



## MENÚ

<b>TACOS AL PASTOR</b> Tortilla de maíz blanda o tostada X3	\$28.000
Lomo de cerdo marinado en salsa de chiles, especias y piña encurtida, cilantro, cebolla blanca y limón.	
<b>TACOS CHAMAQUITOS</b> Tortilla de maíz blanda o tostada X3	\$28.000
Carne de res desmenuzada cocinada y adobada en salsa de chile guajillo y chile ancho, frijol refrito, queso rallado y pico gallo (Caldo de birria opcional).	
<b>TACOS LUPITA</b> Tortilla de maíz blanda o tostada X3	\$28.000
Pollo bañado en crema de leche con pimentón, cebolla blanca y maicito, Guacamole, pico gallo, salsa picosita de chile de árbol.	
<b>TACOS PACHANGUEROS</b> Tortilla de maíz blanda o tostada X3	\$28.000
Chicharrón acevichado, guacamole y pico de gallo.	
<b>BURRITOS AL PASTOR</b>	\$28.000
Lomo de cerdo marinado en salsa de chiles, especias y piña encurtida, pico de gallo, maíz tierno, guacamole y frijol refrito.	
<b>BURRITOS CHAMAQUITOS</b>	\$28.000
Carne de res desmenuzada cocinada y adobada en salsa de chile guajillo y chile ancho, frijol refrito, pico de gallo, maíz tierno y guacamole (Caldo de birria opcional).	
<b>BURRITOS LUPITA</b>	\$28.000
Pollo bañado en crema de leche con pimentón, cebolla blanca, maicito, guacamole y pico gallo.	
<b>BURRITO PACHANGUERO</b>	\$28.000
Chicharrón acevichado, guacamole y pico de gallo.	
<b>LOMO CHINGON</b>	\$40.000
Fajitas de lomo de res o pollo salteado con pimentón rojo y cebolla blanca, guacamole, tronquito de maíz, queso crema y tortilla blanda bañadas en queso derretido.	
<b>MOLCAJETE DE POCA MADRE</b>	\$32.000
Chispas de chicharrón sobre guacamole, mazorca, plumillas de cebolla encurtidas acompañado de totopos.	
<b>QUESADILLA</b>	\$28.000
Carne, cerdo o pollo y queso derretido.	
<b>TOTOPOS DE GUADALUPE</b> (Totopos 100% maíz)	\$25.000
Totopos, guacamole, pico gallo y frijol refrito, salsa picante de la casa y queso mozzarella rayado.	



# MENÚ

## ADICIONALES

Guacamole \$5.000 Frijol refrito \$5.000 Pico de gallo \$5.000

## BEBIDAS CON LICOR

Copa de Tinto de verano o blanco de verano \$18.000  
Copa de vino de la casa \$20.000  
Botella de vino de la casa \$80.000  
Sangría (Copa) \$23.000 (Jarra) \$90.000  
Whisky 12 años 750ml (Trago) \$25.000 \$240.000  
Whisky Master 750ml \$280.000  
Whisky 18 años 750ml \$450.000

## TEQUILAS

Centenario Reposado \$250.000  
Centenario Plata \$220.000  
1800 Blanco \$300.000  
Don Julio blanco \$320.000  
Centenario por trago \$20.000

## COCTELES

Margarita frapeada (Original, frutos rojos, maracuya) \$25.000  
Piña colada \$25.000  
Mojito cubano \$25.000  
Palomita Mexicana \$25.000

## CERVEZAS

Coronita \$8.500  
Heineken \$8.500  
Club colombia \$9.000  
Cerveza stella \$12.000  
Corona \$10.000  
Michelada \$2.000

## BEBIDAS SIN LICOR

Agua - gaseosa - soda \$5.500  
Limonada (Natural - Cerezada - hierbabuena) \$9.500  
Te Hatsu \$8.500  
Soda Hatsu \$9.500  
Soda saborizada - La Morrita (Tamarindo Agridulce) - Frutos rojos - Manzana verde - Maracuyá - Mora azul - Mango - Sandía - Lychee \$10.000  
Postre de la casa \$18.000

**DOMICILIO**

 301 710 5996