



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.

• PARA COMPARTIR •

Sliders de hamburguesas (3 pzas) \$ 220.00

De arrachera, pollo okashi y 'La Terraza'.

Tabla de quesos \$ 250.00

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

Queso Camembert al Grill \$ 250.00

Acompañado de compota de frutos rojos, mix de frutos secos con miel de romero.

Queso Terraza \$ 220.00

Bowl de pan artesanal con puré de ajo rostizado, salsa pomodoro y dip de queso gouda y parmesano.

Nachos Giles \$ 250.00

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

Palomitas crujientes de camarón \$ 190.00

(12 pzas)

Acompañadas con aderezo de tamarindo y chile de árbol y salsa de mango con habanero.

Carne asada fries \$ 250.00

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

Papas chorreadas \$ 110.00

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

Ensalada de temporada \$ 180.00

Mix de lechuga y arúgula, pollo al grill, fresas, pera, queso de cabra, mix de frutos secos y aderezo de la casa.

Ensalada de betabel \$ 130.00

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

Lasagna de vegetales \$ 110.00

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

Pasta Granados \$ 240.00

Linguine con salsa cremosa de tomate y parmesano, albahaca y migas de queso.

Aguachile negro de camarón \$ 250.00

Con pepino, aguacate cilantro, cebolla morada y acompañado de tostadas.

• PARA COMPARTIR •

Flautas de camarón (4 pzas) \$ 170.00

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

Guacamole Herbal \$ 110.00

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

Guacamole Terraza \$ 140.00

Guacamole tradicional, chapulines con chile de árbol y tostaditas de maíz.

Hummus de Garbanzo..... \$ 140.00

Acompañado de fries de camote.

Sopa Toscana \$ 140.00

Fondo de jitomate rostizado, pollo, papa, espinaca y parmesano.

Tacos Julián (3 pzas) \$ 180.00

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

Tacos estilo Baja (3 pzas) \$ 180.00

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

Tacos al pastor negro (3 pzas) \$ 150.00

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

Sopa de camote y coco \$ 140.00

Camote rostizado con leche de coco, pistache, pesto y queso mozzarella fresco.

PIZZA ARTESANAL

PIZZA MARGARITA \$ 150.00

Salsa de la casa, jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca

PIZZA VEGGIE \$ 180.00

Puré de ajo rostizado, salsa de la casa, jitomates cherrie, queso mozzarella, pesto, calabacín y flor de calabaza.

PIZZA DE 4 QUESOS \$ 180.00

Salsa de la casa, queso mozzarella, parmesano, queso de cabra y queso azul.

PIZZA ESPAÑOLA \$ 190.00

Salsa de la casa, queso mozzarella, jamón serrano y arúgula.

PIZZA MANOLO \$ 190.00

Salsa de la casa, mozzarella, pollo al grill, chile serrano, cebolla morada y cilantro.

PIZZA LA TERRAZA \$ 210.00

Salsa de la casa, queso mozzarella, parmesano y de cabra, pera y reducción de vinagre balsámico.



PIZZA ARTESANAL

PIZZA CARNÍVORA \$ 210.00

Salsa de la casa, queso mozzarella, carne de res, salami, pepperoni, chistorra y romero.

PIZZA CAPRICHOSA \$ 190.00

Salsa pomodoro, queso mozzarella, carne al pastor marinada con recado negro, cebolla cambray rostizada, piña y cilantro.

PIZZA MEDITERRANEA \$ 180.00

Salsa pomodoro, queso gouda, champiñones con ajo, aceitunas, jitomates cherries y reducción de balsámico.

PIZZA FRUTTI DI MARE \$ 240.00

Puré de ajo rostizado, salsa de la casa, queso mozzarella, mejillones, camarón, aros de calamar, hojuelas de chile y perejil.

PIZZA PEPPERONI \$ 150.00

Salsa de la casa, queso mozzarella y pepperoni.



