



COLECTIVA

TACOS

X2

\$22.600

X4

\$34.600

CON ATÚN O LOMO
+ \$3.000

ESCOGE DOS SABORES:

CHICHARRÓN

Con guacamole y
ají criollo

PESCADO CRISPY

Con coleslaw,
guacamole y
mayonesa chipotle

PASTOR

Con piña y
guacamole

BIRRIA DE RES

Carne desmechada
con queso
fundido

TOSTADA DE COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo
adobada, con frijoles
refritos, cebolla en
escabeche y guacamole

LOMO

Con salsa
tatemada.
Con costra de
queso +2.000 C/U

CARNITAS

Con guacamole
y salsa verde

ATÚN

Con ponzu, mayonesa
de wasabi y nori

TINGA DE POLLO

Con frijol refrito
y guacamole

OTROS TACOS

SALMÓN ORIENTALES X3

De salmón marinado en
ponzu, sticky rice,
aguacate, mayonesa
dinamita en wonton.
(*contiene maní). \$28.600

CANGREJO X2

Con mayonesa
chipotle pico de gallo
de mango. \$28.600

COMBOS

#1

SOPA DE TORTILLA + TACOS X 2

Pastor, pescado crispy,
birria, tinga de pollo, carnitas
o chicharrón \$36.600
o Atún o Lomo \$42.600

#2

SOPA DE TORTILLA + 1/2 BURRITO

Carnitas, tinga de pollo,
vegetales, carne
desmechada. \$38.600.
Camarón crispy + \$2.000

COMPARTIR PARA

CHICHARRONES	\$26.900
Con guacamole	
GUACAMOLE DE LA CASA	\$23.600
Con mango, semillas de girasol y calabaza	
QUESABIRRIAS	\$22.600
Quesadillas de birria en tortilla de maíz. 2 unidades	
NACHOS CON CHILE CARNE	\$34.600
Con queso gratinado, salsa de queso cheddar, pico de gallo, guacamole, suero y jalapeños	
CRISPETAS DE CAMARÓN	\$28.900
Con mayonesa chipotle y miel de chiles	
ESQUITES	\$20.600
Mazorca desgranada con mermelada chile morita	
FLAUTAS	\$26.600
En salsas roja y verde. De tinga de pollo, birria de res o mixtas	
CAZUELA DE QUESO FUNDIDO	\$28.600
Acompañado de tortillas de maíz. Con chorizo o con hongos	
QUESADILLAS	
De hongos	\$25.600
De alcachofa y espinaca	\$25.600
De camarón	\$29.600
De asada	\$26.600
SOPA DE TORTILLA	\$22.600
Con pollo, aguacate y queso	
CEVICHE CREMOSO CON MADURITOS Y AJÍ ROCOTO	
De pescado	\$28.600
Camarón o mixto	\$29.600
ENCHILADAS MIXTAS	\$27.600
De pollo y carne en salsa roja gratinadas, acompañadas de frijol refrito	

BOWLS

BOWL DE ATÚN

Sellado en ajonjolí y maní sobre sticky rice con aguacate, mango, mayonesa chipotle y mix de lechugas \$44.500

BOWL DE SALMÓN GLASEADO

Sticky rice con aguacate, esquites y kale crocante \$47.500

POKE DE KALE CON MAYONESA CHIPOTLE

Con salmón o atún marinado en ponzu, arroz de sushi, aguacate, kale crocante, edamame y wonton \$44.500

BOWL PALOMILLA

Arroz con frijol negro, guacamole, pico de gallo y maduritos
Con pollo parrilla \$27.900
Con lomo \$38.500

BOWL DE CARNE DESMECHADA

Sobre arroz mexicano, guacamole, pico de gallo, frijól negro y plátano en tentación \$30.600

ENSALADA COLECTIVA

Mix de lechugas, kale crocante, maíz, aguacate, cebolla crispy, mix de semillas y vinagreta asiática \$24.600

Con Atún o Camarones Crispy +\$5.000. Con Pollo +\$3.000

* BURRITOS *

BURRITO DE CARNITAS

Con arroz mexicano, queso fundido, guacamole, pico de gallo y salsa taquera \$29.600

BURRITO DE TINGA DE POLLO

Con arroz mexicano, queso fundido, guacamole, frijol negro, maduritos y salsa martajada \$27.900

BURRITO DE CAMARÓN

Con arroz, queso fundido, coleslaw, guacamole y pico gallo de mango \$30.600

BURRITO DE CARNE DESMECHADA

Con arroz mexicano, queso fundido, guacamole, frijol negro, maduritos y suero \$29.600

