

CRIMINAL

EST.



2016

TAQUERÍA

Cuervo
TRADICIONAL

ARRACHERA

Tortilla de maíz, carnitas de res a la plancha, guacamole, salsa taquera y cilantro.

Grilled fillet steak, guacamole, taquera sauce and cilantro.

\$9.500



Cochinita Pibil

Tortilla de maíz con carne de cerdo adobada en jugo de naranja y especias servida con encurtido de cebolla y cilantro.

Corn tortilla with pork marinated in orange juice and spices, pickled onion and cilantro.

\$8.500



AL PASTOR

Tortilla de maíz con carne de cerdo adobada en especias asada al trompo con cebolla, cilantro, piña y salsa verde.

Corn tortilla with spiced pork, onion, cilantro, pineapple and salsa verde.

\$8.500



COSTRA DE QUESO 2.900

Costilla NUEVO

Carne de costilla, pico de gallo, salsa verde y cilantro.

Rib meat, pico de gallo, green salsa and cilantro.

\$9.500



CAMARÓN

Tortilla de maíz con camarones adobados en mayonesa chipotle, repollo morado, tomate, guacamole y cilantro.

Corn tortilla with shrimp in chipotle mayo, purple cabbage, tomato, guacamole, and cilantro.

\$9.500



CARNITAS DE CERDO

Tortilla de maíz, carne de cerdo confitada y salsa verde.

Pork carnitas, salsa verde, corn tortilla.

\$8.500



VEGETARIANO ORELLANAS

Tortilla de maíz, salsa de birra de vegetales, costra de queso, orellanas, cebolla y cilantro.

Corn tortilla, vegetable birra sauce, cheese crust, orellanas, onion, and cilantro.

\$10.900

La CACHETADA
NUEVO

Tortilla de harina, costra de queso, queso costeño, frijol refrito y guacamole.

Flour tortilla, cheese crust, refried beans, and guacamole.

\$7.900

SHROOM TACO PICANTE

Tortilla de maíz con hongos en recado negro, guacamole, cebolla y cilantro.

Corn tortilla with mushrooms in black sauce, guacamole, onion, and cilantro.

\$8.500

COSTRA DE QUESO 2.900



TAGO DE POLLO

Tortilla de maíz, Pollo marinado en salsa de la casa, salsa verde, cebolla encurtida, guacamole y cilantro.

Corn tortilla, chicken marinated in house sauce, green salsa, pickled onions, guacamole, and cilantro.

\$8.500

PORK BELLY

Tortilla de maíz, tocino en trozos a la plancha, pico de gallo, guacamole y cilantro.

Grilled pork, pico de gallo, guacamole and cilantro.

\$9.500

Birria Taco

Tortilla de maíz, con costra de queso, con birra de res, acompañado de cebolla, cilantro y caldo de birria.

Corn tortilla, beef birria, cheese crust, served with onions, cilantro, and birria broth.

\$12.500

COSTRA DE QUESO 2.900



Q U E S A D I L L A S



Q U E S A D I L L A

MEDIA COMPLETA

QUESO

\$16.900 \$22.500

Tortilla, queso mozzarella, salsa taquera y cilantro. Acompañada de Guacamole y Sour cream.

POLLO

\$16.900 \$25.900

Tortilla, queso mozzarella, pollo, salsa taquera y cilantro. Acompañada de Guacamole y Sour cream.

CHILLI CON CARNE

\$16.900 \$25.900

Tortilla, queso mozzarella, rellena de chilli con carne, salsa taquera y cilantro. Acompañada de Guacamole y Sour cream.

BIRRIA *NUEVA*

\$19.900 \$28.900

Tortilla, queso mozzarella, rellena de birria y cilantro. Acompañada de guacamole y caldo de birria.

AL PASTOR

\$19.900 \$25.900

Tortilla, queso mozzarella, rellena de pastor, piña, salsa taquera y cilantro. Acompañada de guacamole y sour cream.

HONGOS

\$19.900 \$25.900

Tortilla, queso mozzarella, rellena de champiñones y cilantro. Acompañada de guacamole y sour cream.

COSTILLA *NUEVA*

\$19.900 \$25.900

Tortilla, queso mozzarella, costilla y cilantro. Acompañada de guacamole y sour cream.

