



ENTRADAS

STARTERS

Yogur con granola o queso cottage 150 g	\$64.00
<i>Yogurt with granola or cottage cheese</i>	
Ensalada mixta de verduras 570 g	\$180.00
<i>Mixed vegetable salad</i>	
Coctel de frutas 160 g	\$46.00
<i>Fruit cocktail</i>	
Orden de frutas 300 g	\$82.00
<i>Assorted fruits</i>	
Ensalada mixta de frutas frescas 500 g	\$105.00
<i>Mixed fresh fruit salad</i>	
Ensalada de pollo o atún 500 g	\$265.00
<i>Chicken or tuna salad</i>	
Ensalada de espinacas 250 g	\$210.00
<i>Spinach salad</i>	
Ensalada de nopales 450 g	\$134.00
<i>Nopales salad</i>	
Tostada de papa de res o tinga de pollo	
1 pieza 100 g	\$58.00
<i>Beef trotters or chicken tinga tostada</i>	

SOPAS

SOUPS

Sopa de tortilla	\$106.00
<i>Tortilla soup</i>	
Sopa de fideo	\$99.00
<i>Short noodle soup</i>	
Sopa de nopal	\$106.00
<i>Nopal soup</i>	
Sopa de pollo con verduras	\$129.00
<i>Chicken and vegetable soup</i>	
Sopa del día	\$106.00
<i>Soup of the day</i>	
Sopa de ajo	\$140.00
<i>Garlic soup</i>	
Sopa de ajo con huevo	\$163.00
<i>Garlic soup with egg</i>	
Consomé de pollo	\$87.00
<i>Chicken broth</i>	
Consomé con pollo, arroz o huevo	\$111.00
<i>Chicken broth with shredded chicken, rice or egg</i>	
Crema de espárragos	\$140.00
<i>Asparagus cream</i>	
Arroz a la mexicana 200 g	\$105.00
<i>Mexican style rice</i>	
Arroz a la mexicana con un huevo	\$140.00
<i>Mexican style rice with one egg</i>	
Arroz a la mexicana con dos huevos o mole poblano	\$158.00
<i>Mexican style rice with two eggs or mole Poblano sauce</i>	
Arroz a la mexicana con plátano frito	\$140.00
<i>Mexican style rice with fried plantain</i>	
Espagueti a la italiana o a la mantequilla 200 g	\$140.00
<i>Italian style spaghetti or with butter</i>	

AVES POULTRY

(pierna, muslo o pechuga 250 g aprox.)

Pollo frito con papas	\$295.00
<i>Fried chicken with potatoes</i>	
Pollo en mole poblano	\$362.00
<i>Chicken in mole poblano sauce</i>	
Pollo en pipián verde	\$362.00
<i>Chicken in green pipián sauce</i>	
Pollo al horno con espárragos	\$362.00
<i>Oven baked chicken with asparagus</i>	
Pollo a la poblana con arroz	\$286.00
<i>Puebla style chicken with rice</i>	
Pollo especial Tacuba	\$362.00
<i>Special Tacuba style chicken</i>	
Pollo al horno con piña a la crema	\$275.00
<i>Oven baked chicken with pineapple and sour cream</i>	
Pechuga parmesana	\$362.00
<i>Parmesan chicken breast</i>	
Pechuga empanizada	\$362.00
<i>Breaded chicken breast</i>	
Pechuga cordon bleu	\$362.00
<i>Cordon bleu chicken breast</i>	
Pechuga a la plancha con verduras	\$295.00
<i>Grilled chicken breast with cooked vegetables</i>	

