



ENTRADAS

STARTERS

- Yogur con granola o queso cottage** 150 g / Yogurt with granola or cottage cheese..... **\$59.00**
Ensalada mixta de verduras 570 g / Mixed vegetable salad..... **\$167.00**
Coctel de frutas 160 g / Fruit cocktail..... **\$43.00**
Orden de frutas 300 g / Assorted fruits..... **\$76.00**
Ensalada mixta de frutas frescas 500 g / Mixed fresh fruit salad..... **\$97.00**
Ensalada de pollo o atún 500 g / Chicken or tuna salad **\$245.00**
Ensalada de espinacas 250 g / Spinach salad..... **\$194.00**
Ensalada de nopales 450 g / Nopales salad..... **\$124.00**
Tostada de pata de res o tinga de pollo 1 pieza 100 g / Beef trotters or chicken tinga tostada....**\$54.00**

SOPAS

SOUPS

- Sopa de tortilla** Tortilla soup..... **\$98.00**
Sopa de fideo Short noodle soup..... **\$92.00**
Sopa de nopal Nopal soup..... **\$98.00**
Sopa de pollo con verduras Chicken and vegetable soup **\$119.00**
Sopa del día Soup of the day..... **\$98.00**
Sopa de ajo Garlic soup..... **\$130.00**
Sopa de ajo con huevo Garlic soup with egg..... **\$151.00**
Consomé de pollo Chicken broth..... **\$81.00**
Consomé con pollo, arroz o huevo Chicken broth with shredded chicken, rice or egg..... **\$103.00**
Crema de espárragos Asparagus cream..... **\$130.00**
Arroz a la mexicana 200 g / Mexican style rice..... **\$97.00**
Arroz a la mexicana con un huevo Mexican style rice with one egg..... **\$130.00**
Arroz a la mexicana con dos huevos o mole poblano Mexican style rice with two eggs or mole Poblano sauce...**\$146.00**
Arroz a la mexicana con plátano frito Mexican style rice with fried plantain..... **\$130.00**
Espagueti a la italiana o a la mantequilla 200 g / Italian style spaghetti or with butter..... **\$130.00**

AVES POULTRY

(pierna, muslo o pechuga 300 g aprox.)

- Pollo frito con papas** Fried chicken with potatoes..... **\$292.00**
Pollo en mole poblano Chicken in mole poblano sauce **\$362.00**
Pollo en pipián verde Chicken in green pipián sauce... **\$362.00**
Pollo al horno con espárragos Oven baked chicken with asparagus..... **\$362.00**
Pollo a la poblana con arroz Puebla style chicken with rice... **\$286.00**
Pollo especial Tacuba Special Tacuba style chicken..... **\$362.00**
Pollo al horno con piña a la crema Oven baked chicken with pineapple and sour cream..... **\$275.00**
Pechuga parmesana Parmesan chicken breast..... **\$362.00**
Pechuga empanizada Breaded chicken breast..... **\$362.00**
Pechuga cordon bleu Cordon bleu chicken breast..... **\$362.00**
Pechuga a la plancha con verduras Grilled chicken breast with cooked vegetables..... **\$292.00**

CARNES MEATS

- Filete a la tampiqueña** 200 g / Tampico style beef fillet **\$421.00**
Filete especial Tacuba 200 g / Special Tacuba style beef fillet..... **\$427.00**
Filete con chilaquiles o enchiladas 200 g / Beef fillet with chilaquiles or enchiladas..... **\$400.00**
Filete a la parrilla con papas fritas y ensalada de lechuga y jitomate 200 g / Grilled fillet with French fries and lettuce and tomato salad..... **\$400.00**
Filete mignon con papa al horno 200 g / Filet mignon with a baked potato..... **\$427.00**
Filete con salsa de huitlacoche 200 g / Beef fillet with huitlacoche sauce..... **\$400.00**
Milanesa de filete 200 g / Breaded fillet..... **\$427.00**
Costilla de res con chilaquiles y frijoles o ensalada y papas fritas 250 g / Beef rib with chilaquiles and beans or salad and French fries..... **\$232.00**
Cecina de cerdo enchilada de Oaxaca o cecina de res de Yecapixtla 250 g / Spicy pork cecina from Oaxaca or beef cecina from Yecapixtla..... **\$319.00**
Arrachera con nopal, guacamole y frijoles de la olla 250 g / Arrachera (flank steak) with pear cactus, guacamole and pot beans..... **\$319.00**
Chuleta de cerdo con chilaquiles y frijoles o ensalada y papas fritas 250 g / Pork chop with chilaquiles and beans or salad and French fries..... **\$232.00**
Parrillada mexicana para dos personas 800 g aproximados de carne / Mexican grill for two people..... **\$562.00**

PESCADOS FISH

- Filete de huachinango estilo Tacuba, al mojo de ajo, empanizado, a la veracruzana o a la parrilla** 200 g / Red snapper fillet with garlic sauce, breaded, Veracruz style, grilled or Tacuba style..... **\$427.00**
Camarones estilo Tacuba, al ajillo o al mojo de ajo 10 pzas. 250 g aprox / Tacuba style shrimp, with fried garlic or garlic sauce..... **\$400.00**

ANTOJITOS MEXICANOS

TRADITIONAL MEXICAN SNACKS

- Entremés ranchero (dos taquitos de pollo, chicharrón, queso y guacamole)** / Ranchero side dish (two chicken taquitos, pork rinds, cheese and guacamole)..... **\$200.00**
Tacos de pollo o res, con guacamole 3 pzas / Chicken or beef fried tacos, with guacamole..... **\$232.00**
Quesadillas con guacamole 2 pzas / Quesadillas with guacamole..... **\$130.00**
Enjocadas de chicharrón 2 pzas / Masa stuffed with pork cracklings over jocoque..... **\$194.00**
Enfrijoladas 3 pzas / Enfrijoladas **\$259.00**
Sopes con crema y queso 3 pzas / Sopes with cream and cheese..... **\$211.00**
Sopes tradicionales 3 pzas / Traditional sopes..... **\$175.00**
Chilaquiles con pollo 150 g de pollo deshebrado / Chilaquiles with shredded chicken..... **\$254.00**
Chilaquiles con frijoles refritos 350 g / Chilaquiles with refried beans..... **\$178.00**
Guacamole con totopos 250 g / Guacamole with tortilla chips..... **\$119.00**
Chuchulucos Tacuba 10 pzas miniatura / Tacuba style chuchulucos (small fried tacos stuffed with beans, cheese and chorizo)..... **\$81.00**
Quesadillas comaleras (flor de calabaza, queso, champiñones, huitlacoche o chicharrón) 2 pzas / Griddle quesadillas (with squash blossoms, cheese, mushrooms or pork cracklings)..... **\$162.00**
Sincronizada 1 pza / Sincronizada (stacked wheat tortillas with melted cheese and ham)..... **\$70.00**
Chicharrón en salsa verde 180 g / Pork rind in hot green sauce..... **\$167.00**
Garnachas poblanas 2 pzas / Puebla style garnachas (two stir-fried tortillas with hot sauce, shredded parboiled pork, potatoes and onions)..... **\$227.00**
Botana mexicana para: Mexican snacks plate:
2 personas / 2 people..... **\$373.00**
4 personas / 4 people..... **\$535.00**
5 personas / 5 people..... **\$594.00**

ESPECIALIDADES DE LA CASA

HOUSE SPECIALTIES

- Lengua de res a la vinagreta o vizcaína** 200 g / Beef tongue with vinaigrette or a la vizcaína..... **\$421.00**
Tacos especiales Tacuba de papa con jamón 3 pzas / Special Tacuba style tacos, ham & potato..... **\$232.00**
Tacos playeros de pollo 4 pzas / Beach-style chicken tacos..... **\$281.00**
Chiles rellenos de queso 2 pzas / Poblano peppers stuffed with cheese..... **\$308.00**
Tostada especial Tacuba de pollo deshebrado con quesillo 1 pza 300 g / Special Tacuba style tostada, chicken & Oaxaca cheese..... **\$184.00**
Pambacitos 2 pzas / Small pambazos..... **\$195.00**
Panuchos de pollo estilo Tacuba o de cochinita pibil 2 pzas / Tacuba style chicken panuchos or with cochinita pibil..... **\$232.00**
Cuatro cositas con tamal, chile relleno o pambazo 450 g / Four little things with tamal, a stuffed Poblano pepper or a pambazo..... **\$421.00**
Sesos rebosados, empanizados o arrieros 160 g / Deep fried cow-brains, breaded or muleskinner-style..... **\$248.00**
Machitos de carnero fritos 600 g / Fried lamb machitos **\$295.00**
Manitas de cerdo en fiambre o en salsa verde 2 pzas 500 g / Pig trotters cold cuts or in green peppers sauce..... **\$194.00**
Carne de res con mole poblano 200 g / Beef with Puebla style mole sauce..... **\$265.00**
Chalupas a la poblana 3 pzas / Puebla style chalupas.. **\$194.00**
Pozole 500 g / Pozole..... **\$221.00**
Tinga a la poblana 300 g / Puebla style tinga..... **\$254.00**
Pancita de res 300 g / Mexican menudo soup..... **\$221.00**

ENCHILADAS Enchiladas 3 pzas

- Especiales Tacuba** Tacuba style specials..... **\$313.00**
De mole poblano With mole Poblano sauce..... **\$313.00**
Mixtas en salsa verde Mixed fillings in salsa verde..... **\$254.00**
Verdes With green peppers sauce..... **\$254.00**
Pachuqueñas Pachuca style..... **\$265.00**
Suizas Suizas (oven baked with sour cream and melted cheese)..... **\$313.00**
Tapatías Tapatías..... **\$302.00**
Mexicanas Mexican style..... **\$254.00**
Sonora con dos huevos Sonora style with two eggs..... **\$205.00**
Enchiladas Jarochas (enfrijoladas rellenas de huevo espolvoreadas con chorizo) Enfrijoladas stuffed with scrambled egg and chorizo topping..... **\$205.00**

