

RESTAURANTE TAGO

20.16590

-87.45236

ENTRADAS



GUACAMOLE · \$350

Puré de aguacate sazonado con limón, sal, pico de gallo, queso panela, brotes de cilantro.

+ EXTRA DE CHICHARRON DE RIB EYE · \$50

PAPAS TAGO · \$350

Papas a la francesa, salsa de queso cheddar, aceite de trufa, tocino crujiente, chiles jalapeños picados, queso parmesano.

PATATAS BRAVAS Y PULPO AL AJILLO · \$480

Tentáculos de pulpo sobre rebanadas de papa salteadas con ajo, puré de aguacate, paprika, chile de árbol.

AGUACHILE MAYA · \$460

Camarones marinados con sal, limón, chile en polvo ahumado (no picante), piña, pepino, cebolla morada, aguacate, cilantro, tomate cherry.

CEVICHE MEXICANO · \$520

Pescado fresco, pulpo, camarón marinado con aceite de ajo y limón, jitomate, cebolla, pepino, aguacate.

ENSALADA DE LA CHEF · \$400

Mezcla de lechugas, tomates cherry, 100gr de jamón serrano, frutos rojos, nuez caramelizada.

PARA CONTINUAR

CLUB SANDWICH · \$280

Pan brioche hecho en casa, mayonesa, pechuga de pollo, jamón, queso cheddar, tocino, lechuga, jitomate.

HAMBURGUESA TAGO · \$450

Pan brioche hecho en casa, 180gr de carne molida de res Angus, queso gouda, jitomate deshidratado, cebolla morada caramelizada, tocino ahumado.

HAMBURGUESA DE GARBANZO · \$350

Pan brioche vegano hecho en casa, carne de garbanzo, piña asada, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, queso vegano (hecho a partir de nueces).

TACOS RIB EYE (3 pzs) · \$350

Tortilla de betabel, 180gr de rib eye, cremoso de papa y mantequilla, cebolla caramelizada.

TACOS GOBERNADOR (3 pzs) · \$480

Tortilla de harina, 180gr de camarones, cebolla, ajo, chile poblano, queso gouda.

TACOS DE TEMPURA (3 pzs) · \$400

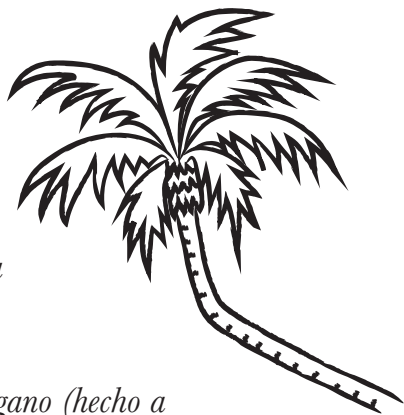
200gr de pesca fresca del día rebozada en tempura de ajonjolí, pico de gallo, ensalada de col y zanahoria; acompañados de nuestro aderezo de ajo rostizado.

QUESADILLAS DE COMAL · \$248

Tortillas de maíz rellenas de rajas de chile poblano, elote, ajo, cebolla, champiñones.

QUESADILLAS DE RIB EYE · \$350

Tortillas de maíz con betabel hechas en casa, rellenas de queso gouda, 150gr de rib eye.



FUERTES

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE · \$480

180gr de mariscos (camarones, pulpo y mejillones), sofrito de tomate cherry, reducción de vino blanco, perejil, albahaca, queso pecorino.

RAVIOLES DE ESPINACA Y CHAMPIÑONES · \$350

Pasta ravioles rellenos de espinaca y champiñones con salsa de vino blanco, aceite de trufa, perejil deshidratado.

CAMARONES AL COCO · \$570

180gr de camarones empanizados en coco fresco con dip de mango y chipotle (por temporada); acompañados de ensalada, arroz blanco.

FILETE DE PESCADO · \$400

200gr de filete de pesca fresca del día con nuestro adobo especial cocinado a la plancha o a las brasas; acompañada de arroz, ensalada fresca, tortillas de maíz, aderezo de ajo rostizado.

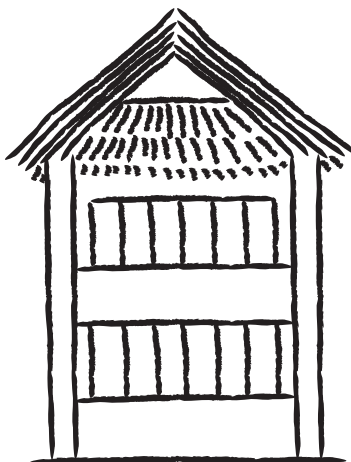
GRILL

TOMAHAWK (1 KG) · \$3500

RIB EYE (200GR) · \$590

LANGOSTA · \$P/P

+2 guarniciones a elegir: Puré de papa, papas fritas, ensalada de la chef, vegetales, camote al horno y/o arroz.



**P/P = Precio por peso.
**El consumo de carnes, mariscos y huevos crudos, es responsabilidad de quien los consume.
**Si tiene alguna alergia, informe a su mesero.
**Todos nuestros precios incluyen IVA.

BEBIDAS TAGO

20.16590

-87.45236

TÉ

BOMBAY CHAI · \$100
CITRUS MINT · \$100
EARL GREY · \$100
ENGLISH · \$100
BREAKFAST
GENGIBRE & TÉ · \$100
DE LIMÓN
CHAMOMILE · \$100
CITRON
JASMINE GREEN · \$100
FRAMBUESA · \$100

CAFÉ

AMERICANO · \$90
CAPUCCINO/LATTE · \$100
COLD BREW · \$100
CAPUCCINO VAINILLA
MATCHA LATTE · \$100

CERVEZA

AMSTEL ULTRA · \$120
CORONA · \$120
XX LAGER · \$120
XX AMBAR · \$120
TECATE LIGHT · \$120
HEINEKEN · \$140

BEBIDAS

LIMONADA · \$100
Natural o mineral.

