



COLECTIVA

# TACOS

**X2**

\$22.600

**X4**

\$34.600

CON ATÚN O LOMO  
+ \$3.000

ESCOGE DOS SABORES:

## CHICHARRÓN

Con guacamole y  
ají criollo

## PESCADO CRISPY

Con coleslaw,  
guacamole y  
mayonesa chipotle

## PASTOR

Con piña y  
guacamole

## BIRRIA DE RES

Carne desmechada  
con queso  
fundido

## TOSTADA DE COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo  
adobada, con frijoles  
refritos, cebolla en  
escabeche y guacamole

## LOMO

Con salsa  
tatemada.  
Con costra de  
queso +2.000 C/U

## CARNITAS

Con guacamole  
y salsa verde

## ATÚN

Con ponzu, mayonesa  
de wasabi y nori

## TINGA DE POLLO

Con frijol refrito  
y guacamole

## OTROS TACOS

### SALMÓN ORIENTALES X3

De salmón marinado en  
ponzu, sticky rice,  
aguacate, mayonesa  
dinamita en wonton.  
(\*contiene maní). \$28.600

### CANGREJO X2

Con mayonesa  
chipotle pico de gallo  
de mango. \$28.600

# COMBOS

**#1**

## SOPA DE TORTILLA + TACOS X 2

Pastor, pescado crispy,  
birria, tinga de pollo, carnitas  
o chicharrón \$36.600  
o Atún o Lomo \$42.600

**#2**

## SOPA DE TORTILLA + 1/2 BURRITO

Carnitas, tinga de pollo,  
vegetales, carne  
desmechada. \$38.600.  
Camarón crispy + \$2.000

# COMPARTIR PARA

<b>CHICHARRONES</b> .....	\$26.900
Con guacamole	
<b>GUACAMOLE DE LA CASA</b> .....	\$23.600
Con mango, semillas de girasol y calabaza	
<b>QUESABIRRIAS</b> .....	\$22.600
Quesadillas de birria en tortilla de maíz. 2 unidades	
<b>NACHOS CON CHILE CARNE</b> .....	\$34.600
Con queso gratinado, salsa de queso cheddar, pico de gallo, guacamole, suero y jalapeños	
<b>CRISPETAS DE CAMARÓN</b> .....	\$28.900
Con mayonesa chipotle y miel de chiles	
<b>ESQUITES</b> .....	\$20.600
Mazorca desgranada con mermelada chile morita	
<b>FLAUTAS</b> .....	\$26.600
En salsas roja y verde. De tinga de pollo, birria de res o mixtas	
<b>CAZUELA DE QUESO FUNDIDO</b> .....	\$28.600
Acompañado de tortillas de maíz. Con chorizo o con hongos	
<b>QUESADILLAS</b>	
De hongos .....	\$25.600
De alcachofa y espinaca .....	\$25.600
De camarón .....	\$29.600
De asada .....	\$26.600
<b>SOPA DE TORTILLA</b> .....	\$22.600
Con pollo, aguacate y queso	
<b>CEVICHE CREMOSO</b> CON MADURITOS Y AJÍ ROCOTO	
De pescado .....	\$28.600
Camarón o mixto .....	\$29.600
<b>ENCHILADAS MIXTAS</b> .....	\$27.600
De pollo y carne en salsa roja gratinadas, acompañadas de frijol refrito	

# BOWLS

## BOWL DE ATÚN

Sellado en ajonjolí y maní sobre sticky rice con aguacate, mango, mayonesa chipotle y mix de lechugas \$44.500

## BOWL DE SALMÓN GLASEADO

Sticky rice con aguacate, esquites y kale crocante \$47.500

## POKE DE KALE CON MAYONESA CHIPOTLE

Con salmón o atún marinado en ponzu, arroz de sushi, aguacate, kale crocante, edamame y wonton \$44.500

## BOWL PALOMILLA

Arroz con frijol negro, guacamole, pico de gallo y maduritos  
Con pollo parrilla \$27.900  
Con lomo \$38.500

## BOWL DE CARNE DESMECHADA

Sobre arroz mexicano, guacamole, pico de gallo, frijól negro y plátano en tentación \$30.600

## ENSALADA COLECTIVA

Mix de lechugas, kale crocante, maíz, aguacate, cebolla crispy, mix de semillas y vinagreta asiática \$24.600

Con Atún o Camarones Crispy +\$5.000. Con Pollo +\$3.000

# \* BURRITOS \*

## BURRITO DE CARNITAS

Con arroz mexicano, queso fundido, guacamole, pico de gallo y salsa taquera \$29.600

## BURRITO DE TINGA DE POLLO

Con arroz mexicano, queso fundido, guacamole, frijol negro, maduritos y salsa martajada \$27.900

## BURRITO DE CAMARÓN

Con arroz, queso fundido, coleslaw, guacamole y pico gallo de mango \$30.600

## BURRITO DE CARNE DESMECHADA

Con arroz mexicano, queso fundido, guacamole, frijol negro, maduritos y suero \$29.600

