

BAR TACO TAQUERÍA

— menú —

México me enseñó que los tacos no son solo comida, son cultura viva. En esta carta están mis versiones favoritas, hechas con técnica, respeto por el origen y mucho sabor.
¡Espero que las disfrutes tanto como yo disfruto cocinarlas!



Chef Alejo Rueda

Taquerero mucho



cócteles

PALOMA MEZCAL NUEVO

Mezcal ojo de tigre, triplesec, limón, refresco de toronja.

| \$39.000

MEZCALITA NUEVO

Mezcal ojo de tigre, triplesec, limón, miel de agave.

| \$39.000

SANGRONA

Tequila Olmeca reposado, mezcal ojo de tigre, limón, triplesec, miel de agave y granada.

| \$39.000

SHOTS

TEQUILA



| \$18.000

MEZCAL



| \$30.000

MARGARITA MANGO BICHE

Tequila Olmeca reposado, triplesec, pulpa de mango biche, limón.

| \$39.000

PALOMA

Tequila Olmeca reposado, triplesec, limón, refresco de toronja.

| \$36.000

CANTARITO

Tequila Olmeca reposado, refresco de lima y jengibre, limón y almíbar de toronja rosada.

| \$42.000



MARGARITAS

CLÁSICA

Tequila Olmeca reposado, triplesec, limón, miel de agave.

| \$36.000

FLOR DE CANCÚN

Tequila Olmeca reposado, triplesec, jarabe de frutos rojos, limón.

| \$36.000

VERACRUZANA

Tequila Olmeca reposado, triplesec, jarabe de maracuyá, limón.

| \$36.000

LA LLORONA

Tequila Olmeca reposado, triplesec, tamarindo, limón.

| \$39.000



Club dorada | \$9.500 Corona | \$11.000 Coronita | \$8.000 Sol | \$10.500

MICHELADAS

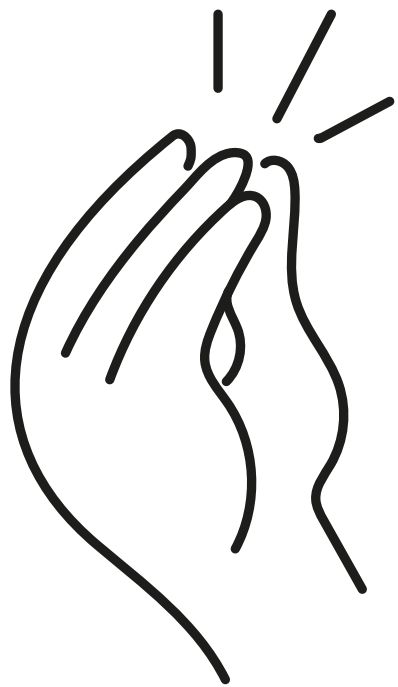
Tú eliges con qué cerveza te la quieres tomar.

COLORADA Clamato, zumo de limón, salsa negra y chamoy \$11.000	BICHE Limón, trozos de mango biche, sal, chamoy + \$8.000
CLÁSICA Limón, sal, chamoy + \$5.500	
FRUTOS ROJOS Limón, jarabe de frutos rojos, sal, chamoy + \$7.000	SINALOA Limón, submarino de tequila, sal, chamoy + \$15.500

BEBIDAS

SODAS	GASEOSAS & AGUA \$7.500	
Frutos rojos \$12.000	Cocacola	
Maracuyá \$12.000	Cocacola zero	
Mango biche \$12.000	Quatro toronja	
Tamarindo \$12.000	Kola hipinto	
Flor de jamaica \$15.000	Manzana postobón	
	Ginger ale	
	Agua	

TE HATSU
Blanco - negro - morado
| \$13.000



entradas o Botanas



ELOTES

Mazorca desgranada, con salsa cítrica, tajin, queso y trocitos de chicharrón, servida con tostadas.

