

*La Susheria*

---

---

SUSHI MEXICANO

LA SUSHERÍA ES UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA QUE COMBINA PLATILLOS DE LA COCINA JAPONESA CON TOQUES SUTILES DE LA COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA A FIN DE LOGRAR UNA EXPERIENCIA DISTINTIVA Y SUMAMENTE AGRADABLE DENTRO DE UN AMBIENTE MODERNO, FRESCO Y DIVERTIDO.

*Isaac Hernández Nájera*

CHEF EJECUTIVO

*Victor Manuel García Gómez*

CHEF ENCARGADO



# *La Susheria*

---

SUSHI MEXICANO

# La Susheria

SUSHI MEXICANO

## ENTRADAS

<b>KUSHIAGE DE CAMARÓN</b> (1 PZA)	\$42.00
<b>KUSHIAGE DE PLÁTANO</b> (1 PZA)	\$22.00
<b>KUSHIAGE DE PLÁTANO CON QUESO</b> (1 PZA)	\$28.00
<b>KUSHIAGE DE QUESO</b> (1 PZA)	\$29.00
<b>ORDEN DE 3 PZAS DE QUESO O PLÁTANO O PLÁTANO CON QUESO</b>	\$75.00
<b>ORDEN DE 6 PZAS DE QUESO O PLÁTANO O PLÁTANO CON QUESO</b>	\$140.00
<b>EDAMAME AL VAPOR</b>	\$45.00
<b>EDAMAME ASADO</b>	\$55.00
<b>EDAMAME ESPECIAL</b>	\$60.00
(Salsa de ostión , aceite de chile de árbol y ajo)	
<b>TEMPURA DE VEGETALES</b>	\$65.00
(Calabaza, zanahoria, espinaca, brócoli, champiñón, plátano y cebolla cambray)	
<b>TEMPURA MIXTO</b>	\$115.00
(Vegetales y 3 piezas de camarón)	
<b>GYOSA AL VAPOR</b> (4 PZAS)	\$69.00
<b>GYOSA FRITA</b> (4 PZAS)	\$75.00
<b>WONTON CRUJIENTE DE CANGREJO</b> (4 PZAS)	\$95.00
<b>TAKOYAKI</b> (6 PZAS)	\$95.00
(Esferas de pulpo, jengibre, cebollín con salsa kushiague y tártara)	

## SOPAS

<b>MISO SHIRO</b>	\$75.00
(Fondo de frijol de soya, tofu, shitake y cebollín)	
<b>RAMEN DE RES</b>	\$95.00
<b>RAMEN DE CAMARÓN</b>	\$105.00
<b>SUSHE RAMEN</b>	\$115.00
(Fondo miso con un toque de chipotle ahumado, fideos de arroz, res y camarón)	

## GOHAN

<b>GOHAN</b>	\$45.00
(Tradicional arroz blanco)	
<b>GOHAN ESPECIAL</b>	\$75.00
(Aguacate, cangrejo, queso crema, salsa dulce y ajonjolí)	
<b>GOHAN TERIYAKI</b>	\$75.00
(Zanahoria, calabaza, brócoli, pollo y salsa teriyaki)	
<b>YAKIMESHI DE VEGETALES</b>	\$60.00
(Zanahoria, cebolla, brócoli y calabaza)	
<b>YAKIMESHI MIXTO</b>	\$75.00
(Carne de res , camarón y huevo)	
<b>YAKIMESHI DE POLLO</b>	\$75.00
<b>YAKIMESHI MIXTO</b>	\$80.00
(Con tampico o chipotle o ajo)	

## ENSALADAS

<b>HARU YASAI</b> (Mix de lechuga, espinaca, pepino, pollo al grill, jitomates salteados, ajonjolí caramelizado y vinagreta de jamaica, clavo y anís estrella)	\$95.00
<b>NATSU YASAI</b> (Mix de zanahoria, col morada, brotes de temporada, láminas de almendras, crujiente de wonton y aderezo de mango y almendra)	\$85.00

## PASTAS

<b>USHI UDON</b> (Arrachera)	\$99.00
<b>SAKE UDON</b> (Salmón)	\$115.00
<b>EBI UDON</b> (Camarón)	\$145.00
<b>CHIRI RAMEN</b> (Pollo, fideos ramen y un toque de picante)	\$110.00

---

---

## POKE BOWL

---

---

<b>TAKO</b> (Gohan, pulpo, edamame, piña masago, aguacate, crujiente de alga nori y salsa de anguila)	<b>\$130.00</b>
<b>EBI</b> (Gohan, camarón empanizado, mango, zanahoria, aguacate, pepino, brotes de temporada y salsa de tamarindo)	<b>\$150.00</b>
<b>VEGGIE</b> (Gohan, edamame al vapor, elote baby, jitomate cherry, aguacate, zanahoria, coles de brucas, col morada y salsa de mango)	<b>\$120.00</b>

---

---

---

---

## NIGIRI

---

---

<b>NIGIRI DE AGUACATE</b> (2 PZAS)	<b>\$30.00</b>
<b>NIGIRI DE ATÚN</b> (2 PZAS)	<b>\$45.00</b>
<b>NIGIRI DE CAMARÓN</b> (2 PZAS)	<b>\$45.00</b>
<b>NIGIRI DE CANGREJO</b> (2 PZAS)	<b>\$45.00</b>
<b>NIGIRI DE ESPÁRRAGOS</b> (2 PZAS)	<b>\$30.00</b>
<b>NIGIRI DE PULPO</b> (2 PZAS)	<b>\$45.00</b>
<b>NIGIRI DE SALMÓN O SALMÓN AHUMADO</b> (2 PZAS)	<b>\$50.00</b>
<b>NIGIRI RAINBOW</b> (Atún, salmón y aguacate) (2 PZAS)	<b>\$50.00</b>

---

---

---

---

## SASHIMI

---

---

<b>ATÚN</b>	<b>\$135.00</b>
<b>SALMÓN FRESCO O AHUMADO</b>	<b>\$145.00</b>
<b>PULPO</b>	<b>\$135.00</b>

---

---

---

---

## ONIGIRI

---

---

### ESFERAS DE GOHAN RELLENAS DE QUESO CREMA (3 PZAS)

<b>ONIGIRI RAINBOW</b> (Salmón fresco, atún y aguacate)	<b>\$55.00</b>
<b>ONIGIRI UMI</b> (Salmón ahumado, camarón y aguacate)	<b>\$55.00</b>

---

---

---

---

## TEMAKI

---

---

<b>SALMÓN AHUMADO</b> (Con zanahoria dulce y queso crema)	<b>\$140.00</b>
<b>SALMÓN</b> (Con zanahoria y queso crema)	<b>\$140.00</b>
<b>CAMARÓN</b> (Con pepino y queso crema)	<b>\$130.00</b>
<b>LA SUSHERÍA</b> (Atún, lechuga, aguacate y salsa spicy)	<b>\$130.00</b>

---

---

---

---

## ESPECIALIDADES

---

---

<b>NAMA HARUMAKI ROLL</b> (Camarón y cangrejo) (1 PZA)	<b>\$85.00</b>
<b>NAMA HARUMAKI TROPICAL ROLL</b> (Fresa, kiwi y queso crema) (1 PZA)	<b>\$80.00</b>
<b>TRILOGIA DE TOSTADITAS</b> (Atún, salmón y camarón)	<b>\$99.00</b>
<b>WARA-CHE ARRACHERA</b> (Gohan con coco, relleno de arrachera, brotes de temporada, aguacate salsa chipotle y edamame)	<b>\$150.00</b>
<b>TIRADITO DE ATÚN Y VINAGRETA DE CHILE SERRANO Y MARACUYÁ</b>	<b>\$145.00</b>
<b>AGUACHILE DE PULPO Y CAMARÓN</b>	<b>\$170.00</b>
<b>CAMARÓN ROCA</b> (6 PZAS)	<b>\$185.00</b>
<b>TACOS DE RIB EYE CON TORTILLAS DE HARINA Y SALSA DE AJONJOLÍ</b>	<b>\$220.00</b>
<b>EXTRA DE SALSA</b>	<b>\$ 20.00</b>
<b>EXTRA DE PROTEÍNA</b>	<b>\$ 25.00</b>

