









PARA BOTANEAR



-  **ORDEN DE GUACAMOLE** 12,900
CREMOSO GUACAMOLE A LA MEXICANA, ACOMPAÑADO CON TOTOPOS.
-  **FRÍJOL REFRITO** 12,900
TOTOPOS ACOMPAÑADOS DE FRÍJOL REFRITO ESTILO HIDALGO Y UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
-  **CRÁTER DE QUESO (ORDEN X 3)** 12,900
CRUJIENTE TOSTADA DE MAÍZ HECHA EN CASA CON QUESO A LA PLANCHA.

RECOMENDACIÓN DEL TAQUERO

-  **FAJITAS DE POLLO** 31,900
LONJAS DE POLLO A LA PLANCHA SOFREÍDO EN PIMIENTOS, QUESO MOZZARELLA, CILANTRO, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES. ACOMPAÑADO DE 3 TORTILLAS DE MAÍZ RELLENAS DE QUESO, GUACAMOLE Y FRÍJOL REFRITO.
-  **CAMPECHANO** 35,900
SABOR TRADICIONAL DE LAS CALLES DE MÉXICO - TACO AL PASTOR - TACO COCHINITA PIBIL - TACO DE CARNITAS MICHOACANAS - TACO DE PAPA CON CHORIZO - TOSTADA DE TINGA DE POLLO.
-  **ALAMBRE EMILIANO** 35,900
COMBINACIÓN PERFECTA DE PASTOR, LONGANIZA, POLLO, CEBOLLA, BLANCA, PIMIENTOS Y QUESO FUNDIDO. ACOMPAÑADO CON 5 TORTILLAS DE MAÍZ, GUACAMOLE, FRÍJOL REFRITO CON UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
-  **ALAMBRE ARRACHERA** 37,900
COMBINACIÓN DE ARRACHERA, POLLO, CHAMPIÑONES, CEBOLLA GRILLADA Y QUESO FUNDIDO. ACOMPAÑADO DE 5 TORTILLAS DE MAÍZ, GUACAMOLE Y FRÍJOL REFRITO CON UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
-  **VOLCÁN DE CARNE** 40,900
250GR DE LONJAS DE CARNE AL PASTOR BAJADAS DIRECTAMENTE DEL TROMPO, CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA TAQUERA, BAÑADO CON QUESO FUNDIDO Y ACOMPAÑADO DE 6 TORTILLAS DE MAÍZ, PIÑA GUACAMOLE Y FRÍJOL REFRITO CON TOQUES DE QUESO CAMPESINO.







ORIGINALES ANTOJITOS MEXICANOS

-  **TACO AL PASTOR** 6,900
LONJAS DE CARNE DE CERDO CON SABOR A MEXICO, BAJADAS DIRECTAMENTE DEL TROMPO A LA TORTILLA, CON CEBOLLA, CILANTRO, PIÑA VOLEADA Y SALSA TAQUERA.
 -  **TACOS DE CARNITAS MICHOACANAS SURTIDA (ORDEN X3)** 20,900
GUISO DE CARNE DE PUERCO SOFREÍDO EN SU PROPIA MANTECA QUE LE DA UN SABOR ÚNICO AL PLATILLO (MACIZA, TROMPA, OREJA Y CUERITOS) PICO DE GALLO TRADICIONAL.
 -  **TACOS DE POLLO (ORDEN X3)** 20,900
POLLO EN JULIANAS SOFREÍDO A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE LONJAS DE AGUACATE Y PICO DE GALLO.
 -  **TACOS DE CARNITAS MICHOACANAS MACIZA (ORDEN X3)** 20,900
PUERCO EN TROZOS CON SABOR A MEXICO ACOMPAÑADO DE NUESTRO TRADICIONAL PICO DE GALLO QUE REPRESENTA LA BANDERA DE MEXICO.
 -  **TACOS DE HÍGADO DE RES (ORDEN X3)** 20,900
BASE DE GUACAMOLE, HÍGADO EN CEBOLLA TOREADA CON UN TOQUE DE CILANTRO, RECOMENDACION: AGREGARLE SALSA VERDE CON UNAS GOTAS DE LIMON.
 -  **TACOS DE COCHINITA PIBIL (ORDEN X3)** 20,900
PLATILLO YUCATECO, NUESTROS PROTAGONISTAS, CERDO Y HACHOTE HERENCIA CULTURAL DE LA COCINA MEXICANA, TORTILLA HECHA A MANO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.
 -  **TACOS DE PAPA CON CHORIZO (ORDEN X 3)** 20,900
DELEITE AL PALADAR CON LA TRADICION DE ZACATECAS, TACO CON BASE DE FRÍJOL REFRITO, PAPA CON CHORIZO, NUESTRA TORTILLA DE MAIZ HECHA A MANO Y CILANTRO.
 -  **TACOS DE ARRACHERA (CARNE DE RES) (ORDEN X3)** 22,900
PREPARACIÓN DE LA CASA; CARNE DE RES EN JULIANAS Y MARINADAS. BASE GUACAMOLE, CEBOLLA TOREADA Y CILANTRO.
 -  **TACOS DE LENGUA DE RES (ORDEN X3)** 22,900
EL TACO MAS FAMOSO DE LOS COMALES CALLEJEROS DE MEXICO, SERVIDO CON CEBOLLA TOREADA Y UN TOQUE DE CILANTRO. RECOMENDACIÓN: AGREGARLE SALSA VERDE CON UNAS GOTAS DE LIMON.
 -  **TOSTADAS DE TINGA DE POLLO (ORDEN X3)** 24,900
RECETA DE LA ABUELA, ORIGINARIA DEL ESTADO DE PUEBLA, POLLO DESHEBRADO GUISADO CON CHIPOTLE UN POCO PICOSO, CREMA DE LECHE, LECHUGA, QUESO CAMPESINO RALLADO Y GUACAMOLE.
-
-  **ROSCA DE TACOS (18 TACOS)** 129,900
¡NO REGALES ROSAS, REGALA TACOS! TRAE 18 TACOS: 6 PASTOR, 6 CARNITAS MICHOACANAS, 6 COCHINITA PIBIL, 1 ADICION DE GUACAMOLE DECORADO CON PICO DE GALLO, TOTOPOS, 1 VELA VOLCÁN Y PERFECTAMENTE EMPACADO EN SU CAJA PARA OCASIONES ESPECIALES.











TORTAS MEXICANAS

CLÁSICO PLATILLO QUE POSEE SU PROPIO RITUAL DE COMBINAR GUSTOS EN PAN BOLILLO. PROTAGONISTA EN LA VIDA GASTRONÓMICA DEL CHILANGO. LA TORTA ES CULTURA, HISTORIA E IDENTIDAD DE MÉXICO Y UNO DE LOS PLATILLOS PREFERIDOS DEL CHAVO DEL 8. PARA TU DELEITE TE TRANSPORTAMOS DESDE CIUDAD DE MEXICO HASTA JALISCO.

-  **TORTA AL PASTOR** 24,900
PAN BOLILLO, BASE DE GUACAMOLE, QUESO MOZZARELLA A LA PLANCHA, CARNE AL PASTOR, CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA TAQUERA.
-  **TORTA COCHINITA PIBIL** 24,900
PAN BOLILLO, BASE DE GUACAMOLE, QUESO MOZZARELLA A LA PLANCHA, COCHINITA PIBIL CON CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.
-  **TORTA DE CARNITAS MICHOACANAS** 24,900
PAN BOLILLO, BASE DE GUACAMOLE, QUESO MOZZARELLA A LA PLANCHA, CARNITAS MICHOACANAS CON PICO DE GALLO.
-  **TORTA AHOGADA** 24,900
PAN BOLILLO BAÑADA EN SALSA DE CHILE DE ÁRBOL, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO ACOMPAÑADO DE LA PROTEÍNA QUE MÁS TE GUSTE: PASTOR, CARNITAS O COCHINITA.
-  **TORTA HAWAIANA** 24,900
PAN BOLILLO, BASE DE FRÍJOL, MAYONESA, TOMATE, CEBOLLA BLANCA, JAMÓN, AGUACATE, QUESO CAMPESINO, QUESO MOZZARELLA Y PIÑA ASADA.
-  **TORTA DE POLLO GUAJILLO** 24,900
PAN BOLILLO, BASE DE FRÍJOL REFrito, MAYONESA, LONJAS DE AGUACANTE, TOMATE, CEBOLLA BLANCA, CILANTRO, FILETE DE PECHUGA ADOBADO EN SALSA GUAJILLO Y QUESO MOZZARELLA.