## BURRITO DE VEGETALES

Con arroz, queso fundido, plátano maduro, maíz a la parrilla, frijol negro, pico de gallo y guacamole \$27.900

\*Opción saludable con tortilla y arroz integral + \$2.000

P  
O  
S  
T  
R  
E  
S

## CHURRO BITES

Con crocante de maní, salsa de caramelo salado y helado \$18.600

## PIE DE LIMÓN HELADO

\$18.600

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Con brownie y helado \$17.200

## TRES LECHES

Con granita de mora \$18.600

P  
O  
S  
T  
R  
E  
S

# BEBIDAS

## AGUAS FRESCAS

Flor de jamaica \$7.800  
Jengibre limón \$7.800  
Tamarindo jengibre \$7.800  
Horchata \$7.800  
Limonada \$7.200  
Limonada mango  
biche \$8.800

## CERVEZAS

Corona \$12.900  
Stella artois \$13.500  
Club Colombia \$9.100  
Aguila Light \$7.000  
Aguila Cero \$7.000

## OTRAS

Coca Cola \$6.600  
Coca Cola Zero \$6.600  
Agua Manantial \$6.500  
Agua Manantial <sup>Con Gas</sup> \$6.500  
Soda \$6.600  
Sprite \$6.600

## MICHELADAS

TAMARINDO  
+\$2.200

OJO ROJO  
+\$3.000

MANGOCHELA  
+\$2.200

# MARGARITAS

**MARGARITA TRADICIONAL** ..... \$27.600  
Tequila Gran Centenario, zumo de imón, sirope, limón  
deshidratado y triple sec.

**MARGARITA MANGO BICHE** ..... \$27.600  
Tequila Gran Centenario, mango biche, zumo de limón y triple sec.

**MARGARITA COROZO** ..... \$27.600  
Tequila Gran Centenario, reducción de corozo y zumo de limón.

## JARRAS

MARGARITA  
\$94.000

MOJITO ISABELLA  
\$80.000

# COCTELES

**MEZCAL SOUR** ..... \$26.900  
Mezcal Unión Joven, extracto de jengibre,  
zumo de limón, clara y sirope.

**MEZCALITA DE PIÑA** ..... \$26.900  
Mezcal Unión Joven, pimentón ahumado, zumo  
de limón, zumo de naranja y sirope de piña

**MOJITO ISABELA** ..... \$24.000  
Havana Club 3 años, uva isabelina,  
hierbabuena, zumo de limón y soda

**MOSCOW MULE** ..... \$25.900  
Tito's Vodka, extracto de jengibre,  
hierbabuena y zumo de limón

**CARAJILLO** ..... \$25.300  
Licor 43 y Café Nespresso.

# TEQUILAS

	TR.	BOT.
GRAN CENTENARIO REPOSADO . . . . .	\$18.900	\$180.000
GRAN CENTENARIO PLATA . . . . .	\$18.900	\$180.000
DON JULIO AÑEJO . . . . .	\$40.000	\$450.000
DON JULIO BLANCO . . . . .	\$30.000	\$380.000
DON JULIO REPOSADO . . . . .	\$30.000	\$380.000
HERRADURA . . . . .	\$29.000	\$300.000



# MEZCALES

AGAVE  
ESPADÍN

	TR.	BOT.
MEZCAL UNIÓN . . . . .	\$27.000	\$300.000
MEZCAL AMORES . . . . .	\$30.000	\$330.000
MEZCAL VERDE . . . . .	\$27.000	\$290.000
400 CONEJOS . . . . .	\$36.000	\$380.000

# WHISKY

	TR.	BOT.
OLD PARR 12 AÑOS . . . . .	\$26.000	\$280.000
BUCHANNAS 12 AÑOS . . . . .	\$24.000	\$260.000

# VODKA

	TR.	BOT.
VODKA ABSOLUT . . . . .	\$26.000	\$280.000
TITO'S HANDMADE . . . . .	\$24.000	\$260.000

# RON

	TR.	BOT.
PLANTATION . . . . .	\$22.000	\$250.000
ZACAPA 23 AÑOS . . . . .	\$25.000	\$250.000
HAVANA 7 AÑOS . . . . .	\$18.900	\$210.000

# VINOS

FINCA LAS MORAS	Malbec	Chile	\$28.900
SANTA CAROLINA	Sauvignon Blanc	Chile	\$24.000
SANTA ROSA ESTATE	Malbec	Argentina	\$90.000
ZUCCARDI FAMILIA RESERVA	Cabernet Sauvignon	Argentina	\$150.000
CABALLERO DE OLMEDO	Viura-Verdejo	España	\$150.000

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

todos nuestros precios incluyen impuestos. se informa a los clientes que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado al momento de solicitar la cuenta. por favor indíquelo a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. en este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propinas se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. en caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para que radique su queja a los teléfonos en bogotá 6513240 o para el resto del país a la línea gratuita nacional 018000910165.