



En la búsqueda de un concepto que describiera nuestro estilo de cocina, se estableció la idea de “**happy food**”, comida reconfortante y placentera con la que se pueda conectar emocionalmente.

Nuestra propuesta culinaria está integrada por reinterpretaciones de platillos de la cocina internacional que puedan ser compartidos por nuestros invitados. Esta vez nos atrevimos a combinar ingredientes, preparaciones, técnicas y texturas poco convencionales para lograr que nuestros platillos y cocteles se destaquen por el empleo de productos locales y nacionales que logren una explosión de sabores, olores y colores.

La sinergia entre la ambientación de La Terraza y nuestro nuevo menú permitirá vivir de manera tanto individual como social, una experiencia gastronómica única en Taxco.

Isaac Hernández Nájera

Chef Ejecutivo del Grupo JCM

Jorge Alberto Equiluz Pérez

Chef Ejecutivo de La Terraza

• PARA COMPARTIR •

Sliders de hamburguesas (3 pzas) \$ 175.00

De arrachera, pollo okashi y 'La Terraza'.

Tabla de quesos \$ 195.00

Queso criollo (de la región), queso azul, queso de cabra, jamón serrano, salami, pan artesanal, compota de temporada y aceitunas.

Nachos Giles \$ 195.00

Chistorra, cecina al grill, totopos, frijoles con chipotle y dip de queso cheddar con jalapeño.

Palomitas crujientes de camarón \$ 165.00

(6 pzas)

Acompañadas con aderezo de tamarindo y chile de árbol.

Carne asada fries \$ 195.00

Papas de la casa acompañadas con guacamole, cecina y pico de gallo con cilantro.

Papas chorreadas \$ 90.00

Papas gajo con salsa cremosa de chile poblano y queso Oaxaca.

Flautas de camarón (4 pzas) \$ 145.00

Acompañadas de ensalada de col, pico de gallo y aderezo de chipotle.

Guacamole Herbal \$ 75.00

Aguacate, menta, cilantro, albahaca y tostaditas horneadas de maíz.

Torta Lola \$ 95.00

Pan de pulque, queso criollo (de la región), arúgula, y hummus. Acompañada con chiles en escabeche de la casa.

Ensalada de temporada \$ 125.00

Mix de lechuga y arúgula, pollo al grill, uvas, rábanos y aderezo de la casa.

Ensalada de betabel \$ 95.00

Betabel rostizado, naranja, queso de cabra, espinaca, nueces de la India y aderezo de balsámico.

Lasagna de vegetales \$ 95.00

Berenjena, calabaza, zanahoria, col y pimientos en salsa pomodoro.

Aguachile negro de camarón \$ 160.00

Con pepino y acompañado de tostadas.

Tacos al pastor negro (3 pzas) \$ 120.00

Carne de cerdo marinada con recado negro acompañados de cilantro y chips de piña

Tacos Julián (3 pzas) \$ 155.00

Tortilla bicolor, frijoles al chipotle y cecina. Acompañados con salsa de la casa, crema y queso criollo.

Tacos estilo Baja (3 pzas) \$ 155.00

Tortilla de harina, pescado blanco empanizado en costra de maíz, col morada, aguacate y aderezo de chipotle.

Linguine negro con mariscos \$ 210.00

Mejillones, aros de calamar, camarones al vino blanco, tinta de calamar y crujiente de parmesano.

