

Taco Night

EVERY TUESDAY

<p>MELTED CHEESE</p> <p>Traditional 🥛 \$12</p> <p>Rajas 🥛 \$14</p>	<p>GUACAMOLE</p> <p>Guacamole with 🌿 \$15</p> <p>Pico de Gallo</p> <p>Guacamole with 🐟 \$19</p> <p>Tuna Ceviche</p>	<p>SOUPS</p> <p>Frijoles Charros \$10</p> <p>Pork Sausage, Mexican Sausage, bacon, Tomatoes, Onion & Cilantro</p> <p>Mushroom birria soup 🌿 \$12</p> <p>Wild mushrooms, Onion, Cerrano Chili, Cilantro & Tostadas</p>
<p>GRILLED</p> <p>Carne Asada Taco \$ 6</p> <p>Grilled green onion, molca sauce & guacamole</p> <p>Chicken Adobo Taco \$ 4</p> <p>Red onion salad & lemon</p> <p>Mushroom Taco 🥛 \$ 4</p> <p>Refried beans, pico de gallo & Cotija cheese</p>	<p>FISH & SEAFOOD</p> <p>Baja Fish Taco 🐟 \$ 4</p> <p>Aji Amarillo, Tartar Sauce, Col Slaw & Macha sauce</p> <p>Gobernador Shrimp Taco 🍤🥛 \$ 5</p> <p>Chihuahua Cheese, Chilaca Chili & Ranchera Sauce</p> <p>Octopus "A la diablo" Taco 🍤🥛 \$ 5</p> <p>Mexican-style Rice, Togarashi Aioli & Radish Pico de Gallo</p>	
<p>SIDES \$ 5</p> <p>Grilled Nopal & Green onion 🌿</p> <p>Heirloom Tomatoes 🌿</p> <p>Chips & Salsa 🌿</p> <p>Cucumber with Chili Powder 🌿</p> <p>Corn on the Cob 🌿</p>	<p>CLASSIC</p> <p>Pastor Marinated Taco \$ 4</p> <p>Roasted Pineapple, Onion, Cilantro & Avocado Sauce</p> <p>Lamb Quesabirria \$ 6</p> <p>Avocado Sauce, Cilantro & Pickled Onion</p>	
<p><i>Ask for our cocktail of the day</i></p>	<p>DESSERTS \$ 8</p> <p>Three Milk Tequila Cake 🥛🥚🌿</p> <p>Flan 🥛🥚🌿</p> <p>Churros 🥛🥚🌿</p> 	



Prices are in US dollars, 16% tax included

In compliance with Mexican sanitary regulations, please be aware that consuming raw or undercooked meat, poultry, shellfish, or eggs can increase the risk of illnesses transmitted through food and they are served at the customer's discretion.

Please let your server know if you have any dietary restrictions

Taco Night

TODOS LOS MARTES

<p>QUESO FUNDIDO</p> <p>Natural 🥛 \$12</p> <p>Rajas Poblanas 🥛 \$14</p>	<p>GUACAMOLE</p> <p>Guacamole con 🌿 \$15 Pico de Gallo</p> <p>Guacamole con 🐟 \$19 Ceviche de Atún</p>	<p>SOPAS</p> <p>Frijoles Charros \$10 Salchicha de Puerco, Chorizo, Tocino, Tomate, Cebolla & Cilantro</p> <p>Birria de Hongos 🌿 \$12 Champiñones, Setas, Portobellos, Cebolla, Cilantro, Chile Serrano, Tostadas</p>
--	---	--

A LA PARRILLA

Taco de Carne Asada \$ 6
Cebolla Cambray Asada, Molca, Guacamole.

Taco de Pollo Adobado \$ 4
Escabeche de Cebolla Morada.

Taco Hongos 🥛 \$ 4
Frijoles Refritos, Pico de Gallo, Queso Cotija.

PESCADO & MARISCOS

Taco Pescado Baja 🐟 \$ 4
Tártara de Aji Amarillo, Ensalada de Col, Salsa Macha

Taco Gobernador de Camarón 🦐🥛 \$ 5
Queso Chihuahua, Sofrito Chilaca y Salsa Ranchera

Taco de Pulpo a la Diabla 🦑🍷 \$ 5
Arroz a la Mexicana, Alioli Togarachi, Salpicón de Rábanos

GUARNICIONES \$ 5

Nopales y Cebollitas 🌿

Tomates 🌿

Salsas con Totopos 🌿

Pepinos con Chile en Polvo 🌿

Elotes Asados 🌿

CLASICOS

Taco al Pastor \$ 4
Piña Asada, Cebolla, Cilantro & Salsa de Aguacate


Quesabirria de Cordero \$ 6
Salsa de Aguacate, Cilantro & Cebolla Morada

POSTRES \$ 8

Pastel de Tres Leches con Tequila 🥛🍷🌿

Flan 🥛🍷🌿

Churros 🥛🍷🌿



Pregunta por la
Bebida Especial



Precios en dólares americanos, 16% de IVA incluido

En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente. Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia