



HORARIOS

Lunes: Cerrado

Martes a Jueves: 6:00pm a 10:30pm

Viernes y Sábado: 3:00pm a 10:30pm

Domingo: 11am a 5:30pm

Nuestro servicio de alimentos y bebidas
termina 15 min antes del cierre :)

@tacosmula

www.tacosmula.com





Domingo



FLAUTA DE BARBACOA DE
PICAÑA \$95

Tortilla especial raspada que cobija a nuestra barbacoa de picaña, acompañada de lechuga, cebolla encurtida, crema y queso cotija fresco.



CHILAQUILES CON BIRRIA
DE SHORT RIB \$150

Totopos hechos en casa, short rib, salsa roja, crema, queso, cebolla, cilantro, ¿Algo más?

Bebidas

Jugo de naranja.....	\$40
Mimosa.....	\$90
Café Americano.....	\$40
Café Espresso.....	\$40
Bloody Mary.....	\$90

¡Más todo el menú diario!



Nuestros chiqueados



Picante



Vegetariano



El del diario

Los necios



TACOS MULA \$120

3 tacos de harina rellenos de carne de res preparada estilo oriental. *contiene cacahuete*



BARBACOA DE PICAÑA \$95

Taco de picaña calidad U.S.D.A. Choice cocida a fuego lento con el rub de la casa. Servido en tortilla de maíz.



VILLAMELÓN \$70

Un viejo conocido sobre una tortilla de maíz; cecina calidad U.S.D.A. choice con chorizo de Huetamo bañados con salsa de chile guajillo y su crujiente chicharrón.

CACHETADA DE RIB EYE \$90

Taco de Rib Eye sonorenses corte delgado. El puro sabor. Montado sobre su respectiva tortilla de maíz. Acompañado de cebollita asada. (2 tortillas)



COSTRA DE CHAMPIÑONES \$60

Tortilla de maíz con costra de queso Oaxaca acompañado de champiñones al ajillo hechos con nuestra receta secreta, una explosión de sabor inigualable y saludable.



MILPA \$60

Costra de Huitlacoche salteado con guindillas de chile ancho.

EL SANTUARIO DE LOS TAQUITOS

Los necios



TOSTADA TOÑO \$95

Barbacoa de picaña a la plancha sobre una tostada, vestida con cebollita asada y chile toreado.

QUESABIRRIA DE SHORT RIB \$95

Quesadilla de tortilla de maíz con nuestra birria de short rib cocida a fuego lento. Una explosión de sabor.



SHABU SHABU \$140

Taco en tortilla de maíz con New York U.S.D.A. Choice corte delgado asado, sobre una cama de poro caramelizado y cobijado con poro frito.

Callejeros

Bistec.....	\$60
Chorizo.....	\$60
Campechano.....	\$60
Volcán.....	+\$10
Costra.....	+\$10
Tortilla de harina.....	+\$5

PAPADA DE CERDO \$80

Taco en tortilla de maíz azul con papada de cerdo horneada sobre una cama de crema de aguacate vestido con cebollita morada ¡Una combinación suave pero crunchy!

FUGAZ

Nuestro taco de temporada, ¡Pregunta por él a nuestro equipo!

Sujeto a disponibilidad

CARNITAS DE PATO \$150

Confit de pato con su cebollita encurtida ¡Un clásico michoacano inspirado en un clásico francés!

OSOBUCO \$90

Chambarete cocido lentamente durante 12 hrs en vino tinto. Aliñado con gremolata fresca de cilantro, limón y chile serrano. Sobre tortilla bicolor de betabel y maíz azul.

¿Otro antojito?

PAPAS MULA \$120

Papas a la francesa con aceite de trufa negra y parmesano rayado, alioli de paprika con ajo y cilantro.



BIRRIAMEN \$150

Fideo japonés, birria de Short Rib, acompañado de: Naruto, alga nori, aguacate, cebolla, cilantro y ajonjolí.

PAPAS MULA CON CARNE \$150

Papas a la francesa con aceite de trufa negra y parmesano rayado, alioli de paprika con ajo y cilantro, con bistec.

PAL´HUEQUITO

Pal Mal de Mula

HELADO DE COCO CON CAMPECHANA TRITURADA \$90

Gelato de coco, espolvoreado de campechanas ¡No te lo puedes perder!

VOLCÁN DE QUESO CON ATE \$50

Tostada de maíz gratinada con queso Oaxaca cobijado con ate de membrillo artesanal, acompañada de unas láminas de guayaba y hoja fresca de hierbabuena.