NARANJADA · \$100
Natural o mineral.

AGUA DEL DIA · \$100
Jamaica, tamarindo, horchata.

JUGO NATURAL · \$100
Naranja, toronja, sandía, piña.

SOFT DRINKS

COCA COLA · **\$100**
COCA LIGHT · **\$100**
SPRITE · **\$100**
AGUA EVIAN 330ml · **\$180**
AGUA EVIAN 750ml · **\$220**
PERRIER 330ml · **\$180**
SAN PELLEGRINO 750ml · **\$220**
RED BULL · **\$150**



CÓCTEL DE LA CASA

TAGUITO · \$290
Mezcal 400 conejos joven, licor ancho reyes, piña, jugo de limón, jarabe natural.

BLUE G · \$290
Tequila José Cuervo Tradicional Rep., jugo de limón, jarabe natural, Curacao azul, jugo de piña.

RON-CITO · \$290
Ron Havana 7 Años, jarabe de canela, jugo de limón.

ESPERAN-TO · \$290
Vodka Stolichnaya, sandía, menta, jugo de limón, jarabe natural.

FLOR DE PARAISO · \$290
Black Label, pepino, St. Germain, miel de agave, jugo de limón.

FRESCO DE VERANO · \$290
Ginebra Tanqueray, maracuyá, mezcal, miel y jugo de limón.

*CÓCTEL
CLÁSICO*

MARGARITA · \$260
MEZCALITA · \$260
PIÑA COLADA · \$260
MOJITO · \$260
LONG ISLAND · \$260
ESPRESSO MARTINI · \$260
APEROL SPRITZ · \$260
NEGRONI · \$260
MARTINI · \$260
OLD FASHION · \$260
DAIQUIRI · \$260
CARAJILLO · \$260

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

APEROL · \$250
CAMPARI · \$250
STREGA · \$250
AMARETTO DISARONNO · \$250
BAILEYS · \$250
DRAMBUIE · \$250
LICOR DE CAFÉ KAHLÚA · \$250
LICOR 43 · \$250
SAMBUCA VACCARI BLANCO · \$250
SAMBUCA VACCARI NERO · \$250
XTABENTÚN · \$250
FRANGELICO · \$250
GRAND MARNIER · \$250
JÄGERMEISTER · \$250



GINEBRA

BOODLES GIN · \$320
BULLDOG · \$300
HENDRICKS · \$400
MONKEY 45 · \$600
TANQUERAY · \$300
TANQUERAY TEN · \$450
THE BOTANIST · \$400

RON

BACARDI BLANCO · \$300
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS · \$400
FLOR DE CAÑA 25 AÑOS · \$1000
HAVANA CLUB 7 AÑOS · \$320
ZACAPA CENTENARIO XO · \$1345
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS · \$450

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN · \$320
400 CONEJOS REPOSADO · \$330
ALIPUS SAN JUAN DEL RIO · \$300
AMARAS CUPREATA · \$350
AMARAS ESPADIN JOVEN · \$300
LOS DANZANTES AÑEJO · \$560
MONTELOBOS ENSAMBLE · \$450
MONTELOBOS ESPADIN JOVEN · \$330
MONTELOBOS PECHUGA · \$650
OJO DE TIGRE JOVEN · \$320
PIERDE ALMA TOBALA · \$700
PIERDE ALMA ESPADIN JOVEN · \$350

VODKA

BELVEDERE · \$375
GREY GOOSE · \$350
STOLICHNAYA · \$320
TITO'S HANDMADE · \$320

COGNAC

COURVOSIER V.S. · \$500
HENESSY XO · \$1450

TEQUILA

1800 AÑEJO · \$330
1800 CRISTALINO · \$400
CLASE AZUL REPOSADO · \$1100
DON JULIO 1942 · \$1100
DON JULIO 70 CRISTALINO · \$400
DON JULIO REAL · \$2250
DON JULIO REPOSADO · \$375
HERRADURA · \$1200
SELECCIÓN SUPREMA
JOSE CUERVO · \$1130
RESERVA DE LA FAMILIA
JOSE CUERVO TRADICIONAL · \$320
MAESTRO DOBEL AÑEJO · \$350
MAESTRO DOBEL DIAMANTE · \$375

BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA · \$400
JAIME 1 TORRES · \$850
TORRES 20 · \$390
TORRES 5 IMPERIAL 1870 · \$320

WHISKY

JACK DANIELS SINGLE BARREL · \$450
J. W. BLACK LABEL · \$470
J. W. BLUE LABEL · \$1600
MACALLAN 12 TRIPLE · \$500
SINGLETON DUFFTOWN 12 AÑOS · \$400
THE BALVIENE MALT 12 · \$400
THE BALVIENE 14 AÑOS · \$700
WOODFORD RESERVE DOUBLE · \$350
BLACK BUSH · \$320
BUCHANAN'S 12 AÑOS · \$400
BUCHANAN'S 18 AÑOS · \$550
BUCHANAN'S RED SEAL · \$1100
CHIVAS REGAL 12 AÑOS · \$320
CHIVAS REGAL 18 AÑOS · \$350
GLENFIDDICH 12 AÑOS · \$400
GLENLIVET 12 AÑOS · \$600
GLENLIVET 18 AÑOS · \$1600
JACK DANIELS HONEY · \$340
JACK DANIELS · \$320