SÁNDWICHES O TORTAS

SANDWICHES OR TORTAS

- De huevo, jamón, pollo o queso** 1 pza / Egg, ham, chicken or cheese torta..... **\$108.00**
Sándwich de pollo Tacuba 2 pzas / Tacuba style chicken sandwich..... **\$162.00**
Molletes sencillos o con jamón, chorizo o tocino 2 pzas / Simple muffins or with ham, chorizo or bacon..... **\$170.00**
Club sándwich 1 pza / Club sandwich..... **\$173.00**
Torta de pollo Tacuba 1 pza / Tacuba style chicken torta **\$157.00**
Torta de milanesa de res o de pollo 1 pza / Breaded beef or chicken torta..... **\$173.00**

TAMALES TAMALES 1 pza

- Especial de pollo con salsa verde o mole** Chicken special with green peppers sauce or mole sauce..... **\$65.00**
Queso con rajas With cheese and shredded Poblano pepper **\$65.00**
De dulce Sweet sauce with pineapple..... **\$49.00**
Estilo Costa o Oaxaca Costa style or Oaxaca style..... **\$86.00**
Guajolota Tamal torta..... **\$80.00**
Guajolota con tamal Oaxaca o Costa Oaxaca or Costa style tamal torta..... **\$99.00**
De acelgas con queso With collards and cheese..... **\$65.00**
Tamalitos especiales Tacuba 2 pzas / Special Tacuba style small tamales..... **\$81.00**

POSTRES DESSERTS

- Buñuelos con miel** 1 pza / Crispy flatbread with honey **\$146.00**
Pastel de la casa de chocolate con fresa 1 rebanada / House special chocolate cake with strawberries.... **\$103.00**
Postres mexicanos a elegir: frutas de temporada en almíbar, gelatinas de varios sabores, natilla, arroz con leche o chongos zamoranos de 160 a 170 gr / Mexican desserts to choose from: seasonal fruits in syrup, assorted flavors jellies, custard, rice pudding or zamorano conchons..... **\$70.00**
Flan, huevo real o manzana al horno 1 pza / Crème caramel, royal egg or baked apple..... **\$92.00**
Helado Tres Marías 3 bolas de helado / Tres Marías ice cream..... **\$135.00**
Helado de crema o nieve de limón 2 bolas / Ice cream or lemon sorbet..... **\$60.00**
Plátano fresco con helado 1 pza 1 bola / Fresh plantain with ice cream..... **\$119.00**
Plátano fresco o frito con crema 1 pza 50 gr de crema / Fresh or fried plantain with cream..... **\$70.00**
Hot cakes con miel y mantequilla 2 pzas / Pancakes with butter and honey..... **\$140.00**
Pasteles varios 1 rebanada / Assorted cakes.... **\$103.00**

PAN DULCE SWEET BREAD & BISCUITS

- Bizcocho** 1 pieza / Biscuit..... **\$42.00**
Panque de pasas, nuez o almendras 1 rebanada / Pound cake with raisins, nuts or almonds..... **\$76.00**
Todo nuestro pan es horneado al día y la variedad puede cambiar, pida a su mesa la charola de pan fresco.
Artisanal home-made bread with traditional methods.
All of our bread is baked with the day so variety can change, ask your waitress(er) for the fresh bread tray.

MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU

- Arma tu menú y elige tu guarnición favorita.**
Porciones ideales para los pequeños..... \$265.00
Put together your menu and choose your favorite side dish. Ideal portions for the small ones.

ENTRADAS STARTERS

- Consomé con arroz**
Chicken broth with rice
Espagueti
Spaghetti
Sopa de verduras
Vegetable soup
Coctel de frutas
Fruit cocktail

PLATO FUERTE MAIN COURSE

- Taquitos de pollo** 2 pzas
Chicken taquitos
Pechuga empanizada 110 g
Breaded chicken breast
Huevo con jamón 1 pza
Egg with ham
Enfrijoladas 2 pzas
Enfrijoladas
Sándwich de jamón con queso
Ham and cheese sandwich
Sabanita de pollo 110 g
Small flattened chicken
Sincronizada
Sincronizada (stacked wheat tortillas with melted cheese and ham)
Hot cakes con miel y mantequilla 2 pzas miniatura
Pancakes with butter and honey

GUARNICIONES SIDE DISHES

- Papas a la francesa**
Fries
Guacamole (sin picante)
Guacamole (not spicy)
Puré de papas
Mashed potatoes
Arroz a la mexicana
Mexican style rice
Frijoles refritos con queso
Refried beans with cheese
Verduras cocidas
Cooked vegetables
Lechuga y jitomate
Lettuce and tomato

POSTRES DESSERTS

- Bolita de helado**
Small ice cream ball
Gelatina
Jelly
Arroz con leche
Rice pudding

BEBIDAS BEVERAGES

- Agua de fruta**
Fruit water
Malteada
Milkshake
Chocolate caliente
Hot chocolate
Limonada
Lemonade
Naranjada
Orangeade
Refresco
Soft drink