BURRITO DE VEGETALES

Con arroz, queso fundido, plátano maduro, maíz a la parrilla, frijol negro, pico de gallo y guacamole \$27.900

*Opción saludable con tortilla y arroz integral + \$2.000

P
O
S
T
R
E
S

CHURRO BITES

Con crocante de maní, salsa de caramelo salado y helado \$18.600

PIE DE LIMÓN HELADO

\$18.600

MOUSSE DE CHOCOLATE

Con brownie y helado \$17.200

TRES LECHES

Con granita de mora \$18.600

P
O
S
T
R
E
S

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS

Flor de jamaica \$7.800
Jengibre limón \$7.800
Tamarindo jengibre \$7.800
Horchata \$7.800
Limonada \$7.200
Limonada mango
biche \$8.800

CERVEZAS

Corona \$12.900
Stella artois \$13.500
Club Colombia \$9.100
Aguila Light \$7.000
Aguila Cero \$7.000

OTRAS

Coca Cola \$6.600
Coca Cola Zero \$6.600
Agua Manantial \$6.500
Agua Manantial ^{Con}_{Gas} \$6.500
Soda \$6.600
Sprite \$6.600

MICHELADAS

TAMARINDO
+\$2.200

OJO ROJO
+\$3.000

MANGOCHELA
+\$2.200

MARGARITAS

MARGARITA TRADICIONAL \$27.600
Tequila Gran Centenario, zumo de imón, sirope, limón
deshidratado y triple sec.

MARGARITA MANGO BICHE \$27.600
Tequila Gran Centenario, mango biche, zumo de limón y triple sec.

MARGARITA COROZO \$27.600
Tequila Gran Centenario, reducción de corozo y zumo de limón.

JARRAS

MARGARITA
\$94.000

MOJITO ISABELLA
\$80.000

COCTELES

MEZCAL SOUR \$26.900
Mezcal Unión Joven, extracto de jengibre,
zumo de limón, clara y sirope.

MEZCALITA DE PIÑA \$26.900
Mezcal Unión Joven, pimentón ahumado, zumo
de limón, zumo de naranja y sirope de piña

MOJITO ISABELA \$24.000
Havana Club 3 años, uva isabelina,
hierbabuena, zumo de limón y soda

MOSCOW MULE \$25.900
Tito's Vodka, extracto de jengibre,
hierbabuena y zumo de limón

CARAJILLO \$25.300
Licor 43 y Café Nespresso.

TEQUILAS

	TR.	BOT.
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$18.900	\$180.000
GRAN CENTENARIO PLATA	\$18.900	\$180.000
DON JULIO AÑEJO	\$40.000	\$450.000
DON JULIO BLANCO	\$30.000	\$380.000
DON JULIO REPOSADO	\$30.000	\$380.000
HERRADURA	\$29.000	\$300.000



MEZCALES

AGAVE
ESPADÍN

	TR.	BOT.
MEZCAL UNIÓN	\$27.000	\$300.000
MEZCAL AMORES	\$30.000	\$330.000
MEZCAL VERDE	\$27.000	\$290.000
400 CONEJOS	\$36.000	\$380.000

WHISKY

	TR.	BOT.
OLD PARR 12 AÑOS	\$26.000	\$280.000
BUCHANNAS 12 AÑOS	\$24.000	\$260.000

VODKA

	TR.	BOT.
VODKA ABSOLUT	\$26.000	\$280.000
TITO'S HANDMADE	\$24.000	\$260.000

RON

	TR.	BOT.
PLANTATION	\$22.000	\$250.000
ZACAPA 23 AÑOS	\$25.000	\$250.000
HAVANA 7 AÑOS	\$18.900	\$210.000

VINOS

FINCA LAS MORAS	Malbec	Chile	\$28.900
SANTA CAROLINA	Sauvignon Blanc	Chile	\$24.000
SANTA ROSA ESTATE	Malbec	Argentina	\$90.000
ZUCCARDI FAMILIA RESERVA	Cabernet Sauvignon	Argentina	\$150.000
CABALLERO DE OLMEDO	Viura-Verdejo	España	\$150.000

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

todos nuestros precios incluyen impuestos. se informa a los clientes que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado al momento de solicitar la cuenta. por favor indíquelo a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. en este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propinas se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. en caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para que radique su queja a los teléfonos en bogotá 6513240 o para el resto del país a la línea gratuita nacional 018000910165.