PIZZA ARTESANAL

- PIZZA MARGARITA** \$ 110.00
Salsa de la casa, jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca fresca.
- PIZZA VEGGIE** \$ 120.00
Puré de ajo rostizado, salsa de la casa, jitomates cherrie, queso mozzarella, pesto, flor de calabaza y zuchinni.
- PIZZA DE 4 QUESOS** \$ 145.00
Salsa de la casa con quesos mozzarella, parmesano, de cabra y azul.
- PIZZA ESPAÑOLA** \$ 155.00
Salsa de la casa, queso mozzarella, jamón serrano y arúgula.
- PIZZA MANOLO** \$ 125.00
Salsa de la casa, mozzarella, pollo al grill, chile serrano, cebolla morada y cilantro.
- PIZZA LA TERRAZA** \$ 130.00
Salsa de la casa, quesos mozzarella, parmesano y de cabra, pera y reducción de vinagre balsámico.
- PIZZA CARNÍVORA** \$ 165.00
Salsa de la casa, queso mozzarella, carne de res, salami, pepperoni, chistorra y romero.
- PIZZA FRUTTI DI MARE** \$ 180.00
Puré de ajo rostizado, salsa de la casa, queso mozzarella, mejillones, camarón, aros de calamar, hojuelas de chile y perejil.
- PIZZA FORESTA** \$ 130.00
Queso parmesano, tomillo, camote rostizado, pera, jengibre y pesto.
- PIZZA MAGNA** \$ 160.00
Puré de ajo rostizado, salsa de la casa, queso mozzarella, uvas, salami y romero.



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE ARRACHERA \$ 185.00

Pan artesanal de jalapeño, queso gouda, carne de arrachera (160 grs.) y guacamole. Acompañada con papas de la casa.

HAMBURGUESA DE POLLO OKASHI \$ 160.00

Pan artesanal de la casa, pollo al grill (160 grs.) en salsa teriyaki, queso gouda, cebolla caramelizada y papas de la casa.

HAMBURGUESA LA TERRAZA \$ 160.00

Pan artesanal de la casa, carne de res (160 grs.) envuelta en tocino, queso gouda, cebolla caramelizada y papa paja. Acompañada de chiles chipotles dulces.

BEYOND BURGER \$ 160.00

Pan artesanal de avena, lentejas, garbanzo, hummus, guacamole, mix de col morada, jitomate y cebolla. Acompañada con papas de la casa.

HAMBURGUESA BOURBON \$ 180.00

Pan artesanal de la casa, carne de res (160 grs.) marinada con Bourbon, dipp de queso cheddar y jalapeño, pimientos, cebolla rostizada y arúgula. Acompañada con papas de la casa.

HAMBURGUESA ITALIANA \$ 180.00

Pan artesanal de la casa, carne de res (160 grs.) y romero, queso mozzarella fresco, salsa pomodoro y pesto. Acompañada con papas de la casa.

CHEESEBURGER \$ 180.00

Pan artesanal de la casa, carne de res (160 grs), quesos amarillo, criollo y gouda, lechuga y jitomate. Acompañada con papas de la casa.



COMPLEMENTOS

CEBOLLAS CARAMELIZADAS \$ 25.00

CHILES CHIPOTLES DULCES \$ 25.00

CHILES EN ESCABECHE \$ 25.00

CATSUP DE PEPINILLOS \$ 25.00

CHIMICHURRI DE PÁPALO \$ 25.00

PAPAS DE LA CASA CON CILANTRO

Y AJO \$ 70.00

PESTO \$ 30.00

SALSA MACHA DE CACAHUATE \$ 30.00

SERVICIO DE PAN \$ 35.00

• POSTRES •



KEY LIME PIE **\$ 95.00**
Con merengue de romero.

CRUMBLE DE MANZANA **\$ 120.00**
Con whisky 'Abasolo' y helado de caramelo salado.

PANNACOTA DE COCO **\$ 90.00**
Compota de frutos rojos, tomillo y gin.

DILETTO **\$ 110.00**
Pastel de chocolate, mousse de chocolate, salsa de chocolate y cítricos, helado de romero y naranja.

MELBA CHEESECAKE **\$ 90.00**
Cheesecake cremoso, melocotón y ron.