CARNES MEATS

Filete a la tampiqueña 200 g	\$455.00
<i>Tampico style beef fillet</i>	
Filete especial Tacuba 200 g	\$461.00
<i>Special Tacuba style beef fillet</i>	
Filete con chilaquiles o enchiladas 200 g	\$432.00
<i>Beef fillet with chilaquiles or enchiladas</i>	
Filete a la parrilla con papas fritas y ensalada de lechuga y jitomate 200 g	
<i>Grilled fillet with french fries and lettuce and tomato salad</i>	\$432.00
Filete mignon con papa al horno 200 g	\$461.00
<i>Filet mignon with a baked potato</i>	
Filete con salsa de huilacoche 200 g	\$432.00
<i>Beef fillet with huilacoche sauce</i>	
Milanesa de filete 150 g / Breaded fillet	\$380.00
Costilla de res con chilaquiles y frijoles o ensalada y papas fritas 250 g	\$251.00
<i>Beef rib with chilaquiles and beans or salad and french fries</i>	
Cecina de cerdo enchilada de Oaxaca o cecina de resde Yecapixtla 250 g	\$345.00
<i>Spicy pork cecina from Oaxaca or beef cecina from Yecapixtla</i>	
Arrachera con nopal, guacamole y frijoles de la olla 200 g	
<i>Arrachera (flank steak) with pear cactus, guacamole and pot beans</i>	\$345.00
Chuletada de cerdo con chilaquiles y frijoles o ensalada y papas fritas 250 g	
<i>Pork chop with chilaquiles and beans or salad and french fries</i>	\$251.00
Parrillada mexicana para dos personas 800 g	\$800.00
<i>aproximados de carne</i> <i>Mexican grill for two people</i>	

PESCADOS FISH

Filete de huachinango estilo Tacuba, al mojo de ajo, empanizado, a la veracruzana o a la parrilla 200 g **\$461.00**
Red snapper fillet with garlic sauce, breaded, Veracruz style, grilled or Tacuba style.

Camarones estilo Tacuba, al ajillo o al mojo de ajo 10 pzas. 250 g aprox **\$436.00**
Tacuba style shrimp, with fried garlic or garlic sauce

ANTOJITOS MEXICANOS Ⓢ + \$30.00

TRADITIONAL MEXICAN SNACKS

Entremés ranchero (dos taquitos de pollo, chicharrón, queso y guacamole)	\$216.00
<i>Ranchero side dish (two chicken taquitos, pork rinds, cheese and guacamole)</i>	
Tacos de pollo o res, con guacamole 3 pzas	\$251.00
<i>Chicken or beef fried tacos, with guacamole</i>	
Quesadillas con guacamole 2 pzas	\$140.00
Enjocadas de chicharrón 2 pzas	\$210.00
<i>Masa stuffed with pork cracklings over jocoque</i>	
Enfrijoladas 3 pzas	\$280.00
Sopes con crema y queso 3 pzas	\$228.00
<i>Sopes with cream and cheese</i>	
Sopes tradicionales 3 pzas	\$180.00
<i>Traditional sopes with cream and cheese</i>	
Chilaquiles con pollo 150 g	\$274.00
<i>de pollo deshebrado</i> <i>Chilaquiles with shredded chicken</i>	
Chilaquiles con frijoles refritos 350 g	\$192.00
<i>Chilaquiles with refried beans</i>	
Guacamole con totopos 250 g	\$129.00
<i>Guacamole with tortilla chips</i>	
Chuchulucos Tacuba 10 pzas miniatura	\$87.00
<i>Tacuba style chuchulucos (small fried tacos stuffed with beans, cheese and chorizo)</i>	

Quesadillas comaleras (flor de calabaza, queso, champiñones, huilacoche o chicharrón) 2 pzas **\$175.00**
Griddle quesadillas (with squash blossoms, cheese, mushrooms or pork cracklings)

Sincronizada 1 pza **\$76.00**
Sincronizada (stacked wheat tortillas with melted cheese and ham)

Chicharrón en salsa verde 180 g **\$180.00**
Pork rind in hot green sauce

Garnachas poblanas 2 pzas **\$245.00**
Puebla style garnachas (two stir-fried tortillas with hot sauce, shredded pork, potatoes and onions)

Botana mexicana para:

