

**AUTÉNTICA
GASTRONOMÍA
CALLEJERA
MEXICANA**



**LA
TAQUERIA**
Gastronomía callejera mexicana



¡BIENVENIDOS A LA TAQUERÍA, BIENVENIDOS A MÉXICO! AQUÍ SE COME ¡CHINGÓN!

ENTRANTES pa' empezar...

FRIJOLES REFritos

8.20€

Con longaniza, servidos con queso fresco y un toque de chicharrón, acompañados de totopos (tortilla chips).

GUACAMOLE

11.90€

El tradicional guacamole, servido con totopos (tortilla chips), pico de gallo y jalapeños.

NACHOS LA CÚCARA

12.80€

Totopos gratinados con queso, frijoles, pico de gallo, crema agria y jalapeños.

**EXTRA RECOMENDADO: LONGANIZA, PASTOR, ARRACHERA O POLLO.*

CEVICHE

14.80€

Camarones marinados en jugo de limón, mezclados con tomate, cebolla, cilantro y pepino. Acompañado de aguacate cremoso y un toque de Tajín. Servido con totopos y salsa Valentina.

¡SOOPAS WEY!

SOPA AZTECA DE TORTILLA

9.90€

La tradicional sopa azteca con tiras de tortilla crujiente, queso fresco, crema, aguacate y chile pasilla tatemado.

FRIJOLITOS CHARROS

9.90€

Frijoles en su caldo, cocinados con beicon, chorizo, cebolla, queso fresco y chicharrón, acompañados con orden de tortillas.

TACOS

4 TACOS CORONADOS CON
CEBOLLA Y CILANTRO

TACOS CLÁSICOS

PASTOR

11.90€

Cerdo adobado, coronado con piña, el más famoso de México.

*EXTRA RECOMENDADO: QUESO.

GOCHINITA PIBIL **TOP!**

11.90€

Cerdo desmechado con cebolla morada encurtida, típico del sureste de México.

*EXTRA RECOMENDADO: QUESO. AGUACATE.

LENGUA

11.90€

De ternera.

CARNITAS

12.60€

Carne de cerdo confitada en su propia grasa al estilo Michoacán.

*EXTRA RECOMENDADO: AGUACATE.

NOPAL ASADO Y QUESO **✓**

11.90€

Cactus asado a la plancha.

*EXTRA RECOMENDADO: AGUACATE. JALAPEÑOS. CHICHARRÓN.

CUCARITO "EL DE LA CASA" **✓✓✓**

12.60€

Mezcla de arrachera, longaniza, chicharrón y salsa picante.

*OPCIÓN NO PICANTE.

*EXTRA RECOMENDADO: QUESO. AGUACATE. JALAPEÑOS.

SI LA VIDA TE DA LIMONES... ¡ÉCHALE UN CHINGO A TUS TACOS!

EL LIMÓN, EN SU JUSTA MEDIDA, REALZA LOS SABORES. PRUEBA A EXPRIMIR UNAS GOTITAS Y VERÁS CÓMO TRANSFORMA CADA BOCADO.

¡QUIZÁS TERMINES SUMERGIENDO TUS TACOS EN SU JUGO!

TACOS ESPECIALES

POLLO "ROCK" 🍴

14.90€

Pechuga de pollo a la plancha, guacamole, chicharrón de cerdo y jalapeños, servido en tortilla de maíz azul.

CARNITAS "ROCK" 🍴

14.60€

Carne de cerdo confitada en su propia grasa al estilo Michoacán. Coronados con chicharrón, guacamole y jalapeños. Orden de 3.

TACO PIRATA 🍴

15.50€

Arrachera (ternera marinada) con queso a la plancha, crema, aguacate, jalapeños, cebolla y cilantro, servido en tortilla de harina de trigo.

** OPCIÓN VEGETARIANA DISPONIBLE.*

TACO CHILORIO 🍴

14.90€

Taco originario del noroeste de México, a base de carne de cerdo desmechado, condimentada con chile pasilla, ajo, comino y orégano.

TACO DE TINGA 🍴

14.20€

Pollo desmechado en salsa de tomate y chipotle, servido sobre tortilla de maíz azul y coronado con aguacate, queso fresco, cebolla y cilantro.

TACO CAMARÓN AL MOJO DE AJO

15.50€

Camarones a la plancha en salsa de cebolla y ajo, sobre cama de frijoles refritos y coronados con beicon, aguacate y cilantro, acompañados de su salsa pico de gallo. Orden de 3.

MENÚ TAQUIZA 50.00€ PARA 2 PERSONAS

La mejor forma de compartir y probar un poco de lo que más gusta, pregunta a tu camarero. Incluye bebida o cóctel.



