



TACCO

HECHO EN
MEXICO

MEXICO
BONITO
OCHIMILCO

MÉXICO

TACO

SEQUÊNCIA

MEXICANA

COMA À VONTADE!



R\$ 99
por pessoa*

SEGUNDA A QUINTA
a partir das 18h

- * Todos da mesa devem aderir
- * As fotos são ilustrativas, podendo apresentar porções menores
- * Não fazemos para delivery nem viagem
- * Crianças até 8 anos não pagam, até 12 pagam meia



ELE ESTÁ DE VOLTA!

COMBO

para compartilhar

Uma viagem pelos sabores do Taco, para você provar diferentes sabores e texturas de uma só vez.

O COMBO é composto de:

**2 TACOS AL PASTOR
2 TOSTADAS MACHACA
QUESADILLAS
NACHOS LOCOS**

R\$ 129

SERVE BEM 2 PESSOAS COM FOME!



porciones
LATINAS



**TEQUEÑOS
COM QUEIJO E
GUACAMOLE**

R\$35

6 unidades. Massa crocante recheada com queijo derretido, acompanhados de guacamole fresco e cremoso. Uma combinação irresistível!



CHORIPÁN

R\$35

Porção de pães cobertos com linguiça artesanal grelhada, servida com chimichurri. Um clássico!



EMPANADAS

R\$39

Empanadas artesanais recheadas, duas com carne e azeitonas e duas de milho com queijo, envolta em massa fina e crocante. Acompanha chimichurri.



PROVOLETA

Uma deliciosa peça de queijo provolone grelhado, com bordas crocantes e interior derretido, coberta com tomates frescos e azeitonas pretas.

R\$48



PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM COSTELA

R\$45

4 unidades. Clássico pão de queijo mineiro com uma deliciosa surpresa: recheio de costela desfiada macia e bem temperada com um toque de requeijão cremoso e cebolinha.





FISH BAKES

Deliciosos bolinhos de peixe grelhados, feitos com filé de peixe fresco e temperos aromáticos, dourados e crocantes por fora, macios e suculentos por dentro. Servidos com chutney de manga.



R\$29



YUCA FRITA

A mandioca, presente em toda a culinária latina, ganha aqui um toque cubano. Servida com chutney de manga para um sabor tropical irresistível.



R\$29



ROPA VIEJA

R\$54

Carne desfiada cozida lentamente em um molho rico de tomates, pimentões, cebola e especiarias, trazendo os autênticos sabores de Cuba.

Servido com arroz.



FRANGO JERKY

R\$39

Coxa e sobrecoxa crocantes de frango marinados em uma mistura de temperos e especiarias jamaicanas, grelhadas até ficarem crocantes, com um toque levemente adocicado que equilibra o sabor. Acompanha chutney de manga.





PARRILHA

Tipicamente argentino: uma irresistível seleção de carnes servidas na parrilha, incluindo cortes tradicionais como assado de tira, bife ancho, salame colonial fresco. Acompanhado de chimichurri e legumes grelhados.

R\$125



ARROZ CHAUFA

Uma deliciosa fusão da influência oriental na culinária peruana. Este arroz frito combina uma deliciosa carne bovina desfiada, ovos mexidos e pimentões, tudo temperado com um toque de molho de soja e coentro fresco.

R\$47



CEVICHE

Refrescante e vibrante, feito com peixe branco marinado em nosso leite de tigre secreto combinado com cebolas roxas, coentro picado, abacate e pimenta. Finalizado com milho crocante e chips de banana.

R\$47





TACOS

Escolha entre nossos sabores autênticos e viva uma experiência única inspirada no México.

AL PASTOR

Pernil desfiado, queijo muçarela, abacaxi, pimenta jalapeño, tomate e coentro.

MACHACA

Carne machaca, guacamole, tomate, queijo muçarela, pimenta jalapeño e coentro.

PEIXE

Filé de cação empanado e salsa picante.

FRANGO

Cubos de peito de frango, sour cream e pimenta.

3 SABORES

R\$57

INDIVIDUAL

R\$22



NACHOS

Os favoritos da casa! Tortillas de milho da casa crocantes, perfeitos para compartilhar e acompanhar você a noite inteira.

NACHOS LOCOS

R\$49

Porção de tortillas de milho servidas com molhos à parte, você escolhe 3: cheddar, sour cream, pico de gallo, pasta de feijões refritos, pimenta jalapeño ou chilli con carne.