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE ARRACHERA \$ 240.00

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

HAMBURGUESA DE POLLO OKASHI \$ 215.00

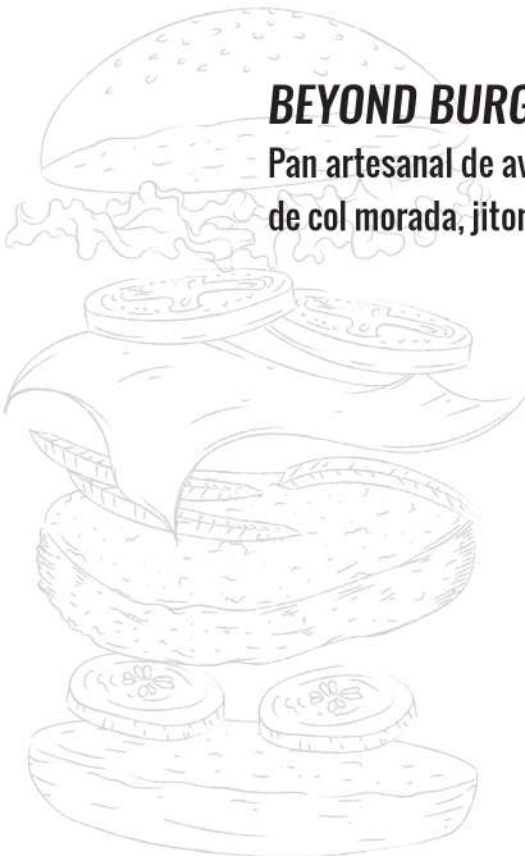
Pan artesanal de la casa, pollo al grill (160 grs.) en salsa teriyaki, queso gouda, cebolla caramelizada. Acompañada con papas de la casa.

HAMBURGUESA LA TERRAZA \$ 250.00

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

BEYOND BURGER \$ 210.00

Pan artesanal de avena, lentejas, garbanzo, hummus, guacamole, mix de col morada, jitomate y cebolla. Acompañada de fries de camote.



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA BOURBON \$ 240.00
 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 \$ 250.00
 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 \$ 220.00
 Pan artesanal de la casa, carne de res (160 grs), quesos amarillo, criollo y gouda, lechuga y jitomate. Acompañada con papas de la casa.

OCEAN BURGER \$ 250.00
 Pan artesanal de jalapeño, camaron empanizado con panko, salsa de mango y habanero, col morada, piña, aguacate y pepino. Acompañada con papas de la casa.

HAMBURGUESA DEL CAMPO..... \$ 200.00
 Pan de pulque, queso criollo (de la región) arúgula y hummus con chiles en escabeche. Acompañada con papas de la casa.

 **COMPLEMENTOS**

| | | | |
|--------------------------------------|----------|--------------------------------------|----------|
| CEBOLLAS CARAMELIZADAS | \$ 25.00 | CLASSIC FRENCH FRIES | \$ 85.00 |
| CHILES CHIPOTLES DULCES | \$ 25.00 | FRIES DE CAMOTE | \$ 90.00 |
| CHILES EN ESCABECHE | \$ 25.00 | PAPAS DE LA CASA CON CILANTRO | \$ 90.00 |
| SALSA MACHA DE CACAHUATE | \$ 30.00 | Y AJO | |
| SERVICIO DE PAN | \$ 35.00 | | |



• POSTRES •



KEY LIME PIE **\$ 110.00**
Con merengue de romero.

CRUMBLE DE MANZANA **\$ 140.00**
Con whisky 'Abasolo' y helado de caramelo salado.

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

DILETTO **\$ 140.00**
Pastel de chocolate, mousse de chocolate, salsa de chocolate y cítricos, helado de romero y naranja.

MELOCOTÓN CHEESECAKE **\$ 140.00**
Cheesecake cremoso, melocotón y ron.

MONCHO CAKE **\$ 180.00**
Pastel de doble chocolate, salsa de baileys, ganache de whiskey con vainilla y salsa de caramelo.

