



eltechomexicano



El Techo Mexicano

Calle 82 # 11-75 piso 5 • Tel. 6108194



WhatsApp 3112103928

www.eltecho.co

EL TECHO
SABOR MEXICANO



NUESTRAS TORTILLAS DE MAÍZ

Están hechas artesanalmente en casa, con granitos de maíz, dorados por el sol.

nuestras salsas

caseras con sabores mexicanos

SALSA VERDE

Tomatillo verde, cilantro, aguacate, chile jalapeño y cebolla blanca.



\$5.000

SALSA ROJA

Chile de árbol, chile chipotle, tomate rojo, tomatillo verde, vinagre, ajo y cebolla.



\$5.000

SALSA DE CHILES (CHILE)

Tomate rojo, chile ancho, chile guajillo y cebolla roja.



\$5.000

SALSA MOLCAJETE

\$5.000

SALSA BORRACHA (CHILE)

Cerveza, cebolla blanca, chile pasilla, ajo, chile chipotle y especias mexicanas.



\$5.000

SALSA HABANERA (CHILE)

Tomate rojo, cebolla roja, ajo, chile habanero, vinagre y especias mexicanas.



\$5.000

SALSA CHIPOTLE (CHILE)

Tomate rojo ahumado, cebolla roja, chile chipotle y vinagre.



\$5.000

postres

TRES LECHES DE HORCHATA

Suave torta blanca bañada con tres leches, cubierta con arequipe.

\$11.900

CHURROS CROCANTES

Espolvoreados con azúcar y canela. Acompañados con crema de arequipe.

\$13.900

TORTA DE CHOCOLATE

Nuestra inolvidable torta de chocolate con salsa de arequipe. Acompañada con helado de vainilla.

\$14.900

MILHOJA

Láminas de milhoja con crema pastelera y fresas.

\$12.900

CREPA DE AREQUIPE

Crepa rellena de arequipe, servida caliente sobre salsa inglesa, con helado de vainilla.

\$14.900

ARROZ CON LECHE Y CANELA

Cremoso arroz con leche perfumado con vainilla mexicana, servido con canela.

\$12.900

SUSPIRO AZTECA

Merengue servido con helado de vainilla, crema de leche, fresas, kiwi y salsa de mora.

\$15.900

adiciones

TOTOPOS CON SALSA MOLCAJETE



\$13.900

TOTOPOS CON JARDÍN EL TECHO (GUACAMOLE, PICO DE GALLO, FRÍJOL REFRITO)

\$13.900

1/2 ENSALADA EL TECHO

\$9.900

CEBOLLITA ENCURTIDA

\$5.900

ARROZ MEXICANO

\$5.900

FRÍJOL REFRITO

\$5.900

PICO DE GALLO

\$5.900

CREMA AGRIA

\$5.900

JALAPEÑOS TOREADOS



\$6.900

JALAPEÑOS ENCURTIDOS



\$6.900

HABANEROS ENCURTIDOS



\$6.900

TODOS NUESTROS PLATOS SON PREPARADOS CON LOS INGREDIENTES Y LAS TÉCNICAS TRADICIONALES MEXICANAS, EN SU PREPARACIÓN LLEVAN CHILES Y ESPECIAS. EN CASO DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS INDIQUE AL MESERO.

El Techo informa a los consumidores que este restaurante sugiere a sus comensales una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que desea dar como propina.

Por políticas de la empresa en este restaurante se distribuye el 100% de las propinas recaudadas entre el número total de los empleados que laboran en este establecimiento. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que le indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240 para el resto del país línea gratuita: 018000-91-065.

sopas

SOPA DE TORTILLA (CDMX)

Es el resultado del caldillo de tomate aromatizado con chiles y especias mexicanas que reciben crujientes tiritas de maíz, en un plato donde baila el más delicioso jardín: chile pasilla, cubitos de aguacate, crema fresca, cuadritos de queso fresco, chicharrón y trocitos de pollo.

