

HORARIO:

De Lunes a Miércoles
de 1:00 pm a 12:00 am

De Jueves a Sábado
de 1:00 pm a 1:00 am

Domingo
de 1:00 a 11:00 pm



 TaquitoGrill
 taquitogrill.dgo



Tacos al pastor



Baby back ribs



Queso fundido



Alitas grill asadas



Cowboy burger



Tacos de birria



Cheesecake
de glorias



Burrito Taquito Grill

BOTANAS



BONELESS 200g	\$169.00
PAPAS A LA FRANCESA 250 g	\$ 85.00
GUACAMOLE CON CHICHARRÓN 250g Con el famoso chicharrón de la RAMOS (120g)	\$220.00
NACHOS TAQUITO GRILL Totopos con queso amarillo, guacamole, frijoles, carne asada (80g) y chiles toreados	\$185.00
GUACAMOLE 250g Con chicharrón botanero (50g) y totopos.	\$155.00
ALITAS GRILL ASADAS 350g Elige salsa Buffalo o BBQ-Chipotle	\$192.00
QUESO FUNDIDO 200g (Chistorra o chorizo o champiñones sazonados) acompañado de tortillas de maíz y harina.	\$185.00
DEDOS DE QUESO (5 pzas)	\$148.00
CHINCHULINES 150 g	\$285.00
CHICHARRÓN DE RIB-EYE 150g Con cama de aguacate y totopos.	\$325.00
TUÉTANOS ASADOS 1kg Acompañados de tortillas, cebollas y chiles toreados.	\$295.00
ALAMBRE DE SIRLOIN (5-7 tacos) con queso para compartir	\$285.00
AGUACHILE TATEMADO DE ARRACHERA 150g	\$275.00
CARNE SECA 100g En salsas oscuras, salsa picante y limones.	\$195.00

EXTRAS



PAPA ASADA Puré de papá con mantequilla, queso y carne asada o al pastor (80g)	\$145.00
GRINGAS PASTOR O ASADA 100g Tortilla de harina con queso y carne al pastor o asada	\$175.00
ORDEN DE ELOTES (3 pzas)	\$115.00
VOLCÁN Tortilla tostada con queso y carne asada o pastor (80g)	\$ 75.00
QUESADILLA ESPECIAL 100g Tortilla de maíz con queso y carne asada o pastor	\$ 80.00
CEBOLLAS ASADAS	\$ 50.00
PAN CON AJO AL GRILL 3 pzas)	\$ 75.00

TACOS

En costra de Queso + \$15.00
En Tortilla de Harina + \$3.50



40g de proteína por taco

CARNE ASADA	\$ 38.00
AL PASTOR	\$ 38.00
TAQUITO GRILL (Tortilla de maíz, costra de queso, chilaca y sirloin al grill).	\$ 60.00
CACHETADA DE RIB EYE Sobre costra de queso y tuétano	\$145.00
SIRLOIN	\$ 38.00
TACO DE CHINCHULÍN	\$ 55.00
TACO DE CHICHARRÓN	\$ 45.00
TACO DE ARRACHERA	\$ 48.00
MOLLEJA	\$ 50.00
ALAMBRE (Sirloin, pimientos y cebolla)	\$ 49.00
LENGUA	\$ 59.00
CHAMPIÑONES CON QUESO	\$ 31.00
TACO CAMPECHANO Carne asada, chorizo y papas fritas	\$ 45.00
TACO GOBERNADOR DE CAMARÓN	\$ 48.00
TACO DE BARBACOA	\$ 44.00
TACOS DE BIRRIA A la plancha acompañados de consomé (3)	\$138.00
EMPALME ESTILO MONTERREY De pastor, deshebrada o chicharrón de la Ramos	\$ 80.00
TACO VEGANO DE PASTOR	\$ 28.00
TACO VEGANO DE ASADA	\$ 28.00
RIB EYE	\$ 60.00
CHORREADA DE ASADA	\$ 65.00
ESTILO MAZATLÁN Con pico de gallo	

BURRITOS

Extra con Queso
+ \$25.00



100g de proteína por burrito

BURRITO TAQUITO GRILL Burrito tatemado al grill relleno con carne asada, guacamole, frijoles, cebolla asada y deliciosa salsa de chiles asados	\$135.00
BURRITO DE ASADA O PASTOR	\$ 95.00
BURRITO TEX-MEX Dos tortillas de harina rellenas con sirloin, papas a la francesa, frijoles y pico de gallo, aderezado con deliciosa salsa de queso-chipotle y aguacate.	\$170.00
> BURRITO DE ARRACHERA	\$115.00
> BURRITO DE DESHEBRADA	\$120.00
BURRITO DE RIB EYE	\$145.00
BURRITO DE CHINCHULINES	\$170.00
BURRITO COMBINADO elige 2 ingred. >	\$130.00
> BURRITO DE LENGUA	\$155.00
> BURRITO DE BARBACOA	\$120.00
> BURRITO DE BIRRIA	\$105.00



AMSTEL
ULTRA



Discada norteña



CORTES Y MÁS

Nuestros cortes son de la
más alta calidad



⌚ Todos los cortes requieren tiempo de preparación aprox de 30 min.

