

DEGUSTACIÓN TAQUERA

6 Tacos + 1 Taco Dulce (7 Tacos) \$885
Maridaje Cervecerero \$510

Todos los integrantes de la mesa deberán elegir el mismo menú.
El menú de degustación **es individual y no se puede dividir**.
Lunes a Viernes de 1:30 a 9:00pm, exceptuando días festivos.



TACOS

Nixtamalizamos en casa con Maíces nativos de
Amecameca, Milpa Alta e Ixtenco



TACO DE CUITLACOCHÉ

Flor de Calabaza Crujiente | Encacahuatado |
Vegetales Encurtidos | Tortilla de Epazote |
\$195

DE CARNITAS DE CONEJO

Salsa Borracha | Aguacate |
\$245

TACO DE CHILORIO ESCONDIDO

De Chilorio de Pavo | Cebolla | Aguacate |
Salsa Macha |
\$245

DE CHILE RELLENO

Pasilla con Cerdo Desmenuzado |
Vegetales Encurtidos | Mastuerzo |
\$255

ARRACHERA WAGYU

28 días de "dry-age" | Pico de Xocónostle |
Ate y Cascabel | Higo |
\$320

DE PORK BELLY AL PASTOR

Piña Fermentada | Humo de Mezquite |
Salsa Habanero Tatemado |
\$260



TACO DULCE

Marquesita | Helado de Queso de Cabra |
Cajeta | Queso Holandés |
\$150

* Nuestros precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional