

PARA BOTANEAR



-  **ORDEN DE GUACAMOLE** 14,500
CREMOSO GUACAMOLE A LA MEXICANA, ACOMPAÑADO CON TOTOPOS.
-  **FRÍJOL REFRITO** 14,500
TOTOPOS ACOMPAÑADOS DE FRÍJOL REFRITO ESTILO HIDALGO Y UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
-  **CRÁTER DE QUESO (ORDEN X 3)** 14,500
CRUJIENTE TOSTADA DE MAÍZ HECHA EN CASA CON QUESO A LA PLANCHA.

RECOMENDACIÓN DEL TAQUERO

-  **BIRRIA CARNE EN SUS JUGOS** 31,990
GUISO DE RES Y CONSOMÉ DE BIRRIA, SERVIDO CON CEBOLLA BLANCA EN CUBOS, CILANTRO PICADO Y CASCOS DE LIMÓN.
-  **FAJITAS DE POLLO** 35,800
LONJAS DE POLLO A LA PLANCHA SOFREÍDO EN PIMIENTOS; CILANTRO, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES. ACOMPAÑADO DE 3 TORTILLAS DE MAÍZ RELLENAS DE QUESO, GUACAMOLE Y FRÍJOL REFRITO.
-  **CAMPECHANO** 40,300
SABOR TRADICIONAL DE LAS CALLES DE MÉXICO - TACO AL PASTOR - TACO COCHINITA PIBIL - TACO DE CARNITAS MICHOACANAS - TACO DE PAPA CON CHORIZO - TOSTADAS DE TINGA DE POLLO.
-  **ALAMBRE EMILIANO** 40,300
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** 42,600
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** 46,000
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** 8,400
LONJAS DE CARNE DE CERDO CON SABOR A MEXICO, BAJAS DIRECTAMENTE DEL TROMPO A LA TORTILLA, CON CEBOLLA, CILANTRO, PIÑA VOLEADA Y SALTA TAQUERA.
-  **TACOS DE CARNITAS MICHOACANAS SURTIDA (ORDEN X3)** 23,500
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)** 23,500
POLLO EN JULIANAS SOFREÍDO A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE LONJAS DE AGUACATE Y PICO DE GALLO.
-  **TACOS DE CARNITAS MICHOACANAS MACIZA (ORDEN X3)** 23,500
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)** 23,500
BASE DE GUACAMOLE, HÍGADO EN CEBOLLA TOREADA CON UN TOQUE DE CILANTRO, RECOMENDACIÓN: AGREGARLE SALSA VERDE CON UNAS GOTAS DE LIMÓN.
-  **TACOS DE COCHINITA PIBIL (ORDEN X3)** 23,500
PLATILLOS YUCATECO, NUESTROS PROTAGONISTAS, CERDO Y ACHIOTE HERENCIA CULTURA DE LA COCINA MEXICANA, TORTILLA HECHA A MANO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.
-  **TACOS DE PAPA CON CHORIZO(ORDEN X 3)** 23,500
DELEITE AL PALADAR CON LA TRADICIÓN DE ZACATECAS, TACO CON BASE DE FRÍJOL REFRITO, PAPA CON CHORIZO, NUESTRA TORTILLA DE MAÍZ HECHA A MANO Y CILANTRO.
-  **TACOS DE ARRACHERA (CARNE DE RES) (ORDEN X3)** 25,700
PREPARACIÓN DE LA CASA; CARNE DE RES EN JULIANAS Y MARINADAS. BASE GUACAMOLE, CEBOLLA TOREADA Y CILANTRO.
-  **TACOS DE LENGUA DE RES (ORDEN X3)** 25,700
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 LIMÓN.
-  **TACOS DE BIRRIA (ORDEN X3)** 30,900
GUISO DE RES ; TORTILLA REFRITA EN GRASA DE BIRRIA LA MAGIA SE PRODUCE SUMERGIENDO Y TOMANDO EL JUGO DE CARNE.
-  **TOSTADAS DE TINGA DE POLLO (ORDEN X3)** 28,000
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)** 146,000
¡NO REGALES ROSAS, REGALA TACOS! TRAE 18 TACOS: 6 PASTOR, 6 CARNITAS MICHOACANAS, 6 COCHINITA PIBIL, 1 ADICIÓN 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

PAN BOLILLO, BASE DE GUACAMOLE, QUESO MOZZARELLA A LA PLANCHA, CARNE AL PASTOR, CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA TAQUERA.

28,000
- 

TORTA COCHINITA PIBIL

PAN BOLILLO, BASE DE GUACAMOLE, QUESO MOZZARELLA A LA PLANCHA, COCHINITA PIBIL CON CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.

28,000
- 

TORTA DE CARNITAS MICHOACANAS

PAN BOLILLO, BASE DE GUACAMOLE, QUESO MOZZARELLA A LA PLANCHA, CARNITAS MICHOACANAS CON PICO DE GALLO.

28,000
- 

TORTA AHOGADA

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.

28,000
- 

TORTA HAWAIANA

PAN BOLILLO, BASE DE FRÍJOL, MAYONESA, TOMATE, CEBOLLA BLANCA, JAMÓN, AGUACATE, QUESO CAMPESINO, QUESO MOZZARELLA Y PIÑA ASADA.

28,000
- 

TORTA DE POLLO GUAJILLO

PAN BOLILLO, BASE DE FRÍJOL REFrito, MAYONESA, LONJAS DE AGUACANTE, TOMATE, CEBOLLA BLANCA, CILANTRO, FILETE DE PECHUGA ADOBADO EN SALSA GUAJILLO Y QUESO MOZZARELLA.

28,000

BEBIDAS

- 

MICHELADO CON SAL

1,700
- 

MICHELADO EMILIANO CON TAJÍN

2,250
- 

AGUA EMBOTELLADA

5,500
- 

AGUA FRESCA: HORCHATA, FLOR DE JAMAICA Y TAMARINDO

5,600
- 

SODAS: HATSU Y BRETAÑA

7,700
- 

CERVEZA TECATE

8,800
- 

CERVEZA SOL

10,000
- 

CERVEZA CORONA

13,700
- 

MARGARITA

19,900

POSTRES

- 

CRÁTER DE QUESO CON LECHE CONDENSADA:

14,990
- ERA EL PREFERIDO DEL CAUDILLO. 3 TOSTADAS DE MAÍZ HECHAS EN CASA CON UNA CAPA DE QUESO A LA PLANCHA, Y ACOMPAÑADAS CON UN BAÑO DE LECHE CONDENSADA.

AMANTES DEL QUESO

- 

QUESADILLA GRINGA

26,800
- 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

26,800
- 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

26,800
- TORTILLA DE HARINA, TINGA DE POLLO, QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE UN CREMOSO GUACAMOLE Y FRÍJOL REFrito CON UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
- 

QUESABIRRIA

31,390
- TORTILLA DE HARINA DE TRIGO REFrita EN GRASA DE BIRRIA, GUISO DE RES Y QUESO MOZZARELLA FUNDIDO Y EL CONSOMÉ QUE ES DONDE SE PRODUCE LA MAGIA AL SUMERGIRLA EN EL.
- 

COSTRA DE QUESO CON PROTEÍNA

26,800
- 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.
- 

COSTRA DE BIRRIA

31,390
- PLATILLO ESPECIAL DE LA CASA, COMBINACIÓN DE DE GUISO DE RES JUGOSO Y DE QUESO A LA PLANCHA, SERVIDO EN 3 TORTILLAS DE MAÍZ, CEBOLLA, CILANTRO Y CONSOMÉ DE BIRRIA.
- 

CRÁTER DE QUESO CON PROTEÍNA

26,800
- 3 TOSTADAS HECHAS EN CASA Y QUESO A LA PLANCHA; COMBINALO CON LA PROTEINA QUE MÁS TE GUSTA: CARNE AL PASTOR CON CEBOLLA, CILANTRO, PIÑA O COCHINITA CON CEBOLLA MORADA Y CILANTRO O ARRACHERA CON CEBOLLA TOREADA Y CILANTRO.
- 

QUESADILLA ARRACHERA (CARNE DE RES)

31,300
- 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)

31,300
- 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

25,700
- TORTILLA DE HARINA, ELOTES, PIMENTÓN, CEBOLLA, CHAMPIÑONES Y QUESO MOZZARELA, ACOMPAÑADA DE GUACAMOLE.
- 

EMILIANO VEGETARIANO

25,700
- MEZCLA DE CHAMPIÑONES, ELOTES, CEBOLLA, PIMENTÓN, QUESO FUNDIDO, GUACAMOLE Y 5 TORTILLAS DE MAÍZ ARTESANAL.

#REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

VIVA MEXICO! CARRONES

#HACEMOSELPASTORESPECIAL



DOMICILIOS: 315 484 8798



SÍGUENOS EN:

@EMILIANOLATAQUERIA