



TACOCTELERÍA

MIXOLOGÍA MEXA



@2025 TACOCTELERIA
(MEXICAN ART FOOD 2020 SL)
ALL RIGHTS RESERVED



CONSEJO REGULADOR
DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
Copil



✿ MARGARITAS ✿

CLÁSICAS (Shaker)

Lima, Maracuyá o Mango 11 €
Tequila, triple sec, agave y lima.

Fresa Don Julio 13,50 €
Don Julio, triple sec, agave, lima y fresa.

Jalapeño Patrón 13,50 €
Patrón, triple sec, agave, lima y jalapeño.

Mango Spicy 1800 13,50 €
1800, triple sec, lima, chile rojo y mango.



FROZEN (Granizado)

Copa | Lima 9,5 €
Fruta de la pasión 9,5 €

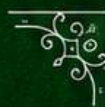
1/2 L | Lima 17 €
Fruta de la pasión 17 €

Jarra Gallo | Lima 32 €
Fruta de la pasión 32 €

Mezcalita Clásica 12 €
Mezcal, lima, naranja, triple seco y agave artesanal.

Mezcal Sour 12,50 €
Mezcal, clara de huevo, lima, angostura y agave artesanal.

Mezcal Mango Spicy 13 €
Mezcal, lima, naranja, triple seco, agave artesanal, chile rojo y mango.



MEZCALITAS



Mezcal Jalapeño 13,50 €
Mezcal, lima, naranja, triple seco, agave artesanal y jalapeño.

Mezcal Mandarina 13,50 €
Mezcal, lima, naranja, triple seco y agave artesanal y mandarina.

Mezcal Fresa 13,50 €
Mezcal, lima, naranja, triple seco y agave artesanal y fresa.

Chelada 1/2L 8 €
Cerveza, sal y limón.

Cubana 1/2L 8 €
Cerveza, claras, sal y limón.

Michelada 1/2L 8,50 €
Cerveza, clamato, salsas, sal y limón.

MICHES

Michelada 1L 15,50 €
Cerveza, clamato, salsas, sal y limón.

Gomichela 1L 16 €
Cerveza, clamato, salsas, sal, limón y chuches.

Margachela 1/2L 14 €
Margarita Frozen, lima o Fruta de la pasión y Cerveza Mexicana.

AUTOR

COCTELES MEXAS

CLÁSICOS

El Diablo con Tequila, mezcal 14 €
o pisco, licor Humo, triple sec, sirope de fresa, tabasco y campari.

Huracan 13 €
Ron añejo, Licor ancho reyes, zumo de lima y granadina.

Tropical Climax 14 €
Vodka, lima, maracuyá, gomeño, Malibú, chocolate blanco y mix de zumos.

Tulum Sunset 13,50 €
Ron Santa Teresa, Jamaica, lima, angostura de naranja, plátano y mango.

Cancun Sunrise 14 €
Pisco, Malibú, sirope de mandarina, zumo de naranja y zumo de piña.

CÓCTELES SIN ALCOHOL 9 €
Mojito Clásico y Piña Colada



Mojito Clásico 11 €

Mojito Mango o Fresa 13 €
Bacardí, lima, hierbabuena, agave artesanal y soda.

Caipiriña 12,50 €
Cachaca, lima y agave artesanal.

Pisco Sour 13 €
Pisco, limón, azúcar, clara de huevo y angostura.

Piña colada chingona 12 €
Bacardí carta blanca, Malibú, lima, coco y piña.

Paloma 12,50 €
Tequila, lima, pomelo y soda de pomelo.

Mexican Mule 12,50 €
Tequila, lima, angostura y ginger beer.

Guacamole 11 €
Totopos, aguacate, tomate y cebolla.

Guacamole con chicharrón 13 €
Totopos, aguacate, tomate, cebolla y chicharrón.

Croquetas cochinita Pibil 11 €
7 croquetas caseras rellenas.

Mazorca tatemada (2 uds.) 9,50 €
con mayonesa, queso y tajín.



ANTOJITOS MEXICANOS



Tamales de Pollo (2 uds.) 10 €
Masa de maíz en hoja de plátano con relleno de Pollo en salsa verde.

Tamales de Frijoles Picositos (2 uds.) 10 €
Masa de maíz en hoja de plátano con relleno de frijoles y picoante. VEGETARIANO (2 uds.)

Choriqueso 14 €
Queso fundido con chorizo acompañado de tortilla de trigo.



NACHOS



Nachos 15 €
Totopos, queso amarillo, chili con carne, salsa agria, pico de gallo y jalapeños.

Nachos con guacamole 18 €
Totopos, queso amarillo, chili con carne, salsa agria, guacamole y jalapeños.

Nachos vegetarianos 15 €
Totopos, queso amarillo, frijoles, salsa agria y jalapeños.



Nachos vegetarianos con guacamole 18 €
Totopos, guacamole, queso amarillo, frijoles, salsa agria y jalapeños.

EXTRAS para tus NACHOS 7 €

Pollo, Cochinita Pibil, Pastor, Carnitas o Zanahoria.

ÓRDENES ESPECIALES

Alambre de mi Papá 250 g. de ternera con pimientos, cebolla y mucho queso fundido acompañado de 8 tortillas. 23 €

Orden de Birria 200 g. de ternera cocinada a fuego lento con variedad de chiles, guajillo y chilé ancho acompañado de 6 tortillas. 19 €



SABORES Mexicanos



Flautas (5 uds.) 14 €
Rollitos fritos de tortilla de maíz preparados con lechuga, salsa agria, queso, guacamole y rellenos: 2 de pollo, 2 de patata y 1 de frijoles.

Chilaquiles Rojos 16,50 €
Totopos de maíz fritos, Salsa roja, pollo, queso, salsa agria, cilantro y cebolla.

Enchiladas Suizas 17 €
Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa agria, gratinadas con queso, salsa agria, cebolla y cilantro.



Flautas Vegetarianas (5 uds.) 14 €
Rollitos fritos de tortilla de maíz preparados con lechuga, salsa agria, queso, guacamole y rellenos de patata y de frijoles.

Chilaquiles Vegetarianos 16,50 €
Totopos de maíz fritos, Salsa roja, frijoles, queso, salsa agria, cilantro y cebolla.

Enchiladas Vegetarianas 17 €
Tortillas de maíz rellenas de frijoles negros, bañadas en salsa verde, gratinadas con queso, salsa agria, cebolla y cilantro.

Order of
2 Tacos

TACOS

1 Casserole of 200g.
with 6 Tortillas

5 €	Chicken Tinga Shredded chicken in tomato sauce and cooked onion.	14,5 €
5,5 €	Pastor Flambéed pork.	16 €
5 €	Cochinita Pibil Pork in achiote marinade.	14,5 €
5,5 €	Carnitas Pork in its juice.	16 €
5,5 €	Carrot Tinga Carrot in tomato sauce with chipotle and fresh cheese.	16 €
5,5 €	Pastor Vegano Flambéed soy with pineapple.	16 €



Order of 2 Tacos



Casserole with 6 tortillas

TACOS TASTING

6 TACOS TASTING Try all our tacos	15 €
8 MEAT TACOS TASTING (2 of each meat)	19 €
TAQUIZA (For 3 or 4 people) 3 casseroles to choose + 18 tortillas + rice, guacamole and beans.	49 €

¿Did you like our tortillas?

500g Pack of TORTILLAS (11cm diameter) 6 €

QUESADILLAS

2 pcs. 14 €

Wheat tortilla, cheese & filling to choose.
* Only cheese also available.



Pastor
FLAMBEED PORK.

Cochinita Pibil
Pork in achiote marinade.

Chicken Tinga
Shredded chicken in tomato
sauce and cooked onion.

Carnitas
Pork in its juice.

BURRITOS

1 pc. 13 €

Wheat tortilla, rice, beans, pico de gallo,
cheese, lettuce and filling to choose.



Carrot Tinga
Carrot in tomato sauce with chipotle.

Pastor Vegano
Flambéed soy with pineapple.





DESSERTS

Cheese cake	6,9 €
Chocolate coulant with violet ice cream	6,9 €
Carrot pie with coconut ice cream	6,9 €
Elote's bread	6,9 €



BEERS

Tap Beer Double	3,5 €
Tap Beer Jar 0.5L	5 €
Tap Beer Jar Big	9 €
Sol	4,5 €
Pacifico	4,5 €
Modelo Especial	4,5 €
Negra Modelo	4,5 €
Corona	4,5 €
XX LAGER	4,5 €
Bucket 6 beers	24 €
Gluten Free Beer	
Beer 0.0	4,5 €
Alhambra Reserva	4,5 €

COFFEE & TEAS

2,5 €

WINES

RED	
Rioja glass	4,5 €
Rioja botella	16 €
WHITE	
Albariño glass	4,5 €
Albariño bottle	16 €
Vermouth	5 €
Tinto de Verano	6,5 €

Tinto de Verano 1L 15 €

WATERS & DRINKS

Mineral water 0.5L	2,5 €
Mineral water 1L	5 €
Sparkling water	3,5 €
Jamaica water	5 €
Tamarindo water	5 €
Lemonada (with or without gas)	5 €
Coca Cola	3,5 €
Coca Cola Zero	3,5 €
Fanta Limón/Naranja	3,5 €
Aquarius Limón/Naranja	3,5 €
Nestea	3,5 €
Sprite	3,5 €
Juices: orange, pineapple, blueberries & tomatoe	4,5 €

Jarritos Mexicanos 4,5 €

MIXED DRINKS

RUM	GIN	WHISKY	VODKA
Santa Teresa 10 €	Puerto de Indias 10 €	JW Red Label 9 €	Eristoff 9 €
Bacardi 9 €	Tanqueray 10 €	JW Black Label 10 €	Grey Goose 11 €
Brugal Carta Negra 9 €	Bombay 9 €	Ballantines 11 €	Absolut 9 €
Barceló 9 €	Martin Miller 12 €	J&B 10 €	
	Seagram's 9 €	Jack Daniels 10 €	

TEQUILAS

Strawberry Tequila	3,5 €
Jose Cuervo	4 €
Patrón Reposado	8 €
Patrón Silver	9 €
1800 blanco	8 €
1800 Reposado	9 €
Herradura Reposado	9 €
Don Julio Blanco	8 €
Don Julio Reposado	9 €
Clase Azul	12 €

Glass of Baileys 7 €

SHOOTS



Sotol La Higuera 7 €

AGAVE DISTILLATES TASTING
Tequila, Mezcal, Sotol & Raicilla

MEZCALES

Kosch	6 €
Ojo de tigre	6 €
Derrumbres durango	7 €
Unión	7 €
Amaras	7 €
400 conejos	7 €
Alacrán	7 €
Dohba	10 €

Raicilla La Venenosa 7 €

25 €