NUESTROS COCTELES

POMELO FRESH	\$ 140.00
Licor Drambuie, toronja y agua tónica.	
COOPER	\$ 140.00
Vodka, licor St. Germain, albahaca y jugo de toronja.	
BOXHA	\$ 130.00
Licor Nixta, espresso y crema batida.	
SAN ROJO	\$ 130.00
Licor San Rojo, mezcal, limón y toronja.	
AMARO	\$ 130.00
Ron, piña y Campari.	
CITRONIL	\$ 160.00
Aperol, vodka, licor St. Germain y toronja.	
HIBISCUS	\$ 130.00
Gin, St. Germain y jamaica.	
GIN & FUN	\$ 130.00
Gin, pepino, bitter lemon grass y licor San Rojo.	
CHERRY ROY	\$ 150.00
Whisky Abasolo, licor Nixta y bitter de cacao.	
NEGRONI MULATO	\$ 130.00
Mezcal, Campari y Cinzano Rosso.	
BOWIE	\$ 155.00
Licor Drambuie, limón y agua mineral.	
CANARIO	\$ 150.00
Mezcal, maracuya y ruda.	
ÓPALO	\$ 150.00
Bourbon, menta y guayaba rosa.	
FLAMENCO	\$ 130.00
Gin, manzana verde y fresa.	



• BEBIDAS •

• CERVEZAS •

Refresco en lata	\$ 35.00
Agua embotellada	\$ 30.00
Limonada	\$ 35.00
Naranjada	\$ 35.00
Café americano	\$ 35.00
Espresso sencillo	\$ 25.00
Espresso doble	\$ 30.00
Espresso cortado	\$ 35.00
Capuccino	\$ 40.00
Tisana Camaleón	\$ 45.00
<i>Té verde, rosas, fresas y vainilla.</i>	
Tisana Estrella	\$ 45.00
<i>Anís estrella, canela, naranja y manzana.</i>	
Tisana Foresta	\$ 45.00
<i>Manzana, jamaica, mango y naranja.</i>	

Tecate	\$ 35.00
Tecate Light	\$ 35.00
Indio	\$ 35.00
XX	\$ 35.00
XX Ambar	\$ 35.00
Bohemia Clara	\$ 45.00
Bohemia Oscura	\$ 45.00
Heineken	\$ 45.00
Amstel Ultra	\$ 50.00
Corona	\$ 35.00
Pacífico	\$ 35.00
Victoria	\$ 35.00
León	\$ 35.00
Modelo Especial	\$ 45.00
Negra Modelo	\$ 45.00
Michelob Ultra	\$ 50.00

Michelada Natural	+ \$ 20.00
Michelada Clamato	+ \$ 35.00
Michelada Cubana	+ \$ 25.00



· VINO TINTO ·

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
ORLANDI (<i>Tempranillo Cabernet</i>)		\$ 1,036.00
L.A. CETTO NEBIOLO (<i>Nebiole Tempranillo</i>)	\$ 180.00	\$ 800.00
MONTE XANIC BLEND CALIXA (<i>Cabernet Merlot</i>)		\$ 1,000.00
SANGIOVESE VINO DE LA REINA (<i>Sangiovese</i>)	\$ 190.00	\$ 850.00

· VINO BLANCO ·

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
ORLANDI (<i>Sauvignon Blanc</i>)	\$ 180.00	\$ 800.00
ROGANTO (<i>Chardonnay</i>)		\$ 1,187.00
LA REDONDA BLANCO SEMI SECO (<i>Trebbiano</i>)	\$ 130.00	\$ 600.00
MONTE XANIC COSECHA TARDIA (<i>Chenin Blanc</i>)		\$ 950.00

· VINO ROSADO ·

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
LA REDONDA ROSADO (<i>Malbec</i>)		\$ 600.00
GABY ROSE (<i>Syrah y Grenache</i>)	\$ 180.00	\$ 800.00

• TEQUILA •

Sauza Hornitos Black Barrel	\$ 160.00
Maestro Dobel Diamante	\$ 200.00
Centenario Reposado	\$ 115.00
Don Julio Blanco	\$ 160.00
Don Julio Reposado	\$ 170.00
Don Julio 70	\$ 250.00
Herradura Reposado	\$ 200.00
1800 Reposado	\$ 165.00
1800 Añejo Cristalino	\$ 200.00
José Cuervo Tradicional	\$ 105.00
José Cuervo Reserva de la Familia	\$ 400.00
Sauza Hornitos	\$ 120.00
Casa Dragones Blanco	\$ 350.00
Patrón Reposado	\$ 230.00

• RON •

Appleton State	\$ 105.00
Appleton State Reserve Blend	\$ 135.00
Bacardi Blanco	\$ 85.00
Bacardi 8 Años	\$ 200.00
Flor de Caña 12	\$ 210.00
Habana 7 Años	\$ 145.00
Matusalem 15 Años Gran Reserva	\$ 130.00
Matusalem Platino	\$ 90.00
Matusalem Clásico	\$ 100.00
Zacapa 23	\$ 230.00
Zacapa Ambar 12	\$ 190.00

• MEZCAL •

Alipus San Luis (Espadín)	\$ 210.00
Amores Reposado (Espadín)	\$ 210.00
Amores (Cupeatra)	\$ 200.00
400 Conejos (Espadín joven)	\$ 160.00
Ojo de Tigre (Espadín tobalá)	\$ 180.00
Mortal de Oaxaca (Espadín)	\$ 225.00
Agua Fuerte (Cupeatra)	\$ 250.00
Mezcal de la Casa	\$ 100.00

• WHISKEY •

Maker's Mark	\$ 155.00
Buchanan's 18	\$ 440.00
Buchanan's 12	\$ 230.00
Jack Daniel's	\$ 150.00
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$ 110.00
Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$ 230.00
Bulleit Bourbon	\$ 190.00
The Macallan 12	\$ 340.00
Abasolo Whisky	\$ 190.00
Monkey Shoulder	\$ 250.00

• VODKA •

Absolut Azul	\$ 110.00
Grey Goose	\$ 210.00
Smirnoff	\$ 90.00
Stolichnaya	\$ 110.00
Ketel One	\$ 150.00

• GINEBRA •

<i>Beefeater</i>	\$ 140.00
<i>Bombay</i>	\$ 165.00
<i>Hendrick's</i>	\$ 210.00
<i>Tanqueray</i>	\$ 150.00
<i>Tanqueray Ten</i>	\$ 250.00
<i>Diega Ginebra</i>	\$ 90.00
<i>Monkey 47</i>	\$ 440.00
<i>Fifty Pounds</i>	\$ 300.00

• BRANDY •

<i>Terry 1900 Solera Reserva</i>	\$ 150.00
<i>Torres 10</i>	\$ 120.00
<i>Torres 15</i>	\$ 170.00

• LICORES •

<i>Crema Baileys</i>	\$ 120.00
<i>Amaretto di Saronno</i>	\$ 110.00
<i>Licor 43</i>	\$ 140.00
<i>Anís Chinchón Seco</i>	\$ 95.00
<i>Anís Chinchón Dulce</i>	\$ 95.00
<i>St. Germain</i>	\$ 240.00
<i>Sambuca Negro</i>	\$ 110.00
<i>Sambuca Blanco</i>	\$ 110.00
<i>Jägermeister</i>	\$ 120.00
<i>San Rojo</i>	\$ 130.00
<i>Drambuie</i>	\$ 200.00
<i>Nixta</i>	\$ 150.00
<i>Xila</i>	\$ 220.00

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

Recipiente para llevar

\$ 10.00 c/u.

Servicio a domicilio

\$ 25.00



La Terraza
@laterraza.tax



@laterraza.mx

TAMBIÉN DISFRUTA DE:



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

 La Bendita  @labendita.mx



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

 La Hacienda  @lahaciendataxco



Café Punta del Cielo®
El Gran Café de México.