Bebidas

Coctelería del Santuario

<i>¡Nuevo!</i> TOMATILLO MÍSTICO.....	\$110
Tequila Dos Filos, Vermut, licor de habanero, tomate verde y miel de agave.	
MULA CHULA.....	\$90
Mezcal con agua de arroz y un toque de aguacate.	
HIERBA CHIDA.....	\$110
Vodka y agua de hierbabuena hecha en el momento.	
PATADA DE MULA.....	\$110
Mezcal, Limoncello y de fernet. Acompañado de un chaser de agua mineral.	
COCO GIN.....	\$130
Ginebra con helado de coco cremoso batida.	
LIMONCELLO SPRITZ.....	\$140
Limoncello, vino blanco espumoso y un toque de agua mineral.	
APEROL SPRITZ.....	\$140
Aperol, vino blanco espumoso y un toque de agua mineral.	
SANTORINI SPRITZ.....	\$160
St. Germain, vino blanco espumoso y un toque de agua mineral.	
CARLOTA SOUR.....	\$120
Licor 43, jugo de naranja y jugo de limón (shakeado) Como un pay de limón fresco.	

¡Pregunta por nuestra seleccion de botellas de vino!

AGUA DE RANCHO.....	\$110
Topo Chico con un shot de mezcal y jugo de limón.	
NEGRONI.....	\$150
Campari, vermut y ginebra.	
NEGRONI SBAGLIATO.....	\$150
Campari, vermut y vino blanco espumoso.	
COFFEE NEGRONI.....	\$150
Campari, vermut, ginebra y café espresso.	
POCILLO DE PEPINO.....	\$90
Charanda Uruapan, agua de pepino y agua mineral, escarchado con Tajín de la casa.	
SOMBRA DEL VOLCÁN.....	\$150
Mezcal Dos Bisiestos, con cítricos, jugo de mandarina y un toque de licor de chile.	
GÜERONI.....	\$150
St. Germain, vermut extra seco y ginebra.	

Coctelería

Mojito.....	\$110
Carajillo.....	\$140
Copa vino blanco.....	\$90
Copa vino tinto.....	\$90
Margarita.....	\$90
Old Fashioned.....	\$110
Moscow Mule.....	\$150
Martini Seco.....	\$120

VERTEBRADO.....	\$120
-----------------	-------

Lata de bebida preparada a base de mezcal.

-Jamaica, hierbabuena y sal de gusano

-Maracuyá y sal de gusano

Mezcal

AGUA DE OLVIDO.....\$100

Mezcal artesanal Cupreata de Villamadero, Michoacán.

NEGRO CORAZÓN.....\$150

Mezcal artesanal Espadín de Santiago Matatlán, Oaxaca.

DOS BISIESTOS Mezcal artesanal Michoacano.

Cupreata.....\$130

Ensamble.....\$140

Inaequidens.....\$150

Cerveza Artesanal

¡Nuevo!
LOBITA (355ml).....\$100

Cervecería Loba - Lager Ligera

¡Nuevo!
SÚPER LUPE (473ml).....\$180

Cervecería Hércules - IPA

¡Nuevo!
TICÚS (355ml).....\$100

Cervecería Colima - Porter

COLIMITA (355ml).....\$100

Cervecería Colima - Lager

PIEDRA LISA (355ml).....\$100

Cervecería Colima - Session IPA

MAÍZ AZUL (355ml).....\$85

Cervecería La Bru - Cream Ale

*SUJETAS A DISPONIBILIDAD.

*PREGUNTA POR LAS DE TEMPORADA.

Cerveza Importada

Estrella Galicia.....	\$80
Stella Artois.....	\$65

Cerveza Nacional


Corona.....	\$45
Corona light.....	\$50
Corona / Modelo Dorada / Modelo Negra / 0% Alcohol.....	\$50
Pacifico Clara.....	\$50
Pacifico Suave.....	\$50
Victoria.....	\$45
Modelo Especial.....	\$50
Negra Modelo.....	\$50
Michelob Ultra.....	\$50

Vaso Cubano.....	\$20
Vaso Chelado.....	\$15
Vaso Fantasma.....	\$30

Aguas Frescas

Agua de horchata MULA.....	\$45
Agua de jamaica con romero.....	\$45

Refrescos

Familia Coca (Coca Cola, Cola Light, Coca Cola Cero, Fanta, Mundet, Sprite, Ciel mineral)	\$45
Agua de piedra 650ml.....	\$130
Topo Chico.....	\$55
 Agua natural Patrona Mía.....	\$30
Agua mineral Patrona Mía.....	\$45
Artesanal FÉLIX (Mandarina, frambuesa, maracuyá, guayaba).....	\$60



Guau Guau para los perrhijos

GALLETITA.....\$20

ALIMENTO HUMEDO.....\$50

Queremos saber tu opinión



¡GRACIAS!

@tacosmula

www.tacosmula.com