| \$25.000



PAPAS CHILES Y TRUFA

Papas fritas, bañadas en salsa de chiles tatemados y trufa negra, terminadas con parmesano rallado, un plato que une dos culturas en un bocado espectacular. (NO ES PICANTE)

| \$29.000



FLAUTAS MIXTAS

De cochinita pibil, sweet pork, birria de res y pollo, con guacamole, pico de gallo y crema mexicana.

| \$33.000



GUACAMOLE SOLITARIO

Tazón de guacamole con pico de gallo y topos.

| \$26.000



GUACAMOLE CHICHARRÓN

Tazón de guacamole con pico de gallo trocitos de chicharrón crocante y crema mexicana. Acompañado de topos.

| \$38.000

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Trocitos crocantes, con pico de gallo, limón y crema mexicana, servido con topos y salsa chile morita.

| \$ 38.000



EXPERTOS .MX



Aquí viven los tacos que están marcando el camino. Inspirados en lo mejor de la cocina mexicana actual y creados desde la técnica y el antojo del chef. Sabores que hoy están dando de qué hablar, y aquí se sirven como deben ser.

nuestros tacos expertos.mx son en tortilla de 18 cm de maiz nixtamalizado con copia y se venden por unidad.

TACO NEW YORK PRIME ANGUS

Asado al momento con doble costra de queso en tortilla con copia de 18 cm, cebollitas asadas, papas fritas y machita de jamaica.

| **\$29.000**



**TACO DE LOMO
Y TOCINO**

Asado al momento en
adobo estilo sinaloa en
tortilla de 18 cm con copia,
doble costra de queso, frijol
refrito, cebolla jardin y
salsa macha.

| **\$25.000**

**LA MEJOR MANERA DE
COMERSER UN BUEN TACO!!!**



Elegir



Morder



Disfrutar



TACO ROYALE

Lomo de res y tocino en costra de queso, con papas a la francesa, salsa de chiles, trufa y parmesano rallado.

| \$30.000

VOLCANES DE BRISKET

2 unidades de tortilla crocante, con brisket hecho en parrilla x 24 horas, con queso fundido y cebollitas asadas, terminado con guacamole y encurtido de poblano (no es picante)