½ sopa **\$16.900**
1 sopa **\$24.900**

tacos

AL PASTOR DE CERDO X 3 (PUEBLA)

\$25.900

Lomito de cerdo marinado con achiote y especias mexicanas cocido al pastor y servido sobre tortillas *frescas de maíz con cebolla roja picada, cilantro, trocitos de piña asada. Acompañados con salsa verde, salsa de chile de árbol y cascos de limón.

DE ASADA X 3 (PUERTO VALLARTA)

\$27.900

Corte de arrachera a la plancha, servido sobre tortillas *frescas de maíz, con cebolla encurtida y cilantro. Acompañados con salsa verde, salsa de chile de árbol y cascos de limón.

GOBERNADOR DE LANGOSTINOS X 3 (SINALOA)

\$37.900

Langostinos tempura, con queso amarillo, salsa de rajadas y cilantro, servidos sobre tortillas *frescas de maíz. Acompañados con cascos de limón.

CHORIZO CON PAPA X 3

\$22.900

Papa y chorizo en casa dorados a la plancha, servidos sobre tortillas *frescas de maíz. Acompañados con salsa verde, cilantro y cascos de limón.

NORTEÑOS DE POLLO

\$32.900

Corte de pechuga de pollo para armar, con tortillas crujientes de maíz y su jardín: guacamole, frijol refrito, pico de gallo, crema agria, lechuga, queso amarillo y salsa molcajete.

NORTEÑOS DE LOMO

\$38.900

Corte de lomo para armar, con tortillas crujientes de maíz y su jardín: guacamole, frijol refrito, pico de gallo, crema agria, lechuga, queso amarillo y salsa molcajete.

POLLO X 3

\$22.900

Tiernos trozos de pollo marinados con chipotle y cocidos a la plancha, servidos sobre tortillas *frescas de maíz. Acompañados con salsa chipotle, aguacate, crema agria, cilantro y cascos de limón.

TACOS MIXTOS X 5 unidades

\$43.900

(Para 2 personas)
Asada, pastor, pescado, pollo y cochinita pibil. Acompañados con guacamole, pico de gallo, totopos y cascos de limón.

ensalada

ENSALADA EL TECHO

\$21.900

Mezcla de vegetales frescos: maíz dulce, cogollos de lechuga, variedad de tomates, pepino, aguacate en láminas, frijol negro. Acompañada de vinagreta y cilantro.

Pídalo con adición de pollo o res

\$25.900



- Novedades -
Sorpréndete y disfruta de nuestros nuevos platos.

antojitos

CHIMICHANGAS VEGETARIANAS **\$19.900**

Plato tradicional de México. Tortillas de harina en rollito fritas rellenas de frijol refrito, quesillo, salsa en rajadas y vegetales salteados con un toque picante. Acompañadas de suero costeño y una ensalada fresca de lechuga, pico de gallo y frijol caraota.

CHIMICHANGAS DE POLLO **\$19.900**

Plato tradicional de México. Tortillas de harina en rollito fritas rellenas de frijol refrito, quesillo y pollo guisado con un toque de picante. Acompañadas de suero costeño y una ensalada fresca de lechuga, pico de gallo y frijol caraota.

CHIMICHANGAS DE COCHINITA **\$19.900**

Plato tradicional de México. Tortillas de harina en rollito fritas rellenas de frijol refrito, quesillo y cochinita con un toque de picante. Acompañadas de suero costeño y una ensalada fresca de lechuga, pico de gallo y frijol caraota.

ANTOJITOS CHILANGOS

\$49.900

Mezcla de sabores mexicanos: tostadas de camarón, pinchos de lomo, quesadillas, esquites, flautas de pollo, empanadas de carne y totopos. Acompañados con su jardín: guacamole, frijol refrito y pico de gallo.

ESQUITES

\$16.900

Tiernas mazorcas desgranadas y asadas a la brasa, cubiertas con mayonesa, queso fresco rallado, chile piquín y cascos de limón.

FLAUTAS DE POLLO

\$23.900

Crujientes tortillas de maíz rellenas de pollo, servidas con guacamole, frijol refrito, crema agria y queso fresco rallado. y pico de gallo.

