



MENÚ







TAQUITOS

Taco Dorado X Unidad

\$7,900

Una tortilla de maíz crocante enrollada rellena de una proteína a tu elección: pollo, res, cerdo, papa con chorizo o vegetariana acompañada de frijol refrito.

Quesadilla X Unidad

\$7,900

Una tortilla de maíz rellena de queso, pide una proteína a tu elección: pollo, res, cerdo, papa con chorizo o vegetariana acompañada de frijol refrito.

Tacos de Res

\$15.500

Dos tacos de res desmechada salteada, servidos con guacamole, cebolla y cilantro.

Tacos de Tripa

\$15.500

Dos tacos de chunchullo crocantes sobre una cama de guacamole, cebolla roja y acompañados de limón.

Tacos de Longaniza con Chorizo

\$15.500

Dos tacos de longaniza y chorizo sobre una cama de guacamole, cilantro, cebolla encurtida y salsa de la casa.



BOTANAS

Flauticas

\$25.500

Cuatro tortillas de pollo y res desmechada, acompañadas de queso, crema de leche, salsa roja y verde servidos con guacamole y frijol refrito.

Tostadas de Camarón

\$39.000

Tres tostadas de maíz con camarones en reducción de achiote y chile guajillo, asados a la plancha sobre una cama de guacamole, servidos con pico de gallo y mayonesa de chipotle.

Tacos de Chorizo con Queso

\$24.000

Jugosa carne de cerdo molida adobada en achiote y jalapeño cubierta de queso gratinado, acompañado de guacamole, pico de gallo y cuatro tortillas de maíz.

Plato de Quesadillas o Tacos

\$23.000

Tres unidades de tacos que puedes combinar a tu gusto, con los sabores de proteína a tu elección, acompañados de frijol refrito.





Tlayuda de Res o de Pollo

\$23.000

Plato típico mexicano del estado de Oaxaca, tortilla crocante cubierta de frijol refrito, carne o pollo, aguacate, queso, crema de leche y salsa de la casa.

Esquites de Chicharrón

\$24.000

Maíz desgranado salteado, crujiente chicharrón carnudo al horno, con crema agria, queso, cilantro fresco, aguacate, tajín y limón.

Tacos de Chicharrón con Guacamole

\$24.000

Crujiente chicharrón carnudo al horno acompañado de guacamole picoso y picadillo.



ARMA TUS TACOS

Alambres de Res o Pollo

\$38.500

Jugosos trozos de res o pollo a la plancha con pimentón, cebolla y jalapeño en salsa de la casa. Acompañados de guacamole, frijol refrito, pico de gallo y cuatro tortillas de maíz.

Carne al Pastor

\$38.500

Cerdo marinado en achiote y chile guajillo, salteado con piña caramelizada. Servidos con guacamole, frijol refrito, pico de gallo y cuatro tortillas de maíz.

Carnitas

\$38.500

Cerdo cocinado lentamente en especias y salteado para un sabor inigualable. Acompañado de guacamole, frijol refrito, pico de gallo y cuatro tortillas de maíz.

Pollo en Chile Pasilla

\$38.500

Pollo desmechado bañado en salsa pasilla, acompañado de guacamole, frijol refrito, pico de gallo y cuatro tortillas de maíz.

Cochinita Pibil

\$38.500

Carne de cerdo marinada en achiote y especias, envuelta en hojas de plátano y cocida lentamente, acompañada de cebolla morada encurtida, guacamole, pico de gallo, frijol refrito y cuatro tortillas de maíz.

Mix de 2 Carnes

\$64.500

Mezcla de dos carnes mencionadas anteriormente, que puedes elegir a tu gusto. Acompañado de guacamole, pico de gallo, frijol refrito y seis tortillas.





SOPAS

Sopa de Tortillas

\$18.500

Caldo de pollo con pasta de tomate fresca, tiras de tortilla crujiente, pollo desmenuzado, crema, queso y aguacate en cubos.

