebollas encurtidas preparadas al estilo península de Yucatán.

\$42.800

# La Taquería

COCINA MEXICANA



## QUESADILLA LA PALOMA

Cerdo en salsa de chiles dulces, acompañada de queso, chicharrón y coronados con mayonesa de chipotle.

\$42.800

## TLAYUDA DE ARRACHERA

La mejor experiencia Oaxaqueña para disfrutar, base crocante de maíz con frijol refrito, acompañada de entrañita, guacamole y cilantro.

\$42.800

## TLAYUDA AL PASTOR

La mejor experiencia oaxaqueña para repetir, base crocante de maíz con frijol refrito, acompañada con carne de cerdo, Piña, cebolla y cilantro .

\$42.800

## TLAYUDA DE CARNITAS

La mejor experiencia Oaxaqueña para repetir, base crocante de maíz con frijol refrito, acompañada de carne de cerdo en cocción lenta al estilo Michoacán, cebolla y polvo de chicharrón.

\$52.600

## TAQUIZA

Un recorrido por México en 10 tacos (tripitas ahogada, pastor, cochinita pibil, arrachera y tacos aventurero)

\$129.200

## POSTRES

### CREPA A LA MEXICANA

Crepe hechos a la minuta, acompañados con frutos de temporada, dulce de leche y coronados con helado de tres leches.

\$12.000

### MOUSE DE MARACUYA

Crocante de harina de trigo ,acompañado con mouse de maracuyá, reducción de Jamaica y frutos silvestres.

\$17.000