




## PARA BOTANEAR














-  **ORDEN DE GUACAMOLE** 14,900  
CREMOSO GUACAMOLE A LA MEXICANA, ACOMPAÑADO CON TOTOPOS.
-  **FRÍJOL REFRITO** 14,900  
TOTOPOS ACOMPAÑADOS DE FRÍJOL REFRITO ESTILO HIDALGO Y UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
-  **CRÁTER DE QUESO (ORDEN X 3)** 14,900  
CRUJIENTE TOSTADA DE MAÍZ HECHA EN CASA CON QUESO A LA PLANCHA.

## RECOMENDACIÓN DEL TAQUERO

-  **BIRRIA CARNE EN SUS JUGOS** 35,200  
GUIZO DE RES Y CONSOMÉ DE BIRRIA, SERVIDO CON CEBOLLA BLANCA EN CUBOS, CILANTRO PICADO Y CASCOS DE LIMÓN.
-  **FAJITAS DE POLLO** 37,900  
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** 42,900  
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** 44,900  
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** 45,900  
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** 49,500  
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** 8,500  
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)** 25,500  
GUIZO 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)** 25,500  
POLLO EN JULIANAS SOFREÍDO A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE LONJAS DE AGUACATE Y PICO DE GALLO.
  -  **TACOS DE CARNITAS MICHOACANAS MACIZA (ORDEN X3)** 25,500  
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)** 25,500  
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)** 24,900  
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)** 24,900  
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)** 27,900  
PREPARACIÓN DE LA CASA; CARNE DE RES EN JULIANAS Y MARINADAS. BASE GUACAMOLE, CEBOLLA TOREADA Y CILANTRO.
  -  **TACOS DE LENGUA DE RES (ORDEN X3)** 30,900  
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 LIMÓN.
  -  **TACOS DE BIRRIA (ORDEN X3)** 33,900  
GUIZO 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)** 29,500  
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)** 159,900  
¡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** 29,900  
PAN BOLILLO, BASE DE GUACAMOLE, QUESO MOZZARELLA A LA PLANCHA, CARNE AL PASTOR, CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA TAQUERA.
-  **TORTA COCHINITA PIBIL** 29,900  
PAN BOLILLO, BASE DE GUACAMOLE, QUESO MOZZARELLA A LA PLANCHA, COCHINITA PIBIL CON CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.
-  **TORTA DE CARNITAS MICHOACANAS** 29,900  
PAN BOLILLO, BASE DE GUACAMOLE, QUESO MOZZARELLA A LA PLANCHA, CARNITAS MICHOACANAS CON PICO DE GALLO.
-  **TORTA AHOGADA** 29,900  
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** 29,900  
PAN BOLILLO, BASE DE FRÍJOL, MAYONESA, TOMATE, CEBOLLA BLANCA, JAMÓN, AGUACATE, QUESO CAMPESINO, QUESO MOZZARELLA Y PIÑA ASADA.
-  **TORTA DE POLLO GUAJILLO** 29,900  
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 1,900
-  MICHELADO EMILIANO CON TAJÍN 2,500
-  AGUA EMBOTELLADA 6,050
-  AGUA FRESCA: HORCHATA, FLOR DE JAMAICA Y TAMARINDO 6,200
-  SODAS: HATSU Y BRETAÑA 8,450
-  CERVEZA TECATE 9,700
-  CERVEZA SOL 11,000
-  CERVEZA CORONA 15,050
-  MARGARITA 21,900



## POSTRES

-  **CRÁTER DE QUESO CON LECHE CONDENSADA:** 16,500  
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** 28,900  
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** 28,900  
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** 28,900  
TORTILLA DE HARINA, TINGA DE POLLO, QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE UN CREMOSO GUACAMOLE Y FRÍJOL REFRITO CON UN TOQUE DE QUESO CAMPESINO.
-  **QUESABIRRIA** 34,550  
TORTILLA DE HARINA DE TRIGO REFRITA EN GRASA DE BIRRIA, GUIZO 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** 28,900  
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.
-  **COSTRA DE BIRRIA** 31,390  
PLATILLO ESPECIAL DE LA CASA, COMBINACIÓN DE DE GUIZO 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** 28,900  
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)** 32,900  
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)** 32,900  
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** 26,900  
TORTILLA DE HARINA, ELOTES, PIMENTÓN, CEBOLLA, CHAMPIÑONES Y QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE GUACAMOLE.
-  **EMILIANO VEGETARIANO** 27,900  
MEZCLA DE CHAMPIÑONES, ELOTES, CEBOLLA, PIMENTÓN, QUESO FUNDIDO, GUACAMOLE Y 5 TORTILLAS DE MAÍZ ARTESANAL.

#REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

VIVA  
MEXICO!  
CABRONES

#HACEMOSEL PASTOR ESPECIAL



DOMICILIOS: 315 484 8798



SÍGUENOS EN:

@EMILIANOLATAQUERIA