Caldo Xóchitl

\$18.500

Caldillo casero de pollo con garbanzos, zanahoria, jitomate, aguacate, cebolla, cilantro y un toque de chipotle.

PLATOS FUERTES

Pozole Rojo de Jalisco

\$29.900

Caldillo de cerdo adobado con chile guajillo y carne de cerdo desmechada, maíz mute, lechuga, rábano y cebolla morada; acompañado de tres tostadas y aguacate.

Chilaquiles Mexicanos (salsa roja o verde)

\$28.500

Totopos cubiertos con pollo desmechado o carne de res, salsa roja o verde, un aro de cebolla, crema de leche y queso gratinado, acompañado de frijol refrito y pico de gallo. (+ \$3,000 si es con carne de res).

Lomo Tampiqueño

\$47.900

Filete de lomo de res a la plancha adobado con chiles, acompañado de una quesadilla, guacamole, frijol refrito y pico de gallo.

Arrachera

\$46.900

350gr de corte de res del diafragma jugosa y dorada, marinada con especias y sal parrillera, servida con vegetales a la parrilla, cuatro tortillas y guacamole.

Burrito (Pollo, carne o mixto)

\$29.900

Tortilla de trigo rellena de frijol refrito, carne o pollo desmechado, crema de leche y queso gratinado; acompañado de frijol refrito y pico de gallo.





Flautas

\$33.900

Tres tacos dorados que puedes combinar a tu gusto: pollo, cerdo, res, papa con chorizo o vegetariano. Acompañado de lechuga, queso, crema de leche, salsa fresca, guacamole, frijol refrito y pico de gallo.

Enchiladas Rojas o Verdes

\$26.900

Dos tortillas de maíz rellenas de pollo desmechado, bañadas en salsa roja o verde, crema de leche, cubiertas de queso gratinado y un aro de cebolla. Acompañada de frijol refrito y pico de gallo.

Burro Vegetariano

\$27.900

Tortilla de trigo rellena de vegetales (zuquini, champiñones, cebolla, maíz y chile serrano). Acompañado de frijol refrito y pico de gallo.

Tacos de Birria

\$37.900

Cuatro Quesa Birrias con carne marinada en una mezcla de especias y chiles, cocida lentamente hasta alcanzar una textura suave y jugosa, hechas con queso, cebolla, cilantro y limón. Servida con su consomé caliente.

Burro Naakal

\$39.900

Dos tortillas de trigo rellenas de frijol refrito, dos proteínas a tu gusto (pollo, cerdo, res, papa con chorizo o vegetariano), crema de leche y queso gratinado; acompañado de frijol refrito y pico de gallo.

Costillitas al Chipotle

\$44.900

Jugosas costillas de cerdo cocidas a fuego lento en una deliciosa salsa de chile chipotle, con un toque ahumado y ligeramente picante. Acompañadas de arroz mexicano y ensalada.





POSTRES

Crepe de Cajeta

\$9.900

Fina y delicada crepa rellena de cajeta tradicional y bañada con más cajeta. Decorada con trozos de almendra.

Buñuelos Mexicanos

\$8.900

Hojaldre de trigo frito bañadas en miel de piloncillo servidas con el toque perfecto de queso y canela.

Arroz en leche

\$9.900

Tradicional receta de arroz con leche al estilo mexicano con sabor a horchata.

ADICIONALES

Guacamole

\$5.600

Salsa de Chile

\$5.600

Frijol Refrito

\$5.600

Sour Cream

\$5.600

Pico de Gallo

\$5.600

Queso Fresco

\$5.600

Tortillas x 3

\$4.900

Tortillas x 2

\$3.300





SIGUENOS



@Naakaloficial

Sede Zipaquirá

Centro Comercial Piazza Virago

Cra 15 No. 1 -136 Sur

Local 104

Sede Tocancipá

Centro Comercial Milan Plaza

Local 4