## MAKI Y ROLLOS

<b>ACA ROLL</b> (Salmón ahumado, queso crema, plátano frito y salsa chipotle)	\$90.00
<b>CALIFA ROLL</b> (Aguacate, camarón, pepino y ajonjolí)	\$75.00
<b>CANIBALITO ROLL</b> (Aguacate, tocino, jamón, arrachera, cebollín y salsa sriracha)	\$120.00
<b>CRUNCHY ROLL</b> (Zanahoria, camarón empanizado, queso crema, mango, aguacate, nuez)	\$95.00
<b>DON CANGREJO ROLL</b> (Queso crema, ajonjolí, aguacate, camarón, cangrejo y salsa tampico)	\$105.00
<b>DORADITO ROLL</b> (Plátano empanizado, salmón ahumado, queso crema y zanahoria)	\$85.00
<b>DRAGON ROLL</b> (Camarón capeado, surimi, pepino, aguacate, anguila, masago habanero, sriracha, teriyaki, y cebollín)	\$140.00
<b>FILA ROLL</b> (Salmón ahumado, queso crema y ajonjolí)	\$85.00
<b>FUNGI ROLL</b> (Queso, camarón empanizado, pasta de surimi, aguacate, champiñón glaseado y cebollín)	\$105.00
<b>FUTO MAKI</b> (Espinaca, pepino, espárrago, ajonjolí, aguacate, zanahoria dulce y salsa dulce)	\$75.00
<b>INCHE ROLL</b> (Surimi empanizado, aguacate, cebollín, queso manchego, chile de árbol y salsa chipotle)	\$90.00
<b>KALIKANI ROLL</b> (Cangrejo, aguacate, pepino y ajonjolí)	\$75.00
<b>KÚMA ROLL</b> (Camarón capeado, aguacate, cangrejo, cebollín, camarón, salsa chipotle, salsa spicy y salsa teriyaki)	\$140.00
<b>MAKI MON</b> (Camarón capeado, salsa tampico, salsa chipotle y queso crema)	\$95.00
<b>MAMI ROLL</b> (Camarón tempura, surimi, aguacate, salmón, masago, salsa chipotle y cebollín)	\$100.00
<b>MAR Y TIERRA</b> (Pepino, aguacate, cebollín, salsa chipotle, queso crema, camarón y cecina)	\$120.00
<b>MEXICANITO</b> (Arrachera, cebolla cambray, espinaca, tempura, salsa de aguacate y salsa torino)	\$115.00
<b>MUSHI ROLL</b> (Cangrejo, queso crema, pasta mushi, aguacate y ajonjolí)	\$85.00
<b>NANO MAKI</b> (Salmón fresco, aguacate, queso crema, mango y salsa de tamarindo)	\$90.00
<b>PERY ROLL</b> (Kiwi, fresa, zanahoria, lechuga y queso crema)	\$75.00
<b>RAINBOW ROLL</b> (Pasta de surimi, pepino, aguacate, salmón fresco, atún, camarón y cangrejo)	\$125.00
<b>SRIRACHA ROLL</b> (Zanahoria, camarón al ajo, aguacate, chipotle, pepino y salsa sriracha)	\$100.00
<b>SPICY ROLL</b> (Surimi, pepino, masago, aguacate y salsa spicy)	\$90.00
<b>TAXQUITO ROLL</b> (Anguila, salmón ahumado, aguacate, pepino, queso crema, camarón, salsa dulce y salsa de jumil)	\$145.00
<b>TUTTI ROLL</b> (Camarón capeado, aguacate, queso crema, mango, fresa, kiwi, salsa guajillo)	\$100.00
<b>ZIHUA ROLL</b> (Camarón con coco, queso crema, pepino, aguacate, salsa de mango y chile serrano)	\$120.00
<b>EXTRA JENGIBRE, WASABI, SALSA</b>	\$20.00
<b>EXTRA DE PROTEÍNA</b>	\$25.00

---

---

## ROLLOS CALIENTES

---

---

<b>ARRACHERA ROLL</b> * (Arrachera, queso crema y chile chipotle)	\$100.00
<b>CANTERA ROLL</b> (Queso crema, surimi, zanahoria, salmón y pasta momiji)	\$120.00
<b>COCO ROLL</b> (Camarón, queso crema, aguacate y piña, empanizado con coco)	\$105.00
<b>FRAILE ROLL</b> * (Queso manchego, zanahoria, shichimi, espárragos, aguacate y salsa tampico)	\$100.00
<b>MARMO ROLL</b> * (Camarón empanizado, ajonjolí, aguacate, queso crema y salsa tampico)	\$110.00
<b>MIRA MAKI</b> (Cebollín, pepino, queso crema, aguacate, salmón ahumado y salsa chipotle)	\$110.00
<b>MONTECITO ROLL</b> (Queso crema, camarón, aguacate y gratinado con queso manchego)	\$115.00
<b>ROBY ROLL</b> * (Camarón, queso manchego, aguacate y salsa agridulce)	\$105.00
<b>ROCK AND ROLL</b> (Anguila, queso crema, aguacate, salsa tampico, salsa chipotle, salsa de anguila y cebollín)	\$130.00
<b>TERIYAKI ROLL</b> (Pollo teriyaki, aguacate, pepino, salsa tampico, chiles toreados y ajonjolí)	\$105.00
<b>VOLCANO ROLL</b> (Camarón tempura, surimi, aguacate y salsa chipotle)	\$125.00
<b>YEKA MAKI</b> * (Aguacate, pepino, queso crema, cecina y salsa chipotle)	\$100.00
<b>ZURI ROLL</b> * (Creado por Iveth García: Salmón, pepino, aguacate, pasta surimi, salsa ponzu y salsa chipotle)	\$120.00

\* Rollos Empanizados.

---

---

## POSTRES

---

---

<b>RINGU ROLL</b> (Crujiente de manzana, canela y piloncillo con helado de ponche mexicano)	\$110.00
<b>TRADICIONAL CAMELADO</b>	\$70.00
<b>CAMELADO MEXICANO</b> (Gelatina de café, jarabe “tres leches” con helado de palanqueta)	\$75.00
<b>CONCHA BRIOCHE TEMPURA</b> (Tempura de concha de vainilla rellena de helado red velvet y salsa de frutos rojos)	\$110.00
<b>MARTINI KI</b> (Helado de aguacate, helado de té verde y crujiente de ajonjolí)	\$80.00
<b>SAKUR-AMATE</b> (Tradicional pan de harina de arroz de Teloloapan, Guerrero; jarabe de horchata con helado de caramelo y ajonjolí negro)	\$110.00
<b>TOFUCAKE CON MANGO</b> (Pastel de tofu y miel, con costra de galleta de jengibre y gelée de mango)	\$80.00
<b>TAIYAKI</b> (Relleno de cajeta o crema de avellanas con helado a elegir: aguacate, té verde, caramelo y ajonjolí negro, o red velvet)	\$110.00

---

---

# TEPPANYAKI

---

---

## PORCIÓN PARA 2 A 3 PERSONAS

---

### GOHAN

<b>YAKIMESHI DE VERDURAS</b>	<b>\$90.00</b>
<b>YAKIMESHI MIXTO</b> (Carne de res, camarón, huevo)	<b>\$115.00</b>
<b>YAKIMESHI DE POLLO</b>	<b>\$115.00</b>
<b>YAKIMESHI MIXTO</b> (Tampico, chipotle o ajo)	<b>\$120.00</b>

### TEPPANYAKI

<b>TEPPANYAKI YASAI</b>	<b>\$250.00</b>
(Germen de soya, nopal, plátano macho, champiñones, setas, espárragos, calabaza, xoconostle, espinaca, cebolla morada)	
<b>CON POLLO</b>	<b>\$290.00</b>
<b>CON FILETE DE RES</b>	<b>\$350.00</b>
<b>CON RIB EYE</b>	<b>\$450.00</b>

---

### ESPECIALIDADES

<b>OKONOMIYAKI</b> (Col blanca y morada, huevo, pasta tempura, udon, res o camarón)	<b>\$200.00</b>
<b>STIR FRIED</b> (Pimiento rojo, cebolla, zanahoria, calabaza y pollo o res, salsa yakitori, acompañado de arroz gohan)	<b>\$185.00</b>
<b>MIDORI NO IKA</b> (Brócoli, espárrago, nopal, ajo, jengibre, calamar, salsa yakitori y hojuelas de chile acompañado con arroz gohan)	<b>\$210.00</b>
<b>TACOS DE RIB EYE CON TORTILLA DE HARINA Y SALSA DE AJONJOLÍ</b> (2 PZAS)	<b>\$265.00</b>

---



---

---

# TEPPANYAKI

---

---

## PORCIÓN PARA 2 A 3 PERSONAS

---

### 🌀 PASTAS

<b>USHI UDON</b> (Arrachera)	<b>\$150.00</b>
<b>SAKE UDON</b> (Salmón)	<b>\$175.00</b>
<b>EBI UDON</b> (Camarón)	<b>\$200.00</b>
<b>CHIRI RAMEN</b> (Pollo, fideos ramen y un toque de picante)	<b>\$165.00</b>
<b>KIMCHI UDON</b> (Mezcla kimchi, pasta udon, zanahoria, cebolla, cebollín, ajonjolí)	<b>\$165.00</b>
<b>YAKISOBA</b> (Pasta soba, zanahoria, jícama, calabaza, germinado de soya, camarón o pulpo y salsa teriyaki)	<b>\$200.00</b>

---

### 🌀 POSTRES

<b>KUDAMONO YAKI</b> (Plátano macho flameado, manzana, helado de canela, azúcar mascabado)	<b>\$195.00</b>
--	-----------------

---

---

---

## COCTELES DE LA CASA

---

---

<b>KALPIS</b> (Bebida a base de arroz japonés. Natural o mineral)	<b>\$50.00</b>
<b>FIJI GLAM</b> (Kalpis, Jugo de Arandano)	<b>\$65.00</b>
<b>ICHIGO</b> (Gin, Fresa, Toronja)	<b>\$90.00</b>
<b>DIABLITO</b> (Whisky, Jamaica)	<b>\$80.00</b>
<b>ORIGAMI</b> (Sake, Jengibre, Piña)	<b>\$80.00</b>
<b>NASHI</b> (Vodka de Pera, Apio Y Piña)	<b>\$85.00</b>
<b>MARGARITA SUSERÍA</b> (Tequila Don Julio Blanco, Limón, Licor De Chile Poblano)	<b>\$110.00</b>
<b>KAU KAU</b> (Tequila Don Julio Blanco, Coco, Maracuyá)	<b>\$110.00</b>
<b>PACÍFICO</b> (Tamarindo, Cerveza y Mezcal Guerrerense)	<b>\$110.00</b>
<b>SAKE KIURY</b> (Sake, Fresa, Pepino)	<b>\$80.00</b>
<b>SAKE TONIC</b>	<b>\$80.00</b>
<b>SAKE KATE</b> (Sake, Aguacate, Limón)	<b>\$90.00</b>
<b>SAKE TINI</b> (Sake, Vodka, Licor De Manzana)	<b>\$80.00</b>
<b>SAKE MOJITO</b> (Sake, Hierbabuena, Azucar, Limón)	<b>\$80.00</b>
<b>CARAJILLO</b> (Licor 43 Y Espresso)	<b>\$130.00</b>

---

---

## BEBIDAS

---

---

REFRESCO EN LATA	\$35.00
AGUA PERRIER	\$50.00
AGUA EMBOTELLADA	\$30.00
NARANJADA O LIMONADA (Natural)	\$30.00
NARANJADA O LIMONADA (Mineral)	\$30.00
CAFÉ AMERICANO	\$30.00
CAPUCHINO	\$40.00
ESPRESSO SENCILLO	\$25.00
ESPRESSO DOBLE	\$30.00
ESPRESSO CORTADO	\$35.00
TÉ HELADO VERDE	\$45.00
TISANA CALIENTE BORA BORA	\$45.00
TISANA CLIENTE DRAGON BLEND	\$45.00
TISANA CALIENTE MUMBAI	\$45.00
TÉ VERDE SENCHA	\$45.00

---

---

## CERVEZAS

---

---

CERVEZA	\$35.00
CERVEZA PREMIUM	\$45.00
CERVEZA SAPPORO	\$100.00
+ CUBANA (Nuestro mix de salsas)	\$25.00
+ MICHELADA CLAMATO	\$30.00
+ MICHELADA NATURAL (Limón y sal)	\$20.00

---

---

## TEQUILA

---

---

	COPA
DON JULIO BLANCO	\$150.00
DON JULIO REPOSADO	\$165.00
DON JULIO 70	\$200.00
1800 REPOSADO	\$165.00
1800 CRISTALINO	\$200.00
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$95.00
HERRADURA PLATA	\$160.00
HERRADURA REPOSADO	\$165.00
CENTENARIO REPOSADO	\$110.00
CENTENARIO PLATA	\$115.00
CENTENARIO AÑEJO	\$165.00
PATRÓN BLANCO	\$200.00
PATRÓN AÑEJO	\$210.00
PATRÓN REPOSADO	\$230.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$195.00

---

---

## SAKE

---

---

	COPA	SERVICIO
SAKE KIKUSUI JUNMAI GINJYO	\$150.00	\$590.00
SAKE KIKU TARU	\$100.00	\$380.00
SAKE 50 DASSAI JUNMAI DAIGINJO	\$135.00	\$510.00