| **\$30.000**



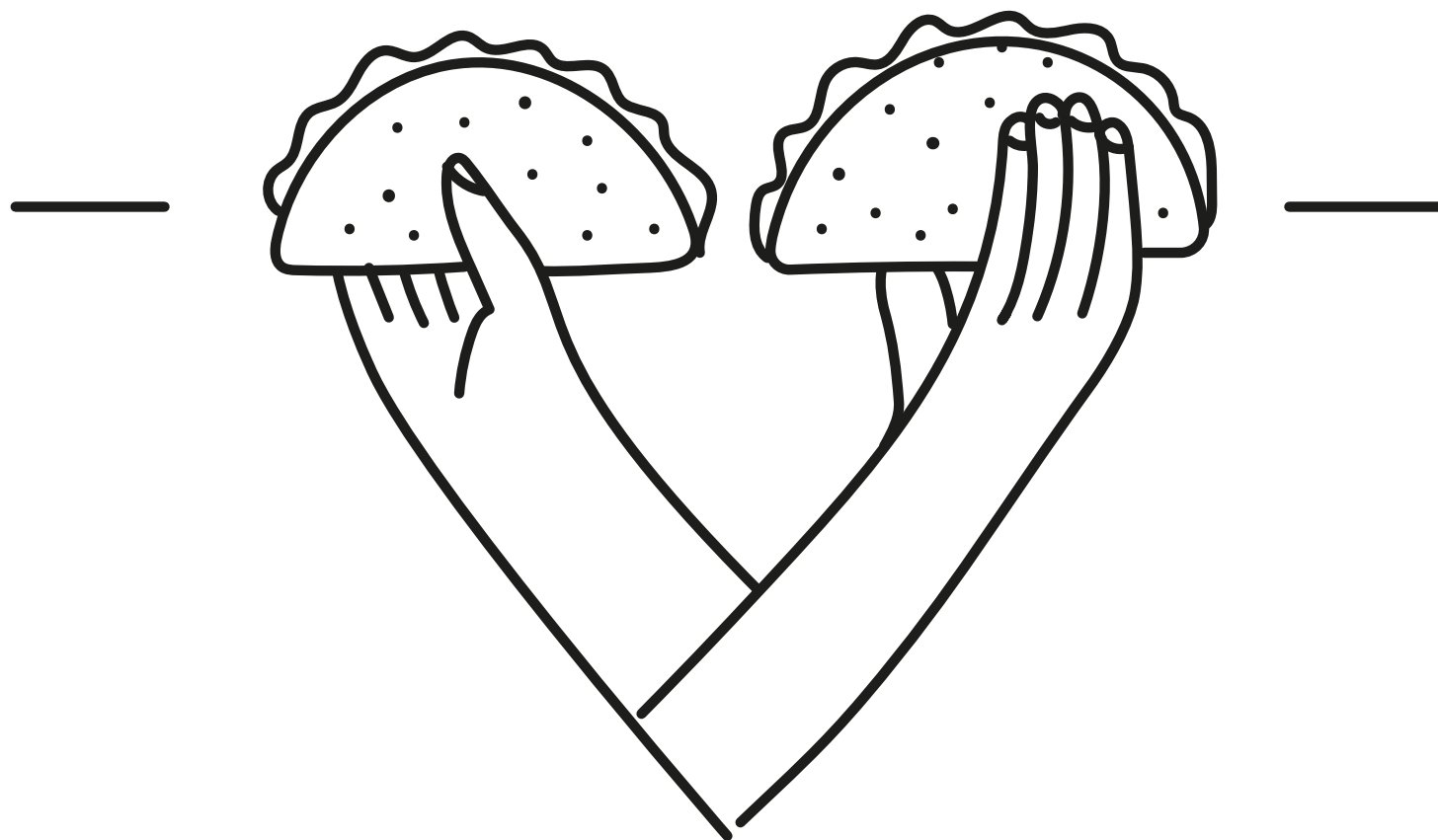
TACO DE CHICHARRÓN EN SALSA VERDE

Tortilla de maíz con costra de queso, chicharrón picado en salsa de tomatillo chile poblano, terminado con trozos de aguacate y pico de gallo.

| \$19.000



Tacos



TRIPLETA | \$28.500

UNIDAD | \$9.500

TRIPLETA CON COSTRA DE QUESO | +\$6.000



BARBACOA DE RES
Pecho de res con muchas horas de cocción servida con guacamole y cebolla jardín.



SWEETPORK
Carnitas de cerdo cocidas lentamente con un toque dulce, servido con guacamole y pico de gallo.



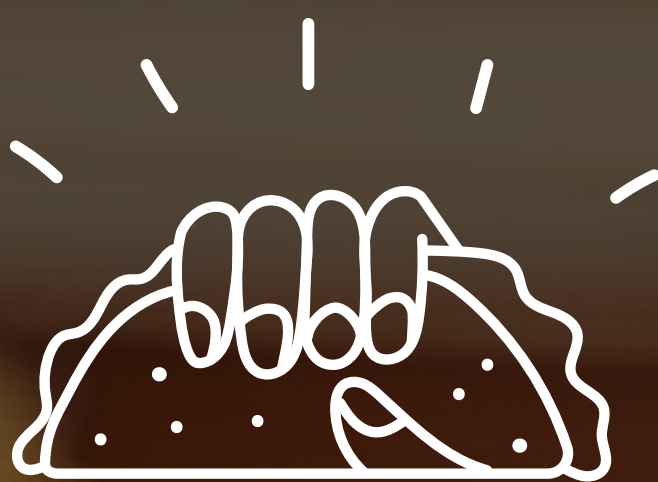
COCHINITA PIBIL
Originaria de yucatan con adobo de achiote, especias y jugo de naranja, servida con frijol refrito xnipec (cebollitas rojas encurtidas) .



POLLO ASADO
Pechuga adobada y asada servida con frijol refrito, guacamole y pico de gallo.



PASTOR
El mas popular de Mexico de cerdo marinado en chile guajillo, asado y servido con piña caramelizada, guacamole y cebolla jardín.



TACOS DEL CHEF



PANZA GLASEADA

3 unidades con cocción de 24 horas y glaseada en salsa de chile pasilla y panela, con costra de queso, guacamole, mayo chipotle y crocantes de totopos.

| **\$38.000**



DE BIRRIA

BIRRIA DE RES

3 unidades con costra de queso, servidos con su caldo de cocción y cebolla jardín.

| \$37.000

QUESABIRRIA

En tortilla de harina de trigo con queso fundido a la plancha, birria de res, servida con su caldo de cocción y cebolla jardín. Terminado con queso cotija.

| \$45.000





CAMARÓN ACEVICHADO

3 unidades con trocitos de plátano maduro, pico de gallo, crema mexicana, chipotle adobado y zumo de limón.

\$38.000



CAMARÓN CRUNCH

3 unidades rebozados en panko y glaseados con miel citrica de chiles, pico de gallo y crema mexicana.

\$38.000



Ricos nachos!

NACHOS

Totopos, con pico de gallo, frijol refrito, crema mexicana, queso cotija, jalapeños y guacamole.

ELIGE: Pastor-cochinita
pibil-sweetpork- barbacoa de
res-pollo asado.

| \$65.000

ADICIONAL DE CHICHARRÓN



\$8.500

NACHOS DIVORCIADOS

PERSONALES

Totopos, con pico de gallo, frijol refrito, crema mexicana, queso cotija, jalapeños y guacamole.

ELIGE: Pastor-cochinita
pibil-sweetpork- barbacoa de
res-pollo asado.

| \$35.000



TOSTADAS MEXICANAS

En tortilla de maíz crocante,
con frijol refrito, guacamole,
queso cotija y cebolla jardín
ELIGE: Pastor-cochinita
pibil-sweetpork- barbacoa
de res-pollo asado.

| \$30.000



QUESADILLAS
En tortilla de harina de trigo, con queso fundido a la plancha y carne a elección, acompañada de guacamole y pico de gallo. Terminado con queso cotija.

SOLO QUESO | \$27.000 **CLÁSICA (una carne)** | \$39.000 **DOBLE (dos carnes)** | \$45.000



BURRITO DE ASADA
Relleno de lomo y tocino en adobo estilo sinaloa, papas a la francesa, queso fundido, pico de gallo, batavia, crema mexicana y mayo chipotle, servido con totopos y guacamole. | **\$45.000**



BURRITO
En tortilla de harina de trigo, con arroz rojo, batavia fresca, pico de gallo, frijol refrito, crema mexicana, queso fundido, mayo-chipotle y guacamole. | **\$42.000**

ELIGE: Pastor | cochinita pibil | sweetpork
barbacoa de res | pollo asado.



CHIMICHANGAS
3 Unidades, tortilla de harina de trigo crocante, rellena de queso, carne, servidas con pico de gallo, batavia fresca, crema mexicana, guacamole y queso cotija. | **\$40.000**

ELIGE: Pastor | cochinita pibil | sweetpork
barbacoa de res | pollo asado.



ESQUITES
Mazorca desgranada, crema mexicana, salsa de ajo, mayo-chipotle, pico de gallo, guacamole, queso cotija servido con totopos. | **\$42.000**

ELIGE: Pastor | cochinita pibil | sweetpork
barbacoa de res | pollo asado.



SEDE CABECERA

 Cra. 35a #52-25, Cabecera del Llano
 312 5360368

SEDE DIAMANTE II

 Avenida 89 # 23-43 barrio diamante 2
 324 4509358
Bucaramanga, Santander

Síguenos en:

  @bartacotaqueria
www.bartacotaqueria.co