TODAS LAS QUESADILLAS SE SIRVEN CON SIDE DE GUACAMOLE Y SOUR CREAM / TODAS LAS QUESADILLAS SE SIRVEN CON SIDE DE GUACAMOLE Y SOUR CREAM / TODAS LAS QUESADILLA

E S Q U I T E S

PINCHES

ESQUITES

Maiz blanco salteado, sour cream, queso fresco, tajín, limón.

\$14.900

POLLO \$14.900

PASTOR \$14.900

ARRACHERA \$17.900

NUEVA BIRRIA \$17.900

NUEVA COSTILLA \$17.900



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO / NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO / NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO NACIONAL

NACHOS

NACHOS REMACHOS

Totopos de maíz bañados con mermelada de jalapeño, chili con carne, salsa cheddar, sour cream, queso cheddar rallado y cilantro.

Corn tortilla chips, jalapeño jam, chili con carne, cheddar sauce, sour cream, shredded cheddar cheese and cilantro.

\$30.900



NACHOS Más Machos

Totopos de maíz con mermelada de jalapeño, chili con carne, salsa cheddar, sour cream, queso cheddar rallado, preparado parrilla, pico de gallo, guacamole, frijol negro con maíz dulce en vinagreta y cilantro.

Corn tortilla chips with jalapeño jam, chili con carne, cheddar sauce, sour cream, grated cheddar cheese, grilled dressing, pico de gallo, guacamole, black beans with sweet corn in vinaigrette and cilantro.

\$37.300



Nachos CABRON'S

Totopos de maíz con mermelada de jalapeño, frijol negro con maíz dulce en vinagreta de cilantro, pollo marinado en salsa de la casa, sour cream, guacamole, pico de gallo y cilantro.

Corn chips bathed with jalapeño jam, black beans with sweet corn in cilantro vinaigrette, chicken marinated in house sauce, sour cream, guacamole, pico de gallo and cilantro.

\$34.900



Castilla NUEVO

Totopos de maíz con mermelada de jalapeño, costilla, salsa cheddar, pico de gallo, sour cream, guacamole y cilantro.

Corn tortilla chips, cheddar sauce, sour cream, cilantro, pico de gallo, guacamole, jalapeño jam, ribs, green salsa and cilantro.

\$34.900



MOLITO santo

Totopos de maíz, guacamole de la casa, pastor, pico de gallo, mermelada de jalapeño, tajín y cilantro.

Corn tortilla chips, home made guacamole, al pastor pork, pico de gallo, jalapeño jam, tajín and cilantro.

\$30.900



NUEVO Birria NACHOS

Totopos de maíz con mermelada de jalapeño, birria, salsa cheddar, tomate, sour cream, guacamole y cilantro.

Corn tortilla chips with jalapeño jam, birria, cheddar sauce, tomato, sour cream, guacamole and cilantro.

\$34.900



ELOTES ENGALLADOS

SENCILLOS \$16.900

Maíz dulce desgranado bañados en sour cream, queso fresco, tajín y cilantro.
Shelled sweet corn, sour cream, cheese, tajín and cilantro.

ARRACHERA \$23.900

Maíz dulce desgranado bañados en sour cream, queso fresco, arrachera, guacamole, tajín y cilantro.
Shelled sweet corn, sour cream, cheese, arrachera meat, guacamole, tajín and cilantro.

AL PASTOR \$23.900

Maíz dulce desgranado bañados en sour cream, queso fresco, piña, pastor, cebolla, tajín y cilantro.
Shelled sweet corn, sour cream, cheese, pastor, pineapple, onion, tajín and cilantro.

POLLO \$23.900

Maíz dulce desgranado bañados en sour cream, queso fresco, pollo, tajín y cilantro.
Shelled sweet corn, sour cream, cheese, chicken, pineapple, onion, tajín and cilantro.



BURRITOS Y TAZONES



Tortilla de harina, queso mozzarella, lechuga, salsa taquera, tomate, salsa cheddar y cilantro.
+ Proteína a elección.

Flour tortilla, melted cheese, lettuce, taquera sauce, tomato, cheddar sauce, and cilantro. + Optional protein.

\$34.900

Arroz especial de la casa o Lechuga como base. Aguacate, mix vegetariano, sour cream, nachos.
+ Proteína a elección.

House special rice, avocado, vegetarian mix, protein of choice, sour cream, and nachos.

\$34.900

PROTEÍNA A ELECCIÓN

CHICKEN AL PASTOR **ARRACHERA** **MIX** *Castilla* *Birria*
NUEVO NUEVO

ADICIONES

GUACAMOLE \$ 3.500 - NACHOS \$ 4.900 - MERMELADA \$ 3.500 - PORK BELLY \$ 7.500
ARROZ \$ 2.500 - POLLO \$ 7.500 - CARNITAS DE CERDO \$ 5.500 - COSTILLA \$ 8.500
CHILLI CON CARNE \$ 5.000 - COCHINITA PIBIL \$ 7.500 - PASTOR \$ 7.500
ARRACHERA \$ 8.500 - CALDO DE BIRRIA \$ 3.500 - CARNE DE BIRRIA \$ 8.500

POSTRES CRIMINALES

DA CHURROUS

\$6.900





BEBIDAS CRIMINALES



ROJEÑA

\$18.500

Cerveza con clamato, limón, un toque de salsa inglesa y michelada con sal de naranja.
Beer with Clamato, Lime, splash of worchestershire, and orange salt rim.

TRESPUÑALADAS

\$18.500

A base de jugo de tomate, tabasco, zumo de limón, salsa inglesa michelada con sal. *Es la más picante.
Tomato juice base, tabasco, lime juice, worchestershire, salted rim. *The spiciest drink

MATAVIEJITAS

\$20.900

A base de tequila Centenario, salsa inglesa, almibar simple, zumo de limón y Tajín. *Es la más fuerte.
Tequila base, worchestershire, simple syrup, lime juice and Tajin. *The strongest

MARGARITA PASTOR

\$35.000

Tequila Centenario, zumo de limón, sal de cilantro, mix pastor.
Tequila, lemon juice, cilantro salt, pastor mix.

MARGARITA

\$35.000

Tequila Centenario, triple sec, zumo de limón, sal.
Tequila, triple sec, lemon juice, salt.

EL SANDÍA

\$18.500

Tequila Centenario, Mezcal, zumo de limón, mix citrico, sandía, almibar, gaseosa de toronja.
Tequila, Mezcal, lemon juice, citrus mix, watermelon, syrup, grapefruit soda.

EL DIABLO

\$40.000

Tequila Centenario, licor de jamaica, limón, almibar, ginger ale.
Tequila, hibiscus liqueur, lemon, syrup, ginger ale.

PALOMA

\$35.000

Tequila Centenario, limón, sal de jamaica, almibar, gaseosa de toronja.
Tequila, lime, hibiscus salt, syrup, grapefruit soda.

PALOMA TAMARINDO

\$35.000

Smirnoff Tamarindo, zumo de limón, gaseosa de tamarindo



Granizada cítrica entequilada. Citrus slushy with tequila. AKA Margarita.

\$28.900 / \$41.900 / \$79.900



CHELAS FRÍAS

MICHELADA LIMATOUR \$17.000

Mezcla del iconico bar limantour en CDMX
A base de mix de aguachile, citricos y sal
A base de BBC cotidiana.

TEQUILAS

1800 SILVER.....	\$28.900	\$440.000
1800 CRISTALINO AÑEJO..	\$45.000	\$650.000
CENTENARIO REPOSADO....	\$20.900	\$240.000
CENTENARIO PLATA.....	\$20.900	\$240.000
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$20.900	\$280.000
DON JULIO.....	\$33.000	\$240.000
\$499.000		
BLANCO		
PATRÓN SILVER.....	\$34.900	\$499.000
JIMADOR CRISTALINO.....	\$24.000	\$370.000
OLMECA ALTOS PLATA.....	\$31.900	\$448.000

MEZCALES Y OTROS

OJO DE TIGRE.....	\$26.900	\$400.000
400 CONEJOS.....	\$30.000	\$490.000
UNIÓN EL JOVEN.....	\$26.900	\$350.000
SMIRNOFF TAMARINDO.....	\$16.900	\$180.000
AGUARDIENTE....	\$9.900	\$69.900
\$149.000		
AZUL/ROJO/VERDE		

REFRESCOS

GASEOSA POSTOBÓN.....	\$10.000
Britaña.....	\$10.000
TE HATSU	\$13.000
SODA HATSU	\$10.000
AGUA HATSU	\$10.000
MIL976 TÓNICA.....	\$10.000
MICHELADA TRADICIONAL.....	\$2.500
MICHELADA CON CHAMOY.....	\$4.500

INTERNACIONALES

355ML	\$12.000
210ML	\$11.000
CERO	\$15.000

Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un icono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente, siempre coronada con una rodaja de limón.