** El peso de todas las proteínas es en crudo

Todos los cortes incluyen 1 GUARNICIÓN y 1 DIP

RIB EYE (350 g.**)	\$480.00
ARRACHERA (350 g)	\$445.00
ORDEN DE COSTILLAS DE RIB EYE (400 g)	\$285.00
NEW YORK (350 g)	\$395.00
BABY BACK RIBS (300 g.) (Baby back ribs glaseadas con BBQ-Mezquite y elotes al grill)	\$275.00
T-BONE (350 g)	\$390.00
PECHUGA DE POLLO AL GRILL (200 g)	\$225.00
SALMÓN AL GRILL (250 g) (A la plancha acompañado de puré de papá, ensalada, vegetales asados y pan al grill)	\$350.00
BROCHETAS MAR Y TIERRA Jugosas, con cubos de Sirloin San Juan (250g) y Camarones del Pacífico (150g)	\$378.00

CHAMORRO ADOBADO 600g ideal para compartir \$250.00

COSTILLAR DE CERDO BABY BACK 1kg \$650.00
para compartir, acompañado con elotes a la mantequilla, Mac &
Cheese y papas a las francesas

DISCADA NORTEÑA
(Con deliciosa carne San Juan
y chiles toreados)

PARA 1 PERS.
\$190.00
250g

PARA 6 PERS.
\$859.00
1.5 kg

DIPS

*Tu CORTE incluye 1 DIP Porción extra a elegir:
(4 oz) \$40.00

- Mantequilla de ajo con cilantro
- Crema de ceniza de habanero
- Mantequilla de parmesano con romero
- Chiltepin con ajo
- Mayonesa de ajo rostizado con tocino



Rib eye
incluye 1 guarnición y 1 dip



Cachetada de Rib eye

HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA AL GRILL 150g (Sirloin con tuétano, variedad de quesos, cama de aguacate, cebolla al habanero y mayo-ajo, acompañada con papa gajo)	\$235.00
CHEESY BURGER Carne a la parrilla (150g) con top de camarones (120g), dedos de queso y salsa BBQ, acompañada de papas gajo	\$250.00
TRÍO DE MINI BURGERS 80g de carne c/u Tres mini hamburguesas de: BBQ, jalapeño y queso manchego y una tradicional bacon & cheese; incluye papas gajo	\$235.00
COWBOY BURGER Carne a la parrilla (150g) con camarones (120g) y chilaca asados, aguacate y salsa blanca de queso, acompañada de papas gajo	\$260.00
TORTA TAQUITO GRILL Guacamole, chistorra, queso y carne a elegir: • Pastor (120g) • Arrachera (120g) • Asada (120g)	\$185.00
HAMBURGUESA DE PASTOR 120g Estilo Taquito Grill	\$220.00
HOT DOG TAQUITO GRILL (1 pza) Salchicha ahumada, mayo-ajo y topping de carne asada con chorizo, queso y pico de gallo	\$165.00
EXTRA DE TOCINO 120g	\$ 57.00

PARRILLADAS PARA COMPARTIR



30min

OPCIÓN 1 (2 PERSONAS)

300 g. de Arrachera
250 g. de Costilla cargada
2 Quesadillas de maíz
2 Chilacas asados rellenas de queso
1 Papa asada y Chistorra

\$ 910.00

30min

OPCIÓN 2 (4 PERSONAS)

350 g. Rib eye
400 g. Costilla cargada
300 g. Arrachera
2 Tuétanos
3 Chilacas rellenas de queso
3 Quesadillas en tortillas de maíz
1 Papa asada y Chistorra

\$1,650.00



Este platillo requiere
mayor tiempo de preparación



PARRILLADA MAR Y TIERRA (4 pers.)

Pulpo 250 g
Arrachera 300 g
Costillas 350 g
Camarón 300 g, elote, chistorra y chilaca rellena de queso.