FLAUTAS DE TINGA

\$28.900

Crujientes tortillas de maíz rellenas de carne deshebrada, servidas con guacamole, frijol refrito, crema agria, queso fresco rallado y pico de gallo.

FLAUTAS MIXTAS

\$26.900

Crujientes tortillas de maíz rellenas de pollo y tinga servidas con guacamole, frijol refrito, crema agria, queso fresco rallado y pico de gallo.

NACHOS VEGETARIANOS

\$19.900

Crujientes totopos de maíz acompañados de pico de gallo, guacamole, frijol refrito, frijol negro, queso fresco rallado, crema agria y salsa molcajete.

Pídalos con adición de pollo o lomo.

\$24.900

Pídalos mixtos.

\$26.900

TOSTADAS DE CAMARÓN (NAYARIT)

\$27.900

Camarones sobre crujientes tostadas de maíz, bañados con salsa chipotle. Acompañadas de una mezcla al mejor estilo mexicano: tomate, pepino, cebolla, cilantro, aceite de oliva, limón y cuadritos de aguacate.

TOSTADAS DE CHICHARRÓN DE PULPO

\$33.900

Chicharrón de pulpo, guacamole y salsa verde, servidos sobre tostadas de maíz. Acompañadas con jalapeños, cebolla roja y cilantro.

SINCRONIZADA DE BISTEC

\$25.900

Tortillas de harina de trigo hechas en casa rellenas de trocitos de punta de lomo de res marinados en especias mexicanas y queso amarillo derretido. Acompañada con guacamole.

SINCRONIZADA DE POLLO

\$23.900

Tortillas de harina de trigo hechas en casa, rellenas de pechuga de pollo deshebrada, salteada en salsa de chiles, con queso amarillo derretido, cebolla y cilantro. Acompañada con guacamole.

SINCRONIZADA DE CHORIZO

\$24.900

Tortillas de harina de trigo hechas en casa, rellenas de trocitos de chorizo a la plancha, con queso amarillo derretido. Acompañada con guacamole.

SINCRONIZADA VEGETARIANA

\$20.900

Tortillas de harina rellenas de queso amarillo, zucchini verde y amarillo, cebolla, tomate, maíz y orégano. Acompañada con guacamole.

CHICHARRÓN DE QUESO

\$24.900

Queso amarillo asado a la plancha, crujiente. Acompañado con guacamole.

CHICHARRÓN DE QUESO ESPECIAL

\$24.900

Queso amarillo asado a la plancha, crujiente. Con cebolla larga y epazote. Acompañado con guacamole.

CHICHARRÓN DE PULPO

\$45.900

Pulpo crujiente marinado con especias mexicanas, servido sobre papitas sazonadas con aceite de chile morita y cacahuete. Acompañado de salsa con chile morita.

QUESO FUNDIDO EN SALSA DE RAJAS

\$22.900

Especial para taquear, delicioso queso Oaxaca, mezclado con salsa de rajadas y calabacín. Acompañado con tortillas *frescas de maíz.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

\$25.900

Especial para taquear, delicioso queso Oaxaca, mezclado con chorizo hecho en casa. Acompañado con tortillas *frescas de maíz.

VOLCANES (MONTERREY)

\$29.900

Frijoles refritos, trozos de lomo de res dorados, guacamole, pico de gallo, chicharrón de queso, sobre crujientes tostadas de maíz.

QUESADILLAS

\$16.900

Tortillas rellenas de queso tipo Oaxaca, servidas con pico de gallo. Puede elegir entre tortillas *frescas de maíz o tortillas de harina de trigo hechas en casa.

EMPANADAS

En tortilla de maíz crujiente

De carne **\$15.900**

De pollo **\$15.900**

Mixtas (Pollo y carne) **\$15.900**

GUACAMOLE EL TECHO

\$16.900

Preparación de la casa con: aguacate, cebolla caramelizada, jalapeños, cilantro, zumo de limón y cristales de sal marina. Acompañado de totopos.

platos para taquear

BARBACOA EN MOLCAJETE (HIDALGO) \$59.900

La lenta cocción de un perrito de cordero entre los aromas de los campos mexicanos, convierte este plato en una jugosa carne. Acompañada con su jardín: salsa borracha, pico de gallo, guacamole, salsa molcajete y tortillas *frescas de maíz. No olvide probarlo con unas gotas de limón.

ARRACHERA EN MOLCAJETE \$63.900

Corte de res marinado, asado a la plancha. Acompañada con su jardín: guacamole, pico de gallo, crema agria, chile chipotle, frijol refrito y tortillas *frescas de maíz.

POLLO A LA TALLA EN MOLCAJETE (PACÍFICO MEXICANO) \$38.900

Tierno pollito marinado y cocido a las brasas. Acompañado con su jardín: crema agria, guacamole, pico de gallo, frijol refrito y tortillas *frescas de maíz.

RABO DE TORO EN MOLCAJETE \$44.900

Cola de res cocinada lentamente en una salsa a base de tomate, cebolla y ajo. Acompañado con tortillas *frescas de maíz, arroz mexicano y su jardín: guacamole, frijol refrito, y pico de gallo.

menú infantil

PAYASITO DE SINCRONIZADA \$18.900



Tortillas de harina rellenas de trocitos de pechuga de pollo con queso Oaxaca, guacamole y frijol refrito.

SUPER GATO \$18.900



Trocitos de lomo de res, acompañados con papas a la francesa, tomate en cuadritos y salsa de tomate.

fuertes

FAJITAS MIXTAS (LOMO Y POLLO) \$37.900

Juliana de pechuga de pollo y lomo de res doraditos a la plancha, marinados con polvo de chiles, mezcladas con sour cream, guacamole, pico de gallo, frijol refrito y tortillas de harina.

FAJITAS DE POLLO \$33.900

Juliana de pechuga de pollo doraditas a la plancha marinadas con polvo de chiles, mezcladas con: pimentón, cebolla, salsa molcajete y jalapeño molido, servidas en hoja de bijao, acompañadas con sour cream, guacamole, pico de gallo, frijol refrito, y tortillas de harina.

 - Novedades -
Sorpréndete y disfruta de nuestros nuevos platos.

FAJITAS DE LOMO \$38.900

Julianas de lomo de res doraditos a la plancha marinados con polvo de chiles y jalapeño molido, servidas en hojas de bijao. Acompañadas con sour cream, guacamole, pico de gallo, frijol refrito y tortillas de harina.

PERRO CALIENTE MEXICANO \$29.900

Pan con salchicha koller, chili con carne, queso amarillo trocitos de totopos crujientes. Adicional opción de cebolla y jalapeños encurtidos. Acompañado de totopos, salsa molcajete y cerveza Club Colombia.

HAMBURGUESA MEXICANA \$29.900

Pan tostado con 180 gramos de carne de res, mayonesa chipotle, tomate, aguacate, frijol refrito y costra de queso Adicional opción de cebolla y jalapeños encurtidos. Acompañado de totopos, salsa molcajete y cerveza Club Colombia.

1/2 PECHUGA EN SALSA DE CHILES \$32.900

Pechuga de pollo en julianas. Servida sobre hoja de bijao bañada en salsa de chile guajillo y chile ancho. Acompañada con arroz mexicano y aguacate asado.

CHILI CON CARNE (TEX MEX) \$31.900

Estofado de res con variedad de chiles, frijol rojo, cebolla y queso amarillo. Acompañado con crujientes tostadas de maíz.

COCHINITA PIBIL (YUCATÁN) \$34.900

Tradicional plato de la península de Yucatán, carne de cerdo adobada con achiote, cocida lentamente, servida en hoja de bijao y deshebrada. Acompañada con cebolla, habaneros encurtidos y tortillas *frescas de maíz.

ENCHILADAS VERDES \$32.900

Tortillas *frescas de maíz rellenas de pollo deshebrado y frijol refrito, bañadas en salsa verde, crema de leche, queso fresco y cilantro.

ALAMBRE DE LOMO (CDMX) \$38.900

Trozos de lomo de res asados con cebolla y rajas, cubiertos de queso amarillo derretido. Acompañado con tortillas de harina de trigo hechas en casa, para taquear.