SALSAS ESPECIALES: ¿NO ESTÁN EN TU MESA? SON CORTESÍA DE LA CASA. PÍDELAS A TU CAMARERO.

QUESADILLAS

4 TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO O MAÍZ RELLENAS DE QUESO FUNDIDO Y EL GUISO DE TU ELECCIÓN.

DEL TAQUERO *TOP!*

ARRACHERA, PASTOR O POLLO A ELEGIR 13.40€

*EXTRA RECOMENDADO: AGUACATE, CHICHARRÓN, JALAPEÑOS.

ESPECIAL

DE CAMARÓN ENCHIPOTLADO 15.50€

Camarones en salsa cremosa de chile chipotle, acompañadas de pico de gallo y cazuela de frijoles refritos, orden de 3.

DEL MERCADO

FLOR DE CALABAZA *✓* 12.80€

Flor de calabacín guisada con tomate, cebolla y elote.

HUITLACOCHÉ *✓* 11.90€

Hongo aromático que crece en el maíz.

*EXTRA RECOMENDADO: PIÑA, CHICHARRÓN.

CHAMPIÑONES *✓* 11.90€

Champiñones a la plancha con un toque de ajo.

QUESOS FUNDIDOS

CAZUECA CON QUESO FUNDIDO MEZCLADO CON TU GUISEO O INGREDIENTE FAVORITO. SE ACOMPAÑA CON ORDEN DE TORTILLAS.

CHORIQUESO 11.80€

Queso fundido con nuestra longaniza casera.

HUITLACOCHÉ *✓* 11.50€

Hongo aromático que crece en el maíz.

*EXTRA RECOMENDADO: PIÑA, CHICHARRÓN.

CHAMPIÑONES *✓* 11.50€

Queso fundido con champiñones y un toque de ajo.

NOPALES *✓* 11.50€

Queso fundido con nopales (cactus) y un toque de ajo.

SALSAS ESPECIALES: ¿NO ESTÁN EN TU MESA? SON CORTESÍA DE LA CASA. PÍDELAS A TU CAMARERO.

ALAMBRES



LA CARNE DE TU ELECCIÓN A LA PLANCHA. MEZCLADA CON TROZOS DE PIMIENTO VERDE Y ROJO, CEBOLLA, BEICON Y QUESO FUNDIDO. ACOMPAÑADA DE 4 TORTILLAS DE MAÍZ O HARINA DE TRIGO PARA QUE PREPARES UNOS BUENOS TACOS.

PASTOR

Cerdo adobado.

13,20€

*EXTRA RECOMENDADO: PIÑA, NOPALES, CHAMPIÑONES.

ARRACHERA

Ternera marinada.

13,20€

*EXTRA RECOMENDADO: NOPALES, CHAMPIÑONES.

POLLO

EXTRA RECOMENDADO: PIÑA, NOPALES.

13,20€

CAMARÓN

Gambas al mojo de ajo a la plancha.

14,50€

*EXTRA RECOMENDADO: PIÑA.

VEGETARIANO

Pimiento verde y rojo, cebolla, champiñones y nopal.

13,20€

*EXTRA RECOMENDADO: PIÑA.



ALGÚN OTRO ANTOJO

LA GRINGA **TOP!**

Carne al pastor (cerdo adobado) con queso fundido, servida entre dos tortillas de harina de trigo.

*EXTRA RECOMENDADO: PIÑA, AGUACATE, JALAPEÑOS.

13,40€

CHILAQUILES

Nuestros totopos bañados en salsa verde o picante, con aguacate, queso fresco y crema agria, coronados con cebolla y cilantro.

*EXTRA RECOMENDADO: COCHINITA PIBIL, ARRACHERA O POLLO.

13,10€

SALSAS

¡ATRÉVETE CON NUESTRAS
SALSAS ESPECIALES!

LA MACHA

Una explosiva mezcla de chiles, cacahuete, sésamo tostado y ajo frito.

LA DE HABANERO

La salsa que pica hoy... y mañana también.

¿NO ESTÁN EN TU MESA?

SON CORTESÍA DE LA CASA, ¡PÍDELAS A TU CAMARERO!



EXTRAS

QUESO	2.00€
PIÑA	1.90€
NOPALES	2.10€
AGUACATE	2.40€
JALAPEÑOS	1.90€
CREMA AGRIA	2.20€
CHICHARRÓN	1.50€
LONGANIZA NACHOS	4.40€
POLLO NACHOS	4.80€
ARRACHERA NACHOS	4.80€
PASTOR NACHOS	4.80€
CARNE EXTRA TACO NOPAL	4.80€
ORDEN DE TORTILLAS	3.20€
ORDEN DE TORTILLA AZUL	3.60€
ORDEN DE TOTOPOS	2.80€
TORTILLA AZUL EN TACOS	2.20€



LOS POSTRES

PARA CERRAR CON BROCHE DE ORO.
¡CASEROS Y CON MUCHO AMOR!

