



LA PRIMERA
TAQUERIA DE
MADRID

DESDE
2006

MENÚ

BOTANAS

ENTRANTES

GUACAMOLE



10.00€

Tradicional guacamole con cebolla, cilantro, tomate y chile serrano. Combinación perfecta para tus tacos.

FRIJOLAS REFRIITOS



8.00€

Frijoles negros machacados, acompañados de totopos de maíz amarillo y queso fresco.

GUACAMOLE EN CHICHARRÓN DE QUESO



12.00€

Canasta de queso gouda crocante rellena de nuestro guacamole y totopos naturales ¡increíble!



ALAMBRES

ALAMBRE DE RES



7.00€

Carne de res sazonada con cebolla, pimienta y queso (2 tacos).

ALAMBRE DE PASTOR



7.00€

Carne de pastor a la plancha con cebolla, piña, pimienta, y queso (2 tacos).

ALAMBRE DE POLLO



7.00€

Pechuga de pollo sazonada con cebolla, pimienta y queso (2 tacos).

RES CON QUESO



12.00€

Jugosa carne de res y queso (5 tacos)

LA FAMOSA GRINGA

Carne de pastor a la plancha con cebolla, cilantro, piña y queso sobre tortillas a elegir: trigo o maíz.



con tortilla de harina

8€



TACOS

DICEN QUE ERES LO QUE COMES
YO SERÍA TACO
TODA LA VIDA

((بببببببب))

PASTOR

Carne de cerdo marinada con nuestra receta secreta, cebolla, cilantro y piña.

3,00€

COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo desmenuzada, adobada con achiote y un toque de naranja

2,00€

TINGA DE POLLO



Guiso típico de pechuga de pollo desmenuzado con tomate, cebolla, chile chipotle y un toque de chorizo.

2,00€

CHICHARRÓN EN SALSA



Corteza de cerdo preparada en salsa de tomatillo y chile jalapeño, un clásico.

2,00€

AZTECA DE RES



Carne de res desmenuzada, preparada con semillas de calabaza, chiles secos y especias.

2,50€

CARNITAS

Carne de cerdo troceada y preparada en su propia manteca, acompañada de cebolla y cilantro

2,50€

PLACERO



Tortilla con una base de guacamole, crujiente corteza de cerdo y nopales con chipotle

2,50€

POLLO CON MOLE



Pechuga de Pollo desmenuzado en salsa a base de chiles, almendra, nuez y un toque de chocolate. Un taco que debes probar

2,00€



LENGUA DE RES



Lengua de res troceada, muy suave y guisada con cebolla, tomate y un toque de picante.

2,50€

CERDO AL CHILE ANCHO



Carne de cerdo desmenuzada con chile ancho con un sabor muy característico.

1,50€

AZTECA



Carne de cerdo desmenuzada guisado a fuego lento con chile jalapeño, tomate y cebolla.

1,50€

HUITLACOCHÉ



Hongo del maíz, preparado con cebolla, champiñones y maíz amarillo

3,00€

FLOR DE CALABAZA

Guiso de Flor de calabaza con cebolla y tomate. Un típico de la gastronomía mexicana

3,00€

NOPALES CON CHIPOTLE



Cactus mexicano, preparado con salsa de chile chipotle y tomate

3,00€

TACOS DE
ARRACHERA (5 tacos) } 15€ }

Deliciosa carne de res proveniente del costillar, acompañada de guacamole. Un corte premium, jugoso y lleno de sabor que tienes que probar.



QUESADILLAS

Preparadas con tortilla de maíz o trigo

HUITLACOCHÉ    4,50€

Hongo de maíz preparado con cebolla, champiñones y elote amarillo

FLOR DE CALABAZA   4,50€

con cebolla y tomate

CHAMPIÑONES   4,50€

Champiñones guisados con queso

QUESO   4,00€

La tradicional quesadilla, ideal para los peques

DONDE HAY TACOS HAY MICHELADAS

- Corona
- Pacífico
- Negra Modelo
- Modelo Especial
- Mahou 0,0
- Mahou sin gluten



- Michelada   6,50€
- Chelada  5,50€
- Con Clamato    8,00€

UNA JOYA LOS

TAMALES

Masa de maíz rellena de tu combinación favorita.



TINGA DE POLLO  4,50€

QUESO CON RAJAS   4,50€

CERDO EN SALSA VERDE  4,50€

DE VERDURAS 4,50€



ANDALE GÜEY UNA MARGARITA

- Limón
- Tamarindo
- Fresa
- Mango
- Maracuyá
- Mandarina
- Jamaica
- Guayaba
- Diablo

8€



BEBIDAS



CERVEZAS

Corona	4,00€
Pacífico	4,00€
Negra Modelo	4,00€
Modelo Especial	4,00€
Doble de Cerveza	3,00€
Pinta de Cerveza	4,50€
Tercio 0,0 Sin alcohol	3,00€
Tercio sin Gluten	3,00€

VINO DE LA CASA

Vino Tinto	3,00€
Vino Blanco	3,00€
Tinto de Verano	5,00€
Calimocho	5,00€

CAFÉ

Café de Olla	2,50€
Con Piquete (tequila)	3,00€

REFRESCOS

Coca Cola	3,00€
Coca Cola Light	
Coca Cola Zero	
Sprite	
Nestea	
Fanta Naranja	
Fanta Limón	
Aquarius Naranja	
Aquarius Limón	
Agua Mineral	1,50€
Agua con Gas	2,50€
Jarritos	3,50€

BENDITAS AGUAS

FRESCAS



Horchata
Tamarindo
Jamaica
Mango
Guayaba
Limón

3,50€

TEQUILAS

Jimador Reposado	4,00€
Herradura Blanco	5,00€
Herradura Reposado	6,00€
Centenario Blanco	5,00€
Centenario Reposado	6,00€
Corralejo Reposado	5,50€
Tradicional Silver	3,50€
Tradicional Reposado	4,00€
1800 Blanco	5,50€
1800 Reposado	6,00€
Cruz Plata	3,00€

MEZCAL

Unión	5,00€
Koch	7,00€
400 Conejos	6,50€
Alupús San Andrés	6,50€

WHISKEY

Red Label	7,00€
Ballentine's	7,00€
J&B	7,00€

GIN

Seagram's	7,00€
Beefeater	7,00€
Tanqueray	7,00€

RON

Barcelo	7,00€
Bacardi Blanco	7,00€
Brugal	7,00€



LA NUESTRA HISTORIA

Taquería Mi Ciudad fue la primera que trajo el concepto de «taquería» a Madrid. Lo hizo hace 18 años abriendo el mini local que tienen en la calle Fuentes 11.

Manuel Gulias y su hermano Tadeo, nacidos en el D.F pero residentes en Puebla. Llegaron a España y después de un tiempo trabajando en otros negocios decidieron probar suerte abriendo su propio negocio.

Al poco tiempo se les unieron sus padres desde México, recetas y procesos heredados por madres y abuelas dieron en el clavo para que sus locales estuvieran siempre llenos, es por eso que el sabor tan único es imposible de copiar.

Hoy con 3 taquerías y después de casi 20 años siguen enamorando paladares

WEB



Instagram



Menú digital



Calle Fuentes, 11, 91 990 23 19
Calle Hileras, 5 91 559 87 11
Calle Infantas 9 91 831 79 78

taqueriamiciudad.com

Alérgenos



Huevo



Cacahuetes



Moluscos



Mostaza



Lacteos



Sulfitos



Pescado



Soja



Gluten



Semillas de
sesamo



Frutos de
cáscara



Apio



Crustáceos



Altramuces