STELLA * ARTOIS \$15.000

Sofisticada lager de origen europeo con más de 600 años de tradición cervecera. Caracterizada por un sutil amargor. Perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal.

Budweiser \$10.000

ARTESANALES

CAJICÁ	\$15.000
ROSE	\$15.000

Cervezas artesanales elaboradas en pequeñas cantidades, ingredientes provenientes de los mejores cultivos del mundo.

NACIONALES

- Club Colombia - \$ 9.000

CLAVADAS

NO DISPONIBLE: PROVENZA / TESORO

EL BANDERA..... \$32.000
- Club Colombia- dorada, tequila, gulupa, mix de citricos y tajin.

LA GUERA..... \$32.000
- Club Colombia- dorada, tequila, jengibre, limon y sal de jengibre.

EL VATO..... \$32.000
- Club Colombia- dorada, tequila, tamarindo, limon, sal de chiles.

AMIS

& TEQUILAS


Corona.



DORILOCOS

DORITOS, SALSA CHEDDAR, MAÍZ, MERMELADA DE JALAPEÑO, SOUR CREAM, QUESO FRESCO, GUACAMOLE, CILANTRO Y PORK BELLY (CÁMBIALO POR OTRA PROTEÍNA)

DORITOS, CHEDDAR SAUCE, CORN, JALAPEÑO JAM, SOUR CREAM, FRESH CHEESE, GUACAMOLE, PORK BELLY (CHANGE IT FOR OTHER PROTEIN), CILANTRO

ELIGE TU PROTEÍNA

- POLLO \$20.900**
- PASTOR \$20.900**
- ARRACHERA \$20.900**
- PORK BELLY \$20.900**
- COSTILLA \$20.900 NUEVO**



CRUNCHY SALAD

\$15.950

Frijol negro con maíz dulce en vinagreta de cilantro, piña asada, tomate, sour cream, guacamole, lechuga, mermelada de jalapeño y totopos.

Black beans with sweet corn in cilantro vinaigrette, pineapple, tomato, guacamole, lettuce, jalapeño jam and corn tortilla chips.

POLLO PARRILLADO \$22.900 -RES \$ 24.500 -MIXTA \$24.500



Quevvo
TRADICIONAL



LA CALLEJERA

Granizada cítrica entequilada.
Citrus slushy with tequila. AKA Margarita.

\$28.900 / \$41.900 / \$79.900

AGUAS FRESCAS

LITRO
\$32.900

JAMAICA

\$11.000



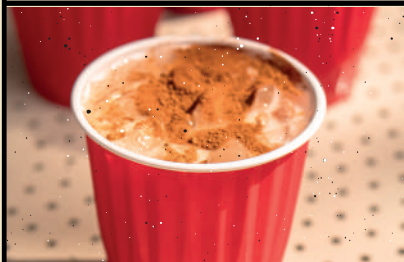
TAMARINDO

\$11.000



HORCHATA

\$11.000



SANDÍA

\$11.000



MICHELADA TRADICIONAL..... \$2.500

MICHELADA CRIMINAL..... \$4.500

CON CHAMOY

TACO DE SIRLOIN

Corte de Sirloin 60 gramos con dos tortillas y cebolla tatemada.
60 gram sirloin cut with two tortillas and charred onion.

\$20.350



Chicanita

Tortilla de maíz, corte Rib Eye con costra de queso, guacamole, ripio de papa y salsa taquera.

Corn tortilla, Rib Eye steak with cheese crust, guacamole, crispy potato sticks, and taquera sauce.

\$23.650



NUESTRA FAMOSA MERMELADA

*Ahora
para llevar!*

\$9.900



Nuevas Salsas Picantes

\$11.900

**Si pican...
y mucho**



TACO NEGRO DE BONDIOLA

PICANTE



Carne de cerdo, marinado criminal, guacamole y cilantro.
Pork marinated Criminal-style, topped with fresh guacamole and a touch of cilantro.

\$9.500