\$1,785.00

GUARNICIONES

*Tu CORTE incluye 1 GUARNICIÓN
Guarnición extra con costo

Papa asada 200g	\$ 88.00
Orden de quesadillas (3)	\$ 75.00
Chilacas rellenas (2)	\$105.00
Champiñones a la plancha 150g	\$ 67.00
Papas a la francesa con parmesano y perejil frito 200g	\$ 95.00

SOPAS



SOPA DE TORTILLA 355ml Con guarnición de queso, aguacate y chicharrón.	\$130.00
FRIJOLE CHARROS 250ml	\$ 85.00

MENÚ INFANTIL



NUGGETS DE POLLO 120g Acompañados de papas a la francesa	\$ 109.00
HAMBURGUESA KIDS 100g Acompañada de papas a la francesa	\$125.00
PIZZA INDIVIDUAL 1 INGREDIENTE (1 pza) A escoger (80g): Asada, salchicha ahumada o jamón	\$155.00
SPAGUETTI A LA CREMA Con tiritas de pollo (120g) a la plancha	\$ 109.00
HOT DOG CON PAPAS (1 pza) Salchicha y aderezos	\$105.00

ENSALADAS

ENSALADA TAQUITO GRILL Mezcla de lechugas, elote asado, tiras de tortillas, arrachera al grill (120g), cebolla morada y aderezo balsámico.	\$179.00
ENSALADA CON FRESAS Mezcla de lechugas con fresas, almendras, queso de cabra, arándanos, ajonjolí y aderezo de naranja con hinojo.	\$160.00
ENSALADA BOWL Con pechuga de pollo (100g) al grill y aderezo de cilantro.	\$160.00

Agrega Pollo (100g)	+ \$69.00
Agrega Arrachera (100g)	+ \$79.00
Agrega Queso extra (50g)	+ \$39.00
Chicharrón de Salmón (100g)	+ \$79.00

POSTRES



BROWNIE CON HELADO	\$ 95.00
CANELONES De glorias con queso acompañado de helado	\$ 95.00
CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS	\$ 95.00
PASTELITO DE NUTELLA CON HELADO	\$ 95.00
PAY DE NUEZ CON HELADO	\$ 95.00
CHEESECAKE DE GLORIAS	\$ 95.00
COPA DE HELADO	\$ 75.00
PASTEL DE ELOTE Con crema dulce	\$ 95.00
CHOCOFLAN	\$ 85.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

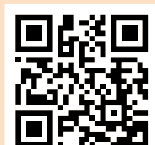


Naranja 400ml	\$ 49.00
Limonada 400ml	\$ 49.00
Limonada Rosa (fresa) 400ml	\$ 55.00
Limonada con Chía 400ml	\$ 55.00
Limonada de Pepino 400ml	\$ 55.00
Aguas Frescas 400ml	\$ 48.00
Refrescos 355ml	\$ 49.00
Agua Mineral 355ml	\$ 49.00
Agua mineral preparada 355ml	\$ 52.00
Agua mineral Perrier 330ml	\$ 60.00
Litro limonada/naranja	\$ 90.00
Litro aguas frescas	\$ 90.00
Jarras limonada/naranja 2 Lts	\$170.00
Jarras de aguas frescas 2 Lts	\$170.00



MENÚ QR

Reserva tu evento
con nosotros



WhatsApp 618 169 71 64

BEBIDAS

UN TAQUITO SIN TRAGUITO,
NO ES TAQUITO



MEZCALES 50 ml / 1.5oz.

Doña Natalia	\$255.00
Apaluz	\$100.00
Bosscal	\$110.00
Lágrimas de Dolores Joven	\$198.00
Lágrima de Dolores Añejo	\$192.00
Amarás Joven	\$137.00
Montelobos	\$160.00
Ojo de Tigre	\$127.00
618	\$99.00
Mezcal de la Casa	\$77.00

CAFÉ

Americano 250ml	\$50.00
Espresso 90ml	\$45.00
Capuccino 250ml	\$65.00

CERVEZAS

Cerveza de barril 1L	\$125.00
Corona 355ml	\$52.00
Corona light 355ml	\$52.00
Corona Golden 355ml	\$52.00
Victoria 355ml	\$52.00
Pacifico Light 355ml	\$52.00
Pacifico Suave 355ml	\$52.00
Pacifico 355ml	\$52.00
Bohemia clara 355ml	\$55.00
Bohemia oscura 355ml	\$57.00
Bohemia Cristal 355ml	\$57.00
Indio 355ml	\$49.00
Miller High 355ml	\$59.00
Tecate Light 355ml	\$50.00
Tecate 0.0 355ml	\$48.00
XX Lager 355ml	\$50.00
XX Ámbar 355ml	\$52.00
Artesanales 355ml	\$83.00
(Allende y Minerva)	
Negra Modelo 355ml	\$57.00
Modelo Especial 355ml	\$57.00
Michelob Ultra 355ml	\$57.00
Stella Artois 355ml	\$60.00
XX Ultra 355ml	\$52.00
Amstel 355ml	\$57.00
Miller Lite 355ml	\$58.00
Heineken 355ml	\$58.00
Heineken 0.0 355ml	\$52.00
Caguamita 300ml	\$48.00
Clamato tradicional 1L	\$90.00
Clamato Taquito Grill 1L	\$110.00
Vaso michelado	\$30.00
Vaso chelado	\$28.00
Clamato para cerveza 150ml	\$60.00



CERVEZA ARTESANAL

Ipa 300ml	\$89.00
Hazy Ipa 300ml	\$89.00
Pale Ale 300ml	\$89.00

MOJITOS 240 ml

Mojito Tradicional	\$98.00
Mojito de Fresa	\$108.00
Mojito de Pepino	\$108.00
Mojito de Berries	\$108.00

MARTINIS 250 ml

Martini Cosmopolitan	\$107.00
Martini de Berries	\$107.00
Martini de Mazapán	\$107.00
Martini Dry	\$107.00
Martini de Chocolate	\$107.00
Martini de Manzana	\$107.00

MARGARITAS 225 ml

Margarita Tradicional	\$90.00
Margarita de Fresa	\$104.00
Margarita Miguelito	\$104.00
Margarita de Tamarindo	\$104.00
Margarita de Berries	\$104.00
Margarita de Mango	\$104.00

GIN TONIC 400 ml

Gin Tonic de Pepino	\$109.00
Gin Tonic de Cítricos	\$109.00
Gin Tonic de Fresa	\$109.00
Gin Tonic de Berries	\$109.00

TRADICIONALES 240 ml

Vampiro	\$88.00
Tequila Sunrise	\$89.00
Piña Colada	\$94.00
Paloma	\$89.00
Sangría	\$98.00
Ruso Blanco	\$86.00
Clericot	\$112.00
▲ Perla Negra	\$152.00
Medias de Seda	\$98.00
Sexo en la Playa	\$98.00
Baby Mango	\$57.00
Cantaritos	\$130.00

WHISKY 50 ml / 1.5oz.

Red Label	\$110.00
Black Label	\$153.00
Jack Daniels	\$112.00
Buchanans 12	\$153.00
Buchanans 18	\$230.00
Chivas 12	\$148.00
Chivas 18	\$230.00

TEQUILA 50 ml / 1.5oz.

Tradicional	\$98.00
Tradicional Plata	\$124.00
Herradura reposado	\$112.00
Don Julio reposado	\$123.00
Don Julio 70	\$165.00
Don Julio Añejo	\$138.00
Don Julio Blanco	\$125.00
1800 Cristalino	\$145.00
1800 Añejo	\$152.00
Maestro Tequilero	\$145.00
7 Leguas	\$117.00

VODKA 50 ml / 1.5oz.

Absolut	\$89.00
Absolut Raspberry	\$92.00
Grey Goose	\$132.00
Smirnoff	\$84.00
Smirnoff Tamarindo	\$179.00
Stolichnaya	\$105.00

BRANDY 50 ml / 1.5oz.

Torres 5	\$88.00
Torres 10	\$120.00
Torres 15	\$132.00
Torres 20	\$179.00
Azteca de Oro	\$85.00

GINEBRA 50 ml / 1.5oz.

Tanqueray London Dry	\$112.00
Bombay	\$119.00
Beefeater	\$112.00
Hendricks	\$167.00

DIGESTIVOS 50 ml / 1.5oz.

Amaretto	\$87.00
Licor 43	\$105.00
Baileys	\$110.00
Jägermeister	\$98.00
Frangelico	\$105.00
Vaccari Nero	\$115.00
Carajillo	\$135.00
Carajillo Taquito Grill	\$197.00
Canijilla	\$167.00

RON 50 ml / 1.5oz.

Bacardi Solera	\$85.00
Bacardi Blanco	\$88.00
Capitan Morgan	\$88.00
Zacapa 12	\$147.00
Zacapa 23	\$195.00
Matusalem Clásico	\$93.00

COGNAC 50 ml / 1.5oz.

Martell VS	\$155.00
Martell VSOP	\$185.00
Rémy Martin VSOP	\$185.00

VINO TINTO

3V Casa Madero 750ml	\$985.00
Reservado Merlot 750ml	\$390.00
Reservado Cabernet 750ml	\$390.00
3V Casa Madero	
Gran Reserva 750ml	\$2,200.00
Copa de la Casa 180ml	\$95.00

VINO BLANCO

2V Casa Madero 750ml	\$680.00
XA Blanc 750ml	\$290.00

VINO ROSADO

V Casa Madero 750ml	\$665.00
Beringer White Z. 750ml	\$575.00

⚠ El consumo de bebidas alcohólicas mezcladas
con bebidas energéticas son responsabilidad del cliente