BEBIDAS

-  MICHELADO CON SAL 1,500
-  MICHELADO EMILIANO CON TAJÍN 2,000
-  AGUA EMBOTELLADA 4,900
-  AGUA FRESCA: HORCHATA, FLOR DE JAMAICA Y TAMARINDO 5,000
-  SODAS: HATSU Y BRETAÑA 6,900
-  CERVEZA TECATE 7,900
-  CERVEZA SOL 8,900
-  CERVEZA CORONA 10,900



POSTRES

-  YOM YOM 12,000

AMANTES DEL QUESO

-  **QUESADILLA GRINGA** 23,900
TORTILLA DE HARINA, CARNE AL PASTOR Y QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE UN CREMOSO GUACAMOLE Y FRÍJOL REFrito CON UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
-  **QUESADILLA COCHINITA PIBIL** 23,900
TORTILLA DE HARINA, COCHINITA PIBIL Y QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE UN CREMOSO GUACAMOLE Y FRÍJOL REFrito CON UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
-  **QUESADILLA DE TINGA DE POLLO** 23,900
TORTILLA DE HARINA, TINGA DE POLLO, QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE UN CREMOSO GUACAMOLE Y FRÍJOL REFrito CON UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
-  **COSTRA DE QUESO CON PROTEÍNA** 23,900
PLATILLO ESPECIAL DE LA CASA, COMBINACIÓN DE 100GR DE QUESO A LA PLANCHA Y ELIJE LA PROTEÍNA QUE MÁS TE GUSTE: CARNE AL PASTOR, COCHINITA O TINGA DE POLLO, SERVIDO EN 3 TORTILLAS DE MAÍZ, CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA TAQUERA.
-  **CRÁTER DE QUESO CON PROTEÍNA** 23,900
3 TOSTADAS HECHAS EN CASA Y QUESO A LA PLANCHA; COMBINANLO CON LA PROTEÍNA QUE MÁS TE GUSTA: CARNE AL PASTOR, COCHINITA O ARRACHARE, CEBOLLA, CILANTRO, PIÑA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO.
-  **QUESADILLA ARRACHERA (CARNE DE RES)** 27,900
TORTILLA DE HARINA, ARRACHERA, QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE UN CREMOSO GUACAMOLE Y FRÍJOL REFrito CON UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
-  **COSTRA DE QUESO CON ARRACHERA (CARNE DE RES)** 27,900
PLATILLO ESPECIAL DE LA CASA, COMBINACIÓN DE 100 GR DE ARRACHERA TOREADA CON CEBOLLA Y 100 GR DE QUESO A LA PLANCHA, SERVIDO EN 3 TORTILLAS DE MAÍZ, CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA TAQUERA.

VEGETARIANO

-  **QUESADILLA VEGETARIANA** 22,900
TORTILLA DE HARINA, ELOTES, PIMENTÓN, CEBOLLA, CHAMPIÑONES Y QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE GUACAMOLE.
-  **EMILIANO VEGETARIANO** 22,900
MEZCLA DE CHAMPIÑONES, ELOTES, CEBOLLA, PIMENTÓN, QUESO FUNDIDO, GUACAMOLE Y 5 TORTILLAS DE MAÍZ ARTESANAL.

#REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA **VIVA MEXICO!** #HACEMOSEL PASTOR ESPECIAL
CABRONES



DOMICILIOS: 315 484 8798



SÍGUENOS EN:

@EMILIANOLATAQUERIA