

20 MED • COL 21
BOTANA
MEXICANA

ENTRADAS

DEDOS DE QUESO

Crocantes de queso costeño apanados.
Acompañados de salsa tamarino ó
mermelada de jalapeño

\$ 27.900

CHILE CHEESE NACHOS

Totopos artesanales bañados en queso
cheddar, chile con carne, sour cream,
guacamole y mermelada de jalapeño.

\$ 32.900



CANASTA DE TOTOPOS

Canasta de nachos artesanales,
acompañados de nuestro guacamole
de la casa y sour cream

\$ 21.900

MADURITO COCHINITA PIBIL

Plátano maduro con cochinita pibil,
guacamole de la casa, pico de gallo, queso
costeño y mayonesa chipotle.

\$ 31.900

ELOTES DESGRANADOS

Mazorca dulce desgranada bañada en sour
cream, queso fresco, salsa chipotle crema,
totopos y un toque de tajín.

\$ 28.900

PAPAS MEXICANAS

Papas fritas con carne de birria bañadas
con guacamole, salsa de ajo,
salsa cheddar y pico de gallo.

\$ 44.900

TACOS

DE BUENA SUERTE.

TACO PASTOR

Tres tortillas de maíz artesanal con carne de cerdo, pina horneada, cilantro, cebolla fresca y salsa a elección.

\$ 34.900

TACO FRIDA

Mix de tres tacos:
Taco chicharrón, taco de birria, taco de pastor.

\$ 39.900

TACO BOTANITA

Mix de tres tacos:
Taco pastor, taco cochinita pibil y taco carnitas. Acompañado de guacamole de la casa y salsa a elección.

\$ 38.900

TACO SOLOMITO

Tres tortillas de maíz artesanal, solomito, queso crema, guacamole de la casa, cebolla caramelizada, cilantro y topping de puerro crocante.

\$ 40.900

TACO CHICHARRÓN

Tres tortillas de maíz artesanal con queso encostrado, chicharrón en salsa de tamarindo, lonjas de aguacate y pico de gallo.

\$ 39.900

TACO BIRRIA

Tres tortillas de maíz artesanal con queso encostrado, carne de res cocida a fuego lento, marinada con chiles y salsa de la casa. Servidos con cebolla, cilantro, caldo de birria para remojar y salsa a tu elección.

\$ 39.900

TACO CAMARÓN

Tres tortillas de maíz artesanal, camarones apanados en panko, lonjas de aguacate, pico de gallo con mango biche y salsa melcocha.

\$ 40.900

TACO POLLO GRILL

Tres tortillas de maíz artesanal, pollo arrachera al grill, fajitas de cebolla y pimentón, guacamole de la casa con topping de puerro crocante y salsa tatemada.

\$ 35.900



QUESADILLAS



QUESADILLA DE PASTOR

Tortilla de trigo a la plancha con sour cream, queso mozzarella, carne de cerdo al pastor y piña asada. Acompañado de nuestro guacamole de la casa, pico de gallo y totopos.

\$ 41.900

QUESADILLA DE POLLO CHICHARRÓN

Tortilla de trigo a la plancha con sour cream, queso mozzarella, pollo en salsa verde y chicharrón. Acompañado de nuestro guacamole de la casa, pico de gallo y totopos.

\$ 45.900

QUESADILLA VEGETARIANA

Tortilla de trigo a la plancha con sour cream, queso mozzarella, frijolitos, maicitos, fajitas de pimentón y cebolla. Acompañado de nuestro guacamole de la casa, pico de gallo y totopos.

\$ 33.900

20 MED • COL 21
BOTANA
MEXICANA



QUESABIRRIA

Tortilla de trigo a la plancha con sour cream, queso mozzarella, carne de res y pollo desmechado, bañada en caldo de birria, chucrut de repollo morado y pico de gallo. Acompañado de nuestro guacamole de la casa, pico de gallo y totopos.

\$ 45.900

QUESADILLA CRUNCHY

Tortilla de trigo frita flameada con queso provolone, pollo marinado, arrachera, fajitas de cebolla y pimentón, guacamole, salsa verde tatamada, sour cream, hierbas de azotea y queso mozzarella. Acompañado de nuestro guacamole de la casa y pico de gallo.