NACHOS AZTECA

R\$65

Tortillas de milho da casa cobertas com chilli con carne, feijões, sour cream, guacamole e bacon.



NACHOS CALIENTES

R\$69

Tortillas de milho da casa cobertas com queijo muçarela derretido e chilli con carne.

ULTIMATE NACHOS

R\$89

Tortillas de milho da casa cobertas com chilli con carne, feijões, cheddar, sour cream e queijo muçarela derretido.



Troque as tortillas de milho da casa por Doritos®

R\$10



Chilli **SIERRA NEGRA**

Este chili traz o sabor intenso do feijão cavalo, carne moída, bacon, paio, calabresa com um toque de pimenta para um calor equilibrado. Acompanha tortillas de milho da casa.

R\$75



FAJITAS

Tiras suculentas de mignon, frango ou uma seleção de vegetais frescos, grelhadas à perfeição com pimentões coloridos e cebola, tudo servido em uma chapa quente. Acompanha tortillas de trigo macias, arroz de coentro, pasta de feijões refritos, salsa picante, guacamole e sour cream para você montar e saborear cada combinação de sabores e texturas à sua maneira.

MIGNON EM TIRAS

R\$120 individual **R\$190** para 2 pessoas

FRANGO EM CUBOS

R\$99 individual **R\$120** para 2 pessoas

MISTA

R\$155 para 2 pessoas

VEGGIE

Abobrinha, acelga, tomates cereja e cogumelos

R\$59 individual **R\$79** para 2 pessoas



ESPETOS MEXICANOS

Espetos de alcatra, cebola, tomates e pimentões. Acompanha guacamole, mini salada de rúcula, tortilhas de trigo e sour cream.

R\$52

2 UNIDADES

R\$82

4 UNIDADES

QUESADILLAS

Tortilla de trigo macia e deliciosamente recheada com queijo cheddar e muçarela, finalizadas com ainda mais recheio à sua escolha:

MIGNON EM TIRAS R\$39

CHILLI CON CARNE R\$29

FRANGO EM CUBOS R\$29

VEGGIE R\$29

Cogumelos e guacamole



BURRITOS

Uma explosão de sabores envolta em uma tortilla de trigo macia. Ela já vem recheada com queijo muçarela, batata frita, arroz de coentro, sour cream, feijões refritos e guacamole e você finaliza com uma das opções:

MIGNON EM TIRAS R\$63

CHILLI CON CARNE R\$39

FRANGO EM CUBOS R\$45

CARNE MACHACA R\$55

VEGGIE R\$42

Alface, cenoura, tomate, cogumelo e feijões



PASTELITOS

R\$45

Porção com 12 minipastéis deliciosos, acompanhados de pasta de feijões refritos. Escolha um dos sabores:

CHILLI CON CARNE

QUEIJOS MUÇARELA E CHEDDAR COM PIMENTA JALAPEÑO



CHILLI FRIES

R\$82

Porção de batatas fritas cobertas com queijo muçarela, chilli con carne, cheddar e jalapeño crisy.



PAPAS FRITAS

R\$42

Batatas fritas temperadas com lemon pepper, acompanhadas de molhos cheddar e barbecue.

DOLZURAS

PIÑATA

Diversão garantida! Uma piñata com casca de chocolate recheada com confetes de chocolate coloridos. Quebre a piñata sobre frutas frescas e descubra as surpresas desta divertida sobremesa. Pra finalizar, mergulhe-se no caramelo cremoso que acompanha.

R\$39

ALFAJORES

4 unidades. Clássicos alfajores argentinos recheados com doce de leite, envoltos em uma fina camada de açúcar e servidos com ganache de chocolate aveludada.

R\$29

A decoração, a louça e as esculturas dos pratos e drinks não estão incluídas no preço. Caso queira adquiri-los, verifique disponibilidade e valores com nossos atendentes.

CHURROS

8 unidades. Tradicionais churros mexicanos quentinhos e crocantes, servidos com doce de leite cremoso para mergulhar.

R\$29



TARTA DE MANZANA CALIENTE

A nossa versão da torta de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme servida na chapa quente.

R\$35



BROWNIE

Com sorvete de creme e calda de chocolate quente.

R\$34



Adicione um **ESPRESSO** para acompanhar a sobremesa!



Pedindo juntos, o cafezinho sai por apenas

+R\$4,50



DRINKS



para compartilhar



BLUE LAGOON

Esse drink é como um mergulho em águas cