



SEGUNDO PISO



TAQUERÍA VEGETAL — 100% A BASE DE PLANTAS

ENTRADAS / STARTERS

Sopa de tortilla \$24.000

Sopa azteca terminada con totopos, aguacate y "queso". *Aztec soup with tortilla chips, avocado and plant cheese.*

Nachos \$37.000

Totopos con pico de gallo, guacamole, frijol refrito, maíz dulce, "queso", "chicharrón", crema agria, cheddar y encurtidos. *Loaded chips with pico, guac, beans, corn, plant cheese & chicharrón.*

Esquites \$35.000

Maíz dulce con crema agria, limón, "queso" panela y polvo de chiles. *Sweet corn, sour cream, lime, panela cheese, chile powder.*

Tostadas de chili con "carne" \$30.000

Tortillas fritas con chili con "carne", frijol refrito y "queso" panela. *Fried tortillas, plant chili, refried beans, panela cheese.*

TACOS

Orellanas apanadas \$30.000

Orellanas apanadas con guacamole, mayonesa chipotle, cebolla encurtida y cilantro. *Breaded oyster mushrooms, guac, chipotle mayo, pickled onion.*

Pastor \$30.000

Setas al pastor, frijol refrito, cubos de piña asada, cebolla fresca y cilantro. *Al pastor mushrooms, beans, grilled pineapple, onion, cilantro.*

Birria \$35.000

Mix de hongos, costra de "queso" y caldo de birria para mojar. *Mushroom mix, cheese crust, birria consommé to dip.*

Chorizo rojo \$30.000

"Chorizo" con papa criolla, frijol, mayonesa de morita, crema agria, cebolla y cilantro. *Plant chorizo, potato, beans, morita mayo, sour cream, onion.*

Chicharrón \$30.000

"Chicharrón" vegetal bañado en chamoy, "queso" panela, cebolla y cilantro. *Plant chicharrón in chamoy, panela cheese, onion, cilantro.*

Coliflor \$30.000

Coliflor rostizada, salsa macha y ajonjolí. *Roasted cauliflower, salsa macha, sesame.*

Pescadillas \$30.000

Taco dorado "de mar" a base de tofu, con salsa verde. *Crispy tofu "fish" taco, salsa verde.*

Taco no pollo enmolado \$35.000

Proteína vegetal bañada en mole con ajonjolí. *Plant protein in mole, sesame.*

PAMBAZOS \$34.000

Entrepan adobado con lechuga, "queso", cebolla fresca y cilantro, relleno a elección. *Adobo-dipped roll, filling of choice.*

Orellanas

Pastor

Chorizo rojo

Chicharrón

Coliflor con salsa macha

Birria *5K

BURRITOS \$34.000

Tortilla de harina con arroz, frijol, "queso", cebolla fresca y cilantro, relleno a elección. *Flour tortilla, rice, beans, filling of choice.*

Orellanas

Pastor

Chorizo rojo

Chicharrón

Coliflor con salsa macha

Birria *5K

OTROS / MORE

Tlayuda de coliflor \$33.000

Tortilla oaxaqueña, frijol y coliflor rostizada. *Oaxacan tortilla, beans, roasted cauliflower.*

Tlayuda de chicharrón \$33.000

Tortilla oaxaqueña, frijol y "chicharrón" vegetal. *Oaxacan tortilla, beans, plant chicharrón.*

Tlayuda de chorizo \$33.000

Tortilla oaxaqueña, frijol y "chorizo" vegetal. *Oaxacan tortilla, beans, plant chorizo.*

Tamal de orellanas \$16.000

Masa al vapor rellena de orellanas, en hoja. *Steamed masa with oyster mushroom, in husk.*

Tamal de tofu pibil \$16.000

Masa al vapor con tofu pibil, en hoja. *Steamed masa with tofu pibil, in husk.*

Quesadillas enmoladas \$35.000

Tortilla con "queso" vegetal, bañadas en mole. *Tortilla, plant cheese, mole.*

Dulce, bebida y algo más

POSTRES / SWEETS

Bolitas de cajeta \$15.000

Rellenas de cajeta y crema de coco, sobre una cama de frutos rojos. *Filled with cajeta and coconut cream over red fruits.*

Torta tres leches \$15.000

Bizcocho remojado en tres leches vegetales, coronado con cajeta y maní. *Sponge soaked in three plant milks, cajeta and peanut.*

Tamal dulce \$15.000

Masa dulce con Nutella y maní al vapor. *Sweet masa with Nutella and coconut.*

BEBIDAS / DRINKS

Soda de Jamaica *Hibiscus soda* \$15.000

Soda de tamarindo *Tamarind soda* \$15.000

Horchata \$15.000

Arroz, canela y vainilla, sin lácteos. *Rice, cinnamon, vanilla — dairy-free.*

BEBIDAS CON ALCOHOL / ALCOHOL

Cerveza Sol *Beer* \$12.000

Cerveza Corona *Beer* \$12.000

Margarita \$28.000

ADICIONES / ADD-ONS

Totopos \$8.000

Guacamole \$7.000

Proteína extra \$9.000

PARA LLEVAR A CASA / TO GO

Tamales congelados *c/u* \$12.000

Salsas para llevar \$18.000

Todo lo que servimos es 100% a base de plantas.

Everything we serve is 100% plant-based — hecho con amor.



SEGUNDO PISO

HECHO CON AMOR · DESDE BOG, COL