---

---

## MEZCAL

---

---

	COPA
AMORES REPOSADO (ESPADÍN)	\$180.00
AMORES GUERRERO (CUPREATA)	\$180.00
ALIPUS SAN LUIS (ESPADÍN)	\$200.00
ALIPUS SAN BALTAZAR (ESPADÍN)	\$200.00
BRUXO RECETA INICIAL (ESPADÍN)	\$130.00
BRUXO 1 (ESPADÍN)	\$140.00
UNIÓN JOVEN (ESPADÍN)	\$130.00
UNIÓN EL VIEJO (ESPADÍN)	\$180.00
400 CONEJOS JOVEN (ESPADÍN)	\$150.00
400 CONEJOS REPOSADO (ESPADÍN)	\$160.00

---

---

## WHISKEY

---

---

	COPA
J.W. ETIQUETA ROJA	\$110.00
BUCHANAN'S 12	\$230.00
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$230.00

---

---

## BRANDY

---

---

	COPA
TORRES 10	\$120.00
LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA	\$160.00

---

---

## VODKA

---

---

	COPA
SMIRNOFF	\$80.00
ABSOLUT AZUL	\$100.00
ABSOLUT PERA	\$100.00
STOLICHNAYA	\$100.00
GREY GOOSE	\$200.00
KETEL ONE	\$150.00
CIROC	\$200.00

---

---

## RON

---

---

	COPA
LA GLORIA AÑEJO (MÉXICO)	\$155.00
VAL DE FLORES BLANCO (MÉXICO)	\$150.00
BACARDÍ BLANCO	\$80.00
BACARDÍ 8	\$195.00
MATUSALEM PLATINO	\$85.00
MATUSALEM CLÁSICO	\$95.00
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$140.00
ZACAPA ÁMBAR 12	\$190.00
ZACAPA 23	\$230.00

---

---

## GINEBRA

---

---

	COPA
BRUJA DE AGUA (MÉXICO)	\$190.00
BEEFEATER	\$135.00
TANQUERAY	\$150.00
BOMBAY	\$160.00
HENDRICK'S	\$200.00
TANQUERAY 10	\$240.00

---

---


## LICORES

---

---

	COPA
VACCARI SAMBUCA BLANCO	\$90.00
VACCARI SAMBUCA NEGRO	\$90.00
BAILEYS	\$110.00
AMARETTO DI SARONNO	\$110.00
LICOR 43	\$130.00
JAGERMEISTER	\$100.00

## VINO TINTO

		
L.A. CETTO ZIFANDEL		\$420.00
DOMINO TINTO		\$980.00
DATUM	\$180.00	\$840.00

## VINO BLANCO

		
MARÍA TINTO BLANCO		\$980.00
MADERA 5 SAUVIGNON BLANC-CHARDONNAY		\$840.00
DISCRETO ENCANTO (ORGÁNICO)	\$180.00	\$840.00

## VINO ROSADO

		
DOMINO ROSADO	\$180.00	\$840.00
MADAME BABBETE		\$980.00

Una de nuestras misiones es ser parte de un cambio positivo para nuestro planeta, por eso en La Susería todos nuestros productos desechables son 100% biodegradables. Aún así, queremos que seas parte del cambio, invitándote a evitar lo más posible su uso.

SERVICIO PARA LLEVAR \$25.00

## DISFRUTA DE:



Plaza Borda No. 5, Planta Alta. Taxco.  
TEL. 01 (762) 622 4085

 La Bendita  @labendita.mx



Café Punta del Cielo®  
El Gran Café de México.

Plaza Borda No. 4, Taxco.  
TEL. 01 (762) 627 2722

 Café Punta del Cielo Taxco  Puntadelcielotaxco



Plaza Borda No. 4 - Dentro del  
Hotel Agua Escondida, Taxco.

 La Hacienda  @lahaciendataxco



Plaza Borda No. 4 - Dentro del  
Hotel Agua Escondida, Taxco.

 La Terraza  @laterraza.mx



Plazuela de Bernal No. 6 (Los Castillo), Taxco.  
TEL. 01 (762) 627 4239

 Marble Slab México  @marbleslabmx

**CHU·CHO**  
CHURROS Y CHOCOLATE

Plazuela de Bernal No. 6, (Los Castillo), Taxco.  
TEL. 01 (762) 627 4239

 Chu-Cho  @chu\_cho.mx





[@lasusheriataxco](#)



[@lasusheria.mx](#)