FLAN DE QUESO	5,80€
PASTEL DE ELOTE <i>CON HELADO.</i>	6,50€
HELADO DE COCO <i>BAÑADO CON KAHÚA</i>	7,80€



LOS HELADOS

EMBORRÁCHALO CON
TEQUILA O MEZCAL +1,80€

VAINILLA	5,80€
CHOCOLATE	5,80€
CAJETA	5,80€
COCO	5,80€
ALGODÓN DE AZUCAR	5,80€
NOPAL AL LIMÓN	5,80€
MANGO	5,80€
MANGO A LA VENEGAS <i>CON CHILE, LIMÓN Y SAL.</i>	6,20€



**RADIO TAQUERÍA,
¡LA RADIO CON SABOR!**

¡La mejor música para taquear a gusto!
Síguenos en Spotify.

BEBIDAS

JARRITOS 3.50€

*PREGUNTA POR LOS
SABORES DISPONIBLES*

AGUAS FRESCAS 3.50€

Tamarindo
Guayaba
Jamaica

LOS CHESCOS 2.50€

Coca cola
Coca cola zero
Fanta limón
Fanta naranja
Agua/con gas

¿SABÍAS QUE TENEMOS NUESTRAS PROPIAS CERVEZAS?

Prueba "La Taquera", una cerveza con carácter pero suave y refrescante. La Molotov, una lager explosiva. Y no te pierdas "Chabela", la cerveza que nació para ser michelada.



¡NO TE QUEDES SIN PROBARLAS!

LAS CHELAS

La Taquera (Nuestra cerveza)	3.70€
Molotov (Edición especial)	3.70€
Negra Modelo	3.70€
Modelo Especial	3.70€
Corona	3.70€
Pacífico	3.70€
Caña	2.90€
Jarra	4.20€

MICHELADAS

Chabela	6.50€
De Barril	4.90€
De Botella	5.50€
Clamato de Barril	6.00€
Clamato de Botella	6.50€

CÓCTELES

Margaritas (Tequila) o Lupitas (Mezcal)	7.20€
<i>CLÁSICA, TAMARINDO, GUAYABA, MANGO O JAMAICA.</i>	
Mojito Mexicano	8.50€
Paloma	7.50€
Charro negro	7.50€

TEQUILAS

TEQUILAS BLANCOS

Herradura	6.50€
Don Julio	7.00€
Corralejo	6.50€
1800	6.50€
Patrón	7.00€
Jimador	6.00€

TEQUILAS REPOSADOS

Corralejo	7.50€
Herradura	7.50€
Don Julio	7.50€
1800	7.50€
Patrón	7.50€
Jimador	6.50€
Tradicional	6.50€
Jose Cuervo	6.00€

TEQUILAS AÑEJOS

1800	7.50€
Corralejo	7.50€
Don Julio	7.50€
Patrón	7.50€

MEZGALES

LOS DE LA CASA

Verde Amarás	6.00€
Unión	6.00€

LOS MÍSTICOS

<i>ALIPÚS</i>	
San Luís	7.50€
San Juan	7.50€
San Andrés	7.50€
San Baltazar	7.50€
Santa Ana del Río	7.50€
<i>DANZANTES</i>	7.50€
<i>MONTELOBOS</i>	7.50€
<i>400 CONEJOS</i>	6.00€



EL TEQUILA UNA VARIEDAD DEL MEZCAL



El agave, también conocido como maguey en México, es la planta a partir de la cual se producen tanto el tequila como el mezcal.

El mezcal se puede obtener a partir de diversas especies de agave. No obstante, el tequila únicamente se elabora con la variedad tequilana Weber o agave azul.

¿ES TU CUMPLEAÑOS?

¡NO TE VAYAS SIN TU CHUPITO PARA CELEBRARLO!
PIDE TU CUCARACHA, LA CASA INVITA.


AUTÉNTICA GASTRONOMÍA CALLEJERA MEXICANA




TE ESPERAMOS EN:

Pasaje de Font 5	934 973 512
Calle Sardenya 304	935 186 417
Calle Pujades 172	930 271 078
Escultores Claperós 8	934 275 966
Calle D. Ibañez 12	935 754 230

 @lataqueriabcn

 la.lataqueria.barcelona

 lataqueria.eu

**LA
TAQUERIA**
Gastronomía callejera mexicana