

CALLEJÓN DEL TACO

SABOR QUE ENAMORA

1PM-2AM
WWW.CALLEJONDELTAACO.MX

BEBIDAS FRIAS

Aguas Frescas (500ml)	\$60
De horchata, jamaica, tamarindo o fruta del día	
Refrescos (355ml)	\$60
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Sin Azucar, Manzanita Sol, Mirinda, 7Up.	
Agua Natural	\$60
Botella de Agua (600ml), Ciel Mineral (355ml), Topo Chico +\$10 (355ml), Agua Lahar +\$25 (500ml)	
Energéticos	\$55
Boost (235ml), RedBull +\$40 (250ml)	
Clamatada (355ml)	\$75
Limón, sal, salsa negra, Clamato, orilla de chamoy.	

CERVEZA

Heineken (Pilsen - 5% Alc. Vol - 355ml)	\$85
Carta Blanca (Lager - 4.5% Alc. Vol - 300ml)	\$65
XX Lager (Lager - 4.2% Alc. Vol - 355ml)	\$70
Bohemia Pilsner (Lager - 4.7% Alc. Vol - 355ml)	\$75
Bohemia Viena (Lager - 4.9% Alc. Vol - 355ml)	\$75
Bohemia Weizen (Lager - 5.7% Alc. Vol - 355ml)	\$75
Colimita (Lager - 4.4% Alc. Vol - 27 IBU - 355ml)	\$145
Ticús (Porter - 4.6% Alc. Vol - 22 IBU - 355ml)	\$160
Paramo (Pale Ale - 5.2% Alc. Vol - 40 IBU - 355ml)	\$160
Rio de Lumbre (IPA - 6.6% Alc. Vol - 66 IBU - 355ml)	\$165
Piedra Lisa (IPA - 4.7% Alc. Vol - 41 IBU - 355ml)	\$160
Heineken 0.0 (Pilsen - 0.03% Alc. Vol - 355ml)	\$85
Colima Cero (Lager Ambar - 0.4% Alc. Vol - 12 IBU - 355ml)	\$145
Colima Cero (Session IPA - 0.4% Alc. Vol - 16 IBU - 355ml)	\$145

COCTELERÍA

★ Mezcalitas	\$230
Mezcal 400 Conejos Espadín (45ml), licor de naranja (30ml), jugo de limón y el sabor de tu elección (limón, jamaica, tamarindo o maracuya)	
Cantaritos	\$230
Tequila Cuervo Tradicional Plata (45ml), limón, refresco de toronja, jugo de limón, jugo de naranja, jugo de toronja, hielo y sal.	
★ Margaritas	\$230
Tequila Cuervo Tradicional Plata (45ml), licor de naranja (30ml), jugo de limón y el sabor de tu elección (limón, jamaica, tamarindo o maracuya)	
Paloma Tradicional	\$190
Tequila Cuervo Tradicional Reposado (60ml), jugo de limón, sal y refresco de toronja.	
Piña Colada	\$165
Ron Matusalem Platino (60ml), crema de coco, jugo de piña, canela y hielo.	
Daiquiri	\$95
Ron Matusalem Platino (60ml), limón, azúcar, hielo.	
Mojito	\$235
Ron Matusalem Platino (60ml), azúcar, limón y menta.	
Margarita Sin Alcohol	\$130
Puedes elegir cualquiera de nuestras margaritas y te la preparamos sin alcohol.	
Mojito Sin Alcohol	\$130
Limón, agua mineral, hojas de menta.	
Vaso Michelado	\$18
Limón y escarcha de sal.	
Vaso Cubano	\$28
Limón, sal, salsa negra y orilla chamoy.	

VINOS POR COPA

★ Casa Madero 3V	\$220
Vino Tinto (150ml) - Coahuila, México.	
Analogía Tinto	\$160
Vino Tinto (150ml) - Aguascalientes, México.	
Relieve	\$185
Vino Tinto (150ml) - Valle de Guadalupe, México.	
Xecué Kumeey	\$185
Vino Tinto (150ml) - Valle de Guadalupe, México.	
Casa Madero 2V	\$220
Vino Blanco (150ml) - Coahuila, México.	

DESTILADOS (60ml)

Don Julio 70	\$300	Busmill's Black	\$170
Dobel Diamante	\$240	Bacardi Blanco	\$150
1800 Cristalino	\$250	Bacardi Añejo	\$150
Tradicional Reposado	\$120	Matusalem Platino	\$150
Tradicional Cristalino	\$150	Matusalem Clásico	\$150
Tradicional Plata	\$120	Tito's	\$185
400 Conejos Espadín	\$150	Jagermeister	\$160
400 Conejos Cristalino	\$165	Licor 43	\$175
400 Conejos Cuishe	\$165	Baba de Agave Espadín	\$340
400 Conejos Tobalá	\$165	Baba de Agave Tobalá	\$340
Creyente Cristalino	\$200	Baba de Agave Tepextate	\$450

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA. No se ha agregado cargo por servicio ni propina a su cuenta y es opcional. Por disposición del Banco de México aceptamos solo pagos en pesos mexicanos. Aceptamos exclusivamente pagos en efectivo, tarjeta de crédito o tarjeta de débito (Visa, MasterCard o American Express) y con las tarjetas de vales aceptadas por las terminales de MercadoPago. Para facturar su consumo es necesario realizar el pago en efectivo, tarjeta de crédito nacional o tarjeta de débito nacional, nuestro sistema no permite realizar facturas con pagos en tarjetas internacionales ni tarjetas de vales. Si por alguna razón siente que el servicio no estuvo a la altura de sus estándares o tiene alguna queja no dude en informar a uno de nuestros gerentes o enviarnos un correo electrónico a admin@fett.mx y nos pondremos en contacto con usted en menos de 48 horas. Todos los contenidos en gramos (g) son aproximados. El gramaje de nuestra proteína e ingredientes es en crudo. Todos nuestros productos son tratados con los más altos estándares de calidad. Sugerimos consumir todos los productos completamente cocidos, consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, hagalo bajo su propio riesgo. Para facturación, futuras reservaciones, leer nuestros términos y condiciones, conocer nuestro aviso de privacidad y/o conocer más información de Santo Habanero visita nuestro sitio web www.callejondeltaco.mx

Evita el exceso. Si tomas, no manejes. Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años de edad. Es necesario el consumo de alimentos para el consumo de bebidas alcohólicas en nuestro establecimiento

CALLEJÓN DEL TACO

SABOR QUE ENAMORA

Operado por Grupo Joubland

1PM - 2AM
WWW.CALLEJONDELTAACO.MX

ENTRADAS

★ Guacamole Norteño	\$215
Aguacate, crema, salsa verde, pico de gallo, Chicharrón Norteño (100g) y tortillas de maíz hechas a mano.	
Guacamole	\$115
Aguacate, crema, salsa verde, pico de gallo y tiras de queso panela al carbón y tortillas de maíz hechas a mano.	
★ Papa con Carne	\$125
Papa al Carbón con carne de res, chorizo, aguacate, cebolla morada, crema y aguacate.	
Elote a la Brasa	\$65
Elote al Carbón con mayonesa de chipotle-chiltepin, queso rallado, limón y chile en polvo.	

QUESO

Frijoles Puercos	\$75
Frijoles refritos con chorizo, queso fundido y chipotle, acompañados de tortillas de harina de Sonora.	
Quesadilla	\$65
Dos tortillas de harina o de maíz hechas a mano con queso fundido.	

VEGETARIANOS

★ Sinaloense Vegetariano	\$85
Tortilla a elegir, queso fundido, coliflor, rajas poblanas, mayonesa chipotle-chiltepin y cebolla asada.	
Costra de Papa	\$95
En tortilla de harina o maíz una costra de manchego a la plancha con	
Coliflor al Pastor	\$95
Tortilla a elegir, láminas de coliflor laminadas y marinadas en adobo, piña asada, cebolla y cilantro.	

ESPECIALES

★ Caramelo Angus	\$245
Tortilla de harina, queso fundido, ribeye (50g) y arrachera (50g) Certified Angus Beef, frijoles refritos y aguacate.	
Caramelo	\$135
Tortilla de harina, queso fundido, ribeye (50g) y arrachera (50g), frijoles refritos y aguacate.	
★ Pirata Angus	\$210
Tortilla de harina, queso fundido, arrachera (100g) Certified Angus Beef, tocino (20g) y aguacate.	
Pirata	\$110
Tortilla de harina, queso fundido, arrachera (100g), tocino (20g) y aguacate.	
★ La Grosera	\$165
Gringa de pastor (50g) encima arrachera (50g) con cebollas caramelizada y chiles torneados	
El Mau	\$95
En tortilla de harina, carne molida de res (100g) Certified Angus Beef, costra de queso y tocino (20g).	
Campechano Angus	\$235
Taco en tortilla de harina, queso fundido, longaniza (30g), chicharrón seco (10g), res (50g) Certified Angus Beef y aguacate.	
Campechano	\$95
Taco en tortilla de harina, queso fundido, longaniza (30g), chicharrón seco (10g), res (50g) y aguacate.	
Sinaloense	\$115
Tortilla de harina, queso fundido, camarón (50g), rajas poblanas, mayonesa chipotle-chiltepin y cebolla asada.	

POSTRES

★ Burrito de Gloria	\$125
Tortillas de harina con queso fundido y Glorias.	
Jamoncillos	\$65
Dulce de leche.	
Ate con Queso	\$95
Ate de membrillo con queso manchego.	
Flan Napolitano	\$75
Tradicional flan napolitano, receta de la casa.	

TACOS

De Pastor	\$35
De Res	\$65
De Chicharrón	\$75
De Arrachera	\$85
De RibEye	\$99
De Longaniza	\$45
De Flor de Calabaza	\$65

TACOS C.A.B

De RibEye Certified Angus Beef	\$195
De Arrachera Certified Angus Beef	\$165
De Sirloin Certified Angus Beef	\$150