NUESTROS COCTELES

| | |
|---|-----------|
| POMELO FRESH | \$ 190.00 |
| Licor Drambuie, toronja y agua tónica. | |
| COOPER | \$ 165.00 |
| Vodka, licor St. Germain, albahaca y jugo de toronja. | |
| SATURN | \$ 130.00 |
| Tequila, licor nixta, jarabe de maracuya y leche de soya. | |
| SAN ROJO | \$ 160.00 |
| Licor San Rojo, mezcal, limón y toronja. | |
| AMARO | \$ 130.00 |
| Ron, limón y Campari. | |
| CITRONIL | \$ 190.00 |
| Aperol, vodka, licor St. Germain y toronja. | |
| HIBISCUS | \$ 130.00 |
| Gin, infusión de jamaica y St. Germain. | |
| GIN & FUN | \$ 165.00 |
| Gin, pepino, bitter de limón y licor San Rojo. | |



NUESTROS COCTELES

APEROL PALOMA \$ 180.00
Tequila, aperol, limón y toronja.

NEGRONI MULATO \$ 165.00
Mezcal, Campari y Cinzano Rosso.

TEQUINI \$ 165.00
Tequila, limón y albahaca.

CANARIO \$ 195.00
Mezcal, maracuya y ruda.

ÓPALO \$ 195.00
Tequila, licor xila, miel de romero, limón y guayaba rosa.

FLAMENCO \$ 130.00
Gin, manzana verde y fresa.

APEROL SPRITZ \$ 180.00
Aperol, vino espumoso y agua mineral.

CARAJILLO \$ 190.00
Licor 43 y espresso.

BERTA \$ 130.00
Tequila, limón y miel.



• BEBIDAS •

| | |
|--|----------|
| <i>Refresco en lata</i> | \$ 40.00 |
| <i>Agua embotellada</i> | \$ 40.00 |
| <i>Limonada</i> | \$ 40.00 |
| <i>Naranjada</i> | \$ 40.00 |
| <i>Café americano</i> | \$ 40.00 |
| <i>Espresso sencillo</i> | \$ 25.00 |
| <i>Espresso doble</i> | \$ 30.00 |
| <i>Espresso cortado</i> | \$ 40.00 |
| <i>Espresso americano</i> | \$ 50.00 |
| <i>Capuccino</i> | \$ 55.00 |
| <i>Chocolate caliente</i> | \$ 55.00 |
| <i>Tisana Camaleón</i> | \$ 45.00 |
| <i>Té verde, rosas, fresas y vainilla.</i> | |
| <i>Tisana Estrella</i> | \$ 45.00 |
| <i>Anís estrella, canela, naranja y manzana.</i> | |
| <i>Tisana Foresta</i> | \$ 45.00 |
| <i>Manzana, jamaica, mango y naranja.</i> | |

• CERVEZAS •

| | |
|------------------------------|----------|
| <i>Cerveza</i> | \$ 40.00 |
| <i>Cerveza Premium</i> | \$ 50.00 |

| | |
|--------------------------------|------------|
| <i>Michelada Natural</i> | + \$ 25.00 |
| <i>Michelada Cubana</i> | + \$ 30.00 |
| <i>Michelada Clamato</i> | + \$ 40.00 |



· VINO TINTO ·

| | <i>Copa</i> | <i>Botella</i> |
|--|------------------|------------------|
| ORLANDI (<i>Tempranillo Cabernet</i>) | | \$ 900.00 |
| L.A. CETTO NEBIOLO (<i>Nebiole</i>) | \$ 180.00 | \$ 800.00 |
| MONTE XANIC BLEND CALIXA (<i>Cabernet Merlot y Tempranillo</i>)..... | \$ 180.00 | \$ 800.00 |
| SANGIOVESE VINO DE LA REINA (<i>Sangiovese</i>) | | \$ 950.00 |

· VINO BLANCO ·

| | <i>Copa</i> | <i>Botella</i> |
|---|------------------|------------------|
| ORLANDI (<i>Sauvignon Blanc</i>) | \$ 180.00 | \$ 750.00 |
| ROGANTO (<i>Chardonnay</i>) | | \$ 980.00 |
| LA REDONDA BLANCO SEMI SECO (<i>Trebbiano</i>) | \$ 130.00 | \$ 600.00 |
| MONTE XANIC COSECHA TARDIA (<i>Chenin Blanc</i>) | | \$ 900.00 |

· VINO ROSADO ·

| | <i>Copa</i> | <i>Botella</i> |
|--|------------------|------------------|
| LA REDONDA ROSADO (<i>Malbec</i>) | | \$ 600.00 |
| GABY ROSE (<i>Syrah y Grenache</i>) | \$ 200.00 | \$ 950.00 |