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

 Café Punta del Cielo Taxco  Puntadelcielotaxco



SUSHI MEXICANO

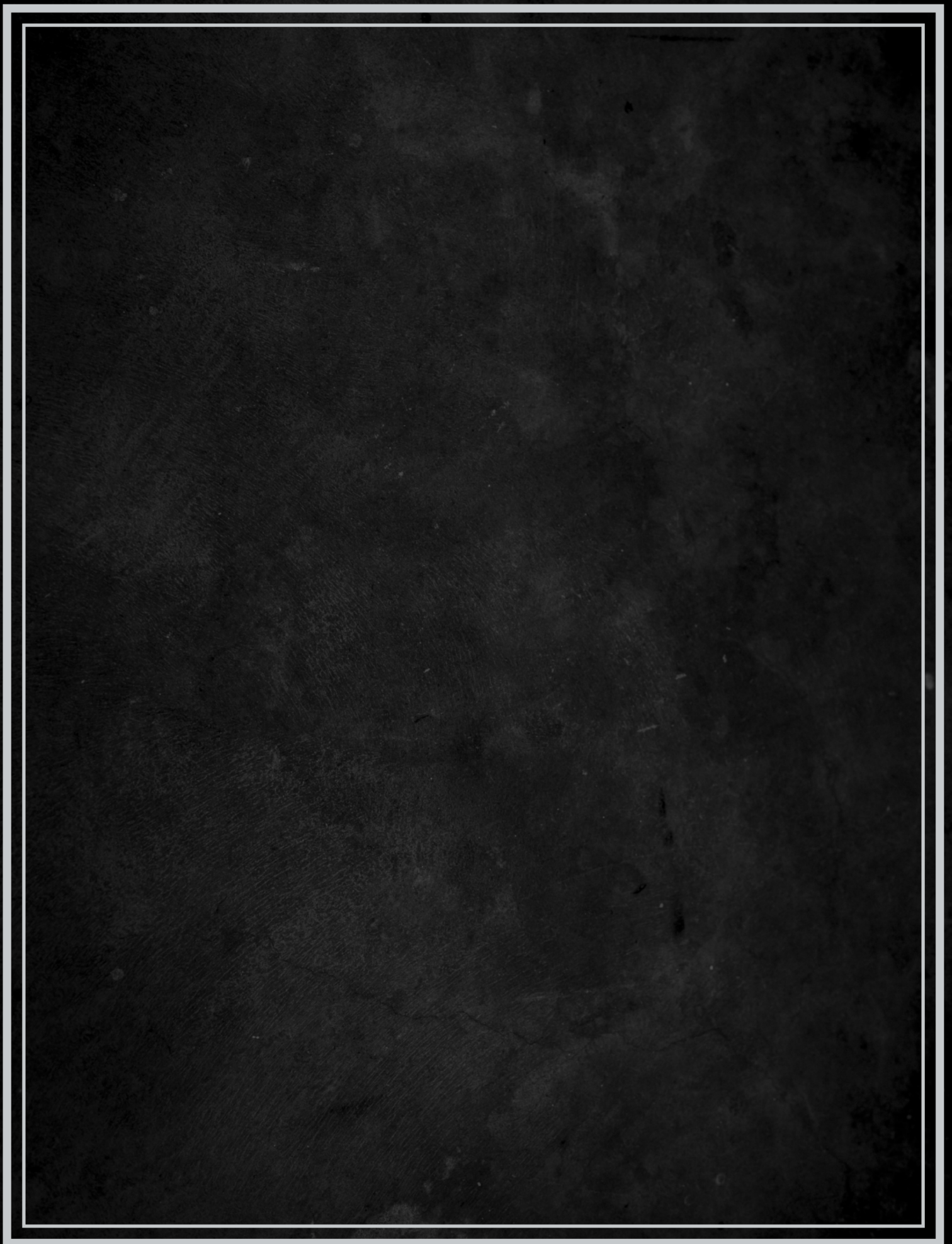
Plaza Borda No. 4
Tel. (762) 622 1396

 La Susheria  @lasusheria.mx

CHU•CHO
CHURROS Y CHOCOLATE

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

 Chu•Cho  @chu_cho.mx





Taxco
DE ALARCÓN

La Joya De México



La Terraza
[@laterraza.tax](https://www.facebook.com/laterraza.tax)



[@laterraza.mx](https://www.instagram.com/laterraza.mx)