2 personas / 2 people **\$392.00**

4 personas / 4 people **\$562.00**

5 personas / 5 people **\$624.00**

ESPECIALIDADES DE LA CASA HOUSE SPECIALTIES Ⓢ + \$30.00

Lengua de res a la vinagreta o vizaína 200 g	\$455.00
<i>Beef tongue with vinaigrette or a la vizaína</i>	
Tacos especiales Tacuba de papa con jamón 3 pzas	
<i>Special Tacuba style tacos, ham & potato</i>	\$251.00
Tacos playeros de pollo 4 pzas	\$303.00
<i>Beach-style chicken tacos</i>	
Chiles rellenos de queso 2 pzas	\$308.00
<i>Poblano peppers stuffed with cheese</i>	
Tostada especial Tacuba de pollo deshebrado con queso 1 pza	\$199.00
<i>Special Tacuba style tostada, chicken and Oaxaca cheese</i>	
Pambucitos 2 pzas / Small pambazos	\$111.00
Panuchos de pollo estilo Tacuba o de cochinita pibil 2 pzas	\$251.00
<i>Tacuba style chicken panuchos or with cochinita pibil</i>	
Cuatro cositas con tamal, chile relleno o pambazo 450 g	\$455.00
<i>Four little things with tamal, a stuffed Poblano pepper or a pambazo</i>	
Sesos rebosados, empanizados o arrieros 160 g	\$268.00
<i>Deep fried cow-brains, breaded or muleskinner-style</i>	
Machitos de carnero fritos 600 g	\$319.00
<i>Fried lamb machitos</i>	
Manitas de cerdo en fiambre o en salsa verde 2 pzas 500 g	\$210.00
<i>Pig trotters cold cuts or in green peppers sauce</i>	
Carne de res con mole poblano 200 g	\$286.00
<i>Beef with Puebla style mole sauce</i>	
Chalupas a la poblana 3 pzas	\$210.00
<i>Puebla style chalupas</i>	
Pozole 500 g / Pozole	\$239.00
Tinga a la poblana 300 g / Puebla style tinga	\$274.00
Pancita de res 300 g / Mexican menudo soup	\$239.00

ENCHILADAS Ⓢ + \$30.00

Especiales Tacuba Tacuba style specials	\$338.00
De mole poblano With mole Poblano sauce	\$338.00
Mixtas en salsa verde Mixed fillings in salsa verde	\$274.00
Verdes With green peppers sauce	\$274.00
Pachuqueñas Pachuca style	\$286.00
Suizas Suizas (oven baked with sour cream and melted cheese)	\$326.00
Tapatías Tapatías	\$274.00
Mexicanas Mexican style	\$274.00
Sonora con dos huevos Sonora style with two eggs	\$221.00
Enchiladas Jarochas (enfrijoladas rellenas de huevo espolvoreadas con chorizo)	\$221.00
<i>Enfrijoladas stuffed with scrambled egg and chorizo topping</i>	

SÁNDWICHES O TORTAS SANDWICHES OR TORTAS Ⓢ + \$30.00

De huevo, jamón, pollo o queso 1 pza	\$117.00
<i>Egg, ham, chicken or cheese torta</i>	
Sándwich de pollo Tacuba 2 pzas	\$175.00
<i>Tacuba style chicken sandwich</i>	
Molletes sencillos o con jamón, chorizo o tocino	
<i>2 pzas Simple muffins or with ham, chorizo or bacon</i>	\$170.00
Club sándwich 1 pza / Club sandwich	\$187.00
Torta de pollo Tacuba 1 pza	\$170.00
<i>Tacuba style chicken torta</i>	
Torta de milanesa de res o de pollo 1 pza	\$187.00
<i>Breaded beef or chicken torta</i>	

TAMALES TAMALES 1 pza

Especial de pollo con salsa verde o mole	\$70.00
<i>Chicken special with green peppers sauce or mole sauce</i>	
Queso con rajas With cheese and shredded Poblano pepper	\$70.00
De dulce Sweet sauce with pineapple	\$53.00
Estilo Costa o Oaxaca Costa style or Oaxaca style	\$93.00
Guajolota Tamal torta	\$86.00
Guajolota con tamal Oaxaca o Costa Oaxaca or Costa style tamal torta	\$107.00
De acelgas con queso With collards and cheese	\$70.00
Tamalitos especiales Tacuba 2 pzas	\$87.00
<i>Special Tacuba style small tamales</i>	