\$ 43.900



QUESADILLA SOLOMITO

Tortilla de trigo a la plancha con queso crema, queso mozzarella, solomito con cebolla caramelizada y puerro crocante. Acompañado de nuestro guacamole de la casa, pico de gallo y totopos.

\$ 49.900





BURRITOS

BURRITO BOTANA

Tortilla de trigo rellena con carne de cerdo al pastor y piña asada , fajitas de pimentón y cebolla salteada, queso mozzarella y frijolitos. Gratinado con queso, un toque de sour cream y salsa de tamarindo. Acompañado de guacamole de la casa, pico de gallo y totopos.

\$ 44.900

BURRITO CALIFORNIA

Tortilla de trigo rellena con proteína de tu elección, fajitas de pimentón y cebolla salteada, queso mozzarella, frijolitos, arroz, y sour cream. Acompañado de guacamole de la casa, pico de gallo y totopos.

Elije una Proteína: Carne al pastor y piña/ Pollo/ Chicharrón/ Mixto.

\$ 44.900

ADICIÓN SOLOMITO + \$8000 = \$ 52.900

BURRITO JALISCO

Tortilla de trigo a la plancha con carne de res y pollo en salsa de birria, trocitos de plátano maduro, frijolitos negros, queso mozzarella, sour cream, guacamole y pico de gallo. Acompañado de totopos y caldo de birria

\$ 41.900



**PARA
COMPARTIR**

20 MED · COL 21
BOTANA
MEXICANA



MOLCAJETE DE GUACAMOLE

Nuestro guacamole de la casa artesanal acompañado de chicharrón crocante con un toque de queso fresco. Acompañado de totopos.

\$ 53.900

TACADA BOTANA X 8

Mix de tacos:

2 tacos al pastor con piña, 2 tacos pollo grill,
2 tacos de birria, 2 tacos de chicharrón.

Elige salsa a elección.

\$ 97.900

TACADA MAS CHULA X 6

Tortillas de maíz para armar los tacos a tu gusto. Acompañado de Frijolitos, guacamole, queso mozzarella, maíritos, pico de gallo, sour cream y lechuga.

ELIGE :

TUS TORTILLAS:

suave, crocante o mixto.

2 PROTEÍNAS:

Carne al pastor y piña / pollo / carnitas / cochinita pibil / chicharrón.

2 SALSAS:

Tamarindo / verde / Roja / Chipotle Botana /
Habanera / Crema chipotle Botana.

\$ 83.900





NACHOS COQUETOS

Molcajete de queso gratinado con dos proteínas a tu elección, frijoles, pico de gallo, sour cream y nuestro guacamole de la casa. Acompañado de totopos.

CON PROTEÍNA

: **ELIGE DOS A TU ELECCIÓN:**

Carne al pastor y piña / Pollo / Carnitas / Chicharrón **\$ 61.900**

SIN PROTEÍNA (con maíz dulce) **\$ 45.900**

MAICITOS PICAROS

Molcajete de mazorca dulce desgranada, sour cream y queso mozzarella gratinado. Acompañado de totopos.

SIN PROTEÍNA \$ 42.900

CON PROTEÍNA ELIGE

Carne al pastor y piña / Pollo / Chicharrón **\$ 53.900**

MIX BOTANA

2 flautas de pollo bañadas en salsa roja, sour cream y queso fresco.

2 tacos de birria con queso encostrado carne de res desmechada y caldo de birria.

Mini quesadilla de carne al pastor y piña.

Molcajete de guacamole y chicharrón. **\$ 83.900**

DE BUENA SUERTE.

SOPA MEXICANA

Sopa tradicional mexicana a base de tortilla de maíz, chiles y tomates, acompañada con pollo desmechado, aguacate, queso mozzarella, sour cream, pico de gallo y tiritas de maíz crocante.

\$ 31.900

FLAUTAS

Cuatro tortillas de maíz crocantes rellenas de la proteína a tu elección. sobre base de salsa roja, cubierto con mix de lechugas, guacamole, pico de gallo, sour cream y queso fresco.

