



LA PRIMERA  
TAQUERÍA DE  
MADRID

DESDE  
2006

**MENÚ**

# BOTANAS



UN TACO CON  
GUACAMOLE ES UNA  
COMBINACIÓN  
PERFECTA

## GUACAMOLE



10,00€

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

## FRIOLES REFritos



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, nuestro guacamole y totopos naturales increíble!



# QUESADILLAS



Preparadas con tortilla de maíz o trigo

## HUITLACOCHÉ



4,50€

Hongo de maíz muy consumido en México, preparado con cebolla, champiñones y elote amarillo

## FLOR DE CALABAZA



4,50€

Nuestro guiso de Flor de Calabaza acompañado con queso

## CHAMPIÑONES



4,50€

Champiñones guisados con queso

## QUESO



4,00€

La tradicional quesadilla, ideal para los peques

# 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



## PASTOR

Carne de cerdo marinada y acompañado de 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



Pechuga de Pollo desmenuzado y preparado 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.

2,00€

## AZTECA DE RES



Carne de res desmenuzada, preparado 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



Corteza de cerdo crujiente, guacamole y nopales con chipotle.

2,50€

## AZTECA



Carne de cerdo desmenuzada con chile jalapeño, tomate y cebolla.

1,50€

## POLLO CON MOLE



Pechuga de Pollo desmenuzado y preparado con una salsa a base de chiles, almendra, nuez y un toque de chocolate.



2,00€

## LENGUA DE RES



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

2,50€

## CERDO AL CHILE ANCHO



Carne de cerdo desmenuzada con chiles secos.

1,50€

# VEGANOS



## HUITLACOCHÉ



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

3,00€

## FLOR DE CALABAZA

Flor de calabaza con cebolla y tomate.

3,00€

## NOPALES CON CHIPOTLE



Cactus mexicano, preparado con salsa de chile chipotle y tomate.

3,00€

## ALAMBRE DE POLLO



Pechuga de pollo sazonada y acompañada de cebolla y pimienta.

2,50€



# UNA JOYA LOS TAMALES

Masa de maíz rellena de tu combinación favorita.



## BEBIDAS

### CERVEZAS

Corona	4,00€
Pacífico	4,00€
Negra Modelo	4,00€
Modelo Especial	4,00€
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€

TINGA DE POLLO 4,50€

QUESO CON RAJAS 4,50€

CERDO EN SALSA VERDE 4,50€

DE VERDURAS 4,50€

### 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€

DONDE HAY TACOS HAY  
**MICHELADAS**

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



- Michelada  6.50€
- Chelada  5.50€
- Con Clamato   8.00€



**ANDALE GÜEY  
UNA MARGARITA**

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

8€



**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€
Ballantine'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 con el suyo propio.*

*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](http://taqueriamiciudad.com)

## Alérgenos



Huevo



Cacahuetes



Moluscos



Mostaza



Lacteos



Sulfitos



Pescado



Soja



Gluten



Semillas de  
sesamo



Frutos de  
cáscara



Apio



Crustáceos



Altramuces