ALAMBRE DE POLLO (CDMX) \$34.900

Trozos de pechuga de pollo asados con cebolla y rajas, cubiertos de queso amarillo derretido. Acompañado con tortillas de harina de trigo hechas en casa, para taquear.

ALAMBRE VEGETARIANO \$30.900

Verduras calientes salteadas al wok, zucchini verde, zucchini amarillo, maíz tierno, cebolla y pimentón, cubiertas con queso amarillo derretido. Acompañado con tortillas de harina para taquear.

TINGA DE RES (PUEBLA) \$38.900

Sabor de la casa. Carne deshebrada en su salsa. Acompañada con tortillas *frescas de maíz y su jardín: guacamole, frijol refrito, pico de gallo, crema agria y salsa de chile chipotle.

TINGA DE POLLO (PUEBLA) \$34.900

Sabor de la casa. Pechuga de pollo deshebrada en su salsa. Acompañada con tortillas *frescas de maíz y su jardín: guacamole, frijol refrito, pico de gallo, crema agria y salsa de chile chipotle.

CHILAQUILES DE CARNE \$34.900

Totopos con lomo de res en julianas, bañados en salsa verde o roja, con frijol refrito, crema agria y queso fresco rallado. (Pídalos con huevo frito).

CHILAQUILES DE POLLO \$32.900

Totopos con pollo en julianas, bañados en salsa verde o roja, con frijol refrito, crema agria y queso fresco rallado. (Pídalos con huevo frito).

MIXIOTE DE CORDERO (HIDALGO) \$40.900

Trozos de perrito de cordero y papa, marinados en especias mexicanas y naranja, que envueltos en una hoja de plátano crean el más auténtico sabor azteca. Acompañado con arroz mexicano y platanitos apanados.

BIRRIA DE COSTILLA \$39.900

Trozos de costilla marinados en especias mexicanas y naranja, que envueltos en una hoja de plátano crean el más auténtico sabor azteca. Acompañado con arroz.

BIRRIA DE CORDERO \$56.900

Cordero desmechado cocinado lentamente al horno con especias mexicanas y chiles. Acompañado con limón, cebolla, cilantro, jalapeños asados y tortillas de maíz.

LOMO A LA TAMPIQUEÑA (TAMAULIPAS) \$44.900

Filete de lomo de res marinado con el toque de la casa, cocido a la brasa. Acompañado con su jardín: guacamole, pico de gallo, frijol refrito y quesadilla.

PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA \$46.900

Filete de pescado servido sobre una hoja de plátano en una cazuela de barro, bañados en salsa a base de chile jalapeño, pimentón, tomate, cebolla, alcaparras y aceitunas verdes. Acompañado con arroz mexicano.

SALMÓN ZARANDEADO (SINALOA) \$55.900

Filete de salmón marinado en especias mexicanas, asado a la plancha, servido con: sincronizada vegetariana y maíz. Acompañado con arroz con frijol negro.

CALENTADO DE RABO DE TORO \$23.900

Cola de res cocinada lentamente en una salsa a base de tomate, cebolla y ajo, frijol negro o rojo, cilantro picado, papita salada en trocitos. Acompañado de aguacate parrillado y salsa verde o salsa molcajete con huevo frito o en tortilla.

Adición: Chorizo de la casa \$4.000

CALENTADO DE TINGA DE POLLO Y COCHINITA PIBIL \$20.900

Tinga de pollo y cochinita pibil en sus salsas con arroz mexicano, cola de cebolla, cebolla roja en julianas, frijol rojo o negro, cilantro picado, papita salada en trocitos. Acompañado de aguacate parrillado y salsa verde o salsa molcajete con huevo frito o en tortilla.

Adición: Chorizo de la casa \$4.000

CALENTADO DE TINGA DE POLLO \$20.900

Tinga de pollo en su salsa con arroz mexicano, cola de cebolla, cebolla roja en julianas, frijol negro o rojo, cilantro picado, papita salada en trocitos. Acompañado de aguacate parrillado y salsa verde o salsa molcajete con huevo frito o en tortilla.

Adición: Chorizo de la casa \$4.000