ELIGE PROTEÍNA: Pollo /carnitas de cerdo / Mixta

\$ 35.900

ENCHILADA DIVORCIADA

Cuatro tortillas de maíz artesanal rellenas de pollo, bañadas con salsa verde y salsa roja botana, queso gratinado, toque de sour cream, lonjas de aguacate fresco y cebolla encurtida.

\$ 44.900

COSTILLAS BOTANA

Costillas San Luis preparadas en cocción lenta (24 Horas) bañadas en bbq de tamarindo, acompañado con tentáculos de mazorca, toque de queso fresco, salsa blanca y chipotle. Servido con ensalada de la casa.

\$ 63.900

CHILAQUILES

Totopos artesanales bañados en salsa roja o verde, queso fundido, pollo desmechado, huevo frito, queso fresco y sour cream.

\$ 43.900

MEDALLONES DE SOLOMITO

250 GR de solomito a laparrilla acompañada de nuestra ensalada de la casa, tentáculos de mazorca o papas a la francesa.

\$ 63.900

MENÚ INFANTIL

CHICKEN TENDERS

Pollo apanado acompañado de papas a la francesa.

\$ 26.900

MINI QUESADILLAS

Pastor ó Pollo.

\$ 26.900



PLATOS FUERTES

ARMA TU BOWL

\$ 34.900

ELIGE 1 BASE

Lechuga / Arroz rojo / Mixto

ELIGE 1 PROTEÍNA

Carne al pastor con pina
Pollo en salsa roja
Carnitas de cerdo / Camarones
Pollo Grill / Chicharrón

ELIGE 3 INGREDIENTES

Frijoles / Aguacate / Maicitos
Queso fresco / Queso mozzarella

ELIGE 1 TOPPING

Pico de gallo / Cebolla acevichada /
Cebolla roja curada / Cebolla fresca con cilantro /
Cebolla salteada / Cebolla caramelizada /
Tiritas de maíz crocante / Fajitas de pimentón /
Puerro Crocante

ELIGE 1 SALSA

Chipotle Botana / Sour cream /
Crema chipotle / Tamarindo /
Habanera / Jalapeño /
Verde / Roja

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE CON HELADO

Torta de chocolate
acompañado con helado de
vainilla.
\$ 21.900

CHURRO CON HELADO

Churro en espiral bañado en
arequipe,acompañado con helado
de vainilla.
\$ 23.900



BEBIDAS

DE BUENA SUERTE.

AGUAS FRESCAS

Flor de Jamaica	\$ 11.900
Agua de Tamarindo	\$ 11.900
Horchata	\$ 11.900

SODAS SABORIZADAS

Soda de Lychee y Rosas	\$ 16.900
Soda de Sandía y Hierbabuena	\$ 16.900
Soda de Maracuya	\$ 16.900
Soda de Frutos Rojos	\$ 16.900



JUGOS NATURALES

Fresa	\$ 13.900
Mango	\$ 13.900
Limonada Natural	\$ 11.900
Limonada Hierbabuena	\$ 13.900
Limonada de Coco	\$ 13.900
Limonada de Lychee	\$ 13.900
Limonada Cerezada	\$ 13.900

OTRAS BEBIDAS

Te hatsu	\$9.900
CocaCola	\$7.900
Sprite	\$7.900
Soda	\$7.900
Agua	\$6.900

CHELAS

Corona	\$ 15.900
Stella Artois	\$ 15.900
Club Colombia	\$ 13.900
Sol	\$ 14.900
Tres Cordilleras Rosada	\$ 14.900
Heineken	\$ 14.900

ADICIONES MICHELADAS

BOTANA

Escoge la chela que quieras y se adiciona el clamato, soya y limón.

\$8.900

TRADICIONAL

Escoge la chela que quieras michelado con tajin o sal y se adiciona limón.

\$2.900

MANGO

Escoge la chela que quieras y se adiciona escarchado de mango. michelado con tajin y sal.