POSTRES DESSERTS

Buñuelos con miel 1 pza	\$158.00
<i>Crispy flatbread with honey</i>	
Pastel de la casa de chocolate con fresa	
<i>1 rebanada</i> <i>House special chocolate cake with strawberries</i>	\$111.00
Postres mexicanos a elegir: frutas de temporada en almibar, gelatinas de varios sabores, natilla, arroz con leche o chongos zamoranos	
<i>de 160 a 170 gr</i> <i>Mexican deserts to choose from: seasonal fruits in syrup, assorted flavors jellies, custard, rice pudding or zamorano chongos</i>	\$76.00
Flan, huevo real o manzana al horno 1 pza	\$99.00
<i>Crème caramel, royal egg or baked apple</i>	
Helado Tres Marías 3 bolas de helado	\$146.00
<i>Tres Marías ice cream</i>	
Helado de crema o nieve de limón 2 bolas	\$82.00
<i>Ice cream or lemon sorbet</i>	
Plátano fresco con helado 1 pza 1 bola	\$129.00
<i>Fresh plantain with ice cream</i>	
Plátano fresco o fruto con crema 1 pza 50 g de crema / Fresh or fried plantain with cream	\$76.00
Hot cakes con miel y mantequilla 2 pzas	\$151.00
<i>Pancakes with butter and honey</i>	
Pasteles varios 1 rebanada / Assorted cakes	\$111.00

PAN DULCE SWEET BREAD & BISCUITS

Biscocho 1 pieza / Biscuit	\$45.00
Panque de pasas, nuez o almendras 1 rebanada	\$82.00
<i>Pound cake with raisins, nuts or almonds</i>	

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 by 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 **\$286.00**
Put together your menu and choose your favorite side dish. Ideal portions for the small ones.

ENTRADAS STARTERS	Consomé con arroz <i>Chicken broth with rice</i>
	Espagueti <i>Spaghetti</i>
	Sopa de verduras <i>Vegetable soup</i>
	Coctel de frutas <i>Fruit cocktail</i>
PLATO FUERTE MAIN COURSE	Taquitos de pollo 2 pzas <i>Chicken taquitos</i>
	Pechuga empanizada 110 g <i>Breaded chicken breast</i>
	Huevo con jamón 1 pza <i>Egg with ham</i>
	Enfrijoladas 2 pzas <i>Enfrijoladas</i>
	Sándwich de jamón con queso <i>Ham and cheese sandwich</i>
	Sabanita de pollo 110 g <i>Small flattened chicken</i>
	Sincronizada <i>Sincronizada (stacked wheat tortillas with melted cheese and ham)</i>
	Hot cakes con miel y mantequilla 2 pzas <i>Pancakes with butter and honey</i>
GUARNICIONES SIDE DISHES	Papas a la francesa <i>Fries</i>
	Guacamole (sin picante) <i>Guacamole (not spicy)</i>
	Puré de papas <i>Mashed potatoes</i>
	Arroz a la mexicana <i>Mexican style rice</i>
	Frijoles refritos con queso <i>Refried beans with cheese</i>
	Verduras cocidas <i>Cooked vegetables</i>
	Lechuga y jitomate <i>Lettuce and tomato</i>
POSTRES DESSERTS	Bolita de helado <i>Small ice cream ball</i>
	Gelatina <i>Jelly</i>
	Arroz con leche <i>Rice pudding</i>

BEBIDAS BEVERAGES

Agua de fruta <i>Fruit water</i>
Malteada <i>Milkshake</i>
Chocolate caliente <i>Hot chocolate</i>
Limonada <i>Lemonade</i>
Naranja <i>Orangeade</i>
Refresco <i>Soft drink</i>

Estimado cliente: Dado que nuestros platillos son elaborados al momento y de acuerdo a las recetas originales, agradeceremos una espera de 20 a 30 minutos para servir su orden. Todas sus opiniones y sugerencias serán tomadas en cuenta. Gracias por su visita.
Dear customer: Since our dishes are elaborated at the moment and according to the original recipes, we will thank you for waiting 20 to 30 minutes to serve your order. We will consider all of your opinions and suggestions. Thank you for your visit.

Ⓢ **Pida nuestros platillos de siempre en opción vegetariana con setas. Costo extra \$30.00**
Order our beloved dishes in a vegetarian option with oyster mushrooms. Extra charge \$30.00

Precios en pesos mexicanos, incluyen el 16% de IVA. Los gramajes de nuestras carnes están calculados antes de la cocción.
Prices in Mexican pesos, including 16% VAT. The weight of our meats is calculated before cooking.