• TEQUILA •

| | |
|---|-----------|
| Sauza Hornitos Black Barrel | \$ 180.00 |
| Maestro Dobel Diamante | \$ 250.00 |
| Centenario Reposado | \$ 130.00 |
| Don Julio Blanco | \$ 250.00 |
| Don Julio Reposado | \$ 280.00 |
| Don Julio 70 | \$ 300.00 |
| Herradura Reposado | \$ 220.00 |
| 1800 Reposado | \$ 200.00 |
| 1800 Añejo Cristalino | \$ 280.00 |
| José Cuervo Tradicional | \$ 160.00 |
| José Cuervo Reserva de la Familia | \$ 380.00 |
| Sauza Hornitos | \$ 120.00 |
| Casa Dragones Blanco | \$ 380.00 |
| Patrón Reposado | \$ 250.00 |

• RON •

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Appleton State | \$ 115.00 |
| Appleton State Reserve Blend | \$ 180.00 |
| Bacardi Blanco | \$ 110.00 |
| Bacardi 8 Años | \$ 250.00 |
| Flor de Caña 12 | \$ 250.00 |
| Habana 7 Años | \$ 150.00 |
| Matusalem 15 Años Gran Reserva | \$ 180.00 |
| Matusalem Platino | \$ 110.00 |
| Matusalem Clásico | \$ 115.00 |
| Zacapa 23 | \$ 280.00 |
| Zacapa Ambar 12 | \$ 220.00 |

• MEZCAL •

| | |
|--|-----------|
| Alipus San Baltazar (Espadín)..... | \$ 250.00 |
| Amarás Reposado (Espadín) | \$ 200.00 |
| Amarás (Cupreata) | \$ 200.00 |
| 400 Conejos (Espadín joven) | \$ 160.00 |
| Ojo de Tigre (Espadín-tobalá) | \$ 180.00 |
| Ojo de Tigre Reposado (Espadín-tobalá) | \$ 190.00 |
| Alerón..... | \$ 180.00 |
| Agua Fuerte (Cupreata) | \$ 120.00 |
| Mezcal de la Casa (Guerrerense)..... | \$ 100.00 |

• WHISKEY •

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Maker's Mark | \$ 220.00 |
| Buchanan's 18 | \$ 440.00 |
| Buchanan's 12 | \$ 260.00 |
| Jack Daniel's | \$ 180.00 |
| Johnnie Walker Etiqueta Roja | \$ 150.00 |
| Johnnie Walker Etiqueta Negra | \$ 230.00 |
| Bulleit Bourbon | \$ 230.00 |
| Abasolo Whisky | \$ 220.00 |
| Monkey Shoulder | \$ 280.00 |

• VODKA •

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

• GINEBRA •

| | |
|----------------------------|-----------|
| <i>Beefeater</i> | \$ 150.00 |
| <i>Bombay</i> | \$ 180.00 |
| <i>Hendrick's</i> | \$ 220.00 |
| <i>Tanqueray</i> | \$ 180.00 |
| <i>Tanqueray Ten</i> | \$ 280.00 |
| <i>Diega Ginebra</i> | \$ 130.00 |
| <i>Monkey 47</i> | \$ 440.00 |
| <i>Fifty Pounds</i> | \$ 310.00 |

• BRANDY •

| | |
|--|-----------|
| <i>Terry 1900 Solera Reserva</i> | \$ 190.00 |
| <i>Torres 10</i> | \$ 135.00 |
| <i>Torres 15</i> | \$ 180.00 |

• LICORES •

| | |
|----------------------------------|-----------|
| <i>Crema Baileys</i> | \$ 140.00 |
| <i>Amaretto di Saronno</i> | \$ 140.00 |
| <i>Licor 43</i> | \$ 160.00 |
| <i>Anís Chinchón Seco</i> | \$ 110.00 |
| <i>Anís Chinchón Dulce</i> | \$ 110.00 |
| <i>St. Germain</i> | \$ 280.00 |
| <i>Sambuca Negro</i> | \$ 110.00 |
| <i>Sambuca Blanco</i> | \$ 110.00 |
| <i>Jägermeister</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



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)