\$3.900

TAMARINDO

Escoge la chela que quieras y se adiciona tamarindo. michelado con tajin.

\$3.900

REFAJO CHINGON JARRA

Chelas envenenadas con tequila jimador reposado, tamarindo y jugo de naranja. michelado con tajin.

\$ 79.900

MOKTELES \$16.900

Cocteles refrescantes de la casa sin licor.

GINGER DE MANGO BICHE

Juniper de jengibre con raspado de mango, escarchado con sal

MOJITO

Macerado de limón, hierbabuena y soda.

PIÑA COLADA

Nuestra versión de piña colada sin licor.

UVA TORONJA

Refrescante soda de toronja con nota dulce de uva.



MARGARITAS

MARGARITA TRADICIONAL

Tequila jimador reposado, triple sec y zumo de limón.

\$ 38.900

MARGARITA DE MANGO BICHE

Tequila jimador reposado, triple sec, zumo de limón y mango.

\$ 38.900

MARGARITA DE TAMARINDO

Tequila jimador blanco, triple sec, y pulpa de tamarindo.

\$ 38.900

CÓCTELES TRADICIONALES

PIÑA COLADA

Ron bacardi, licor de coco, crema de coco y piña.

\$ 37.900

GIN TONIC CLASSIC

Ginebra, agua tónica.

\$ 37.900

APEROL SPRITZ

Aperol, vino espumoso y soda.

\$ 37.900

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

Ginebra, frutos rojos, agua tónica.

\$ 37.900

MOJITO

Ron blanco, macerado de limón, hierba buena y soda.

\$ 37.900

COCTELES DE AUTOR

BOTANA

Tequila reposado, triple sec, almibar de maracuya y cranberry.

\$ 37.900

OAXACA MULE

Mezcal, zumo de limón, ginger beer y hierbabuena.

\$ 37.900

PALOMA

Tequila blanco, zumo de limón y agua tonica de toronja.

\$ 37.900

DON DIABLO

Tequila blanco, maracuya, zumo de limón, soda de toronja y chile volcán.

\$ 37.900

SANGRÍAS

SANGRIA ROSE BOTANA

Vino rosado, tequila reposado, lychee, manzana y láminas de fresa.

Jarra \$ 120.000

Copa \$ 39.000

SANGRIA TINTO BOTANA

Vino tinto, tequila reposado, ron, jugo de naranja, manzana y laminas de fresa.

Jarra \$ 120.000

Copa \$ 39.000

LIMONADA DE VINO

Refrescante limonada natural con un toque de vino tinto.

\$18.900

TINTO DE VERANO

Copa refrescante y ligera a base de vino tinto, jugo de naranja y soda de limón.

\$18.900

VINOS

TINTO - LAS MORAS MALBEC

Botella	\$ 110.000
Piba	\$ 33.900

ROSADO - LAS MORAS SYRAH ROSE

Botella	\$ 110.000
Piba	\$ 33.900

BLANCO - LAS MORAS CHARDONNAY

Botella	\$ 110.000
Piba	\$ 33.900

LICORES

RON MEDELLIN

Media	\$63.000
Trago	\$13.000

RON MEDELLIN 8 AÑOS

Botella	\$155.000
Media	\$93.900
Trago	\$15.900

AGUARDIENTE TAPA ROJA/AZUL/VERDE

Botella	\$ 145.000
Media	\$ 80.000
Trago	\$ 18.000

TEQUILA JIMADOR REPOSADO

Botella	\$ 210.000
Trago	\$ 25.900

TEQUILA JIMADOR BLANCO

Botella	\$ 210.000
Trago	\$ 25.900

TEQUILA DON JULIO 70

Botella	\$ 620.000
Trago	\$ 57.000

TEQUILA DON JULIO REPOSADO

Botella	\$ 480.000
Trago	\$ 45.000

WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS

Botella	\$ 310.000
Media	\$ 190.000
Trago	\$ 38.000

WHISKY BUCHANAN'S MASTER

Botella	\$ 355.000
Trago	\$ 39.900

DE
BUENA
SUERTE.

DE BUENA SUERTE.

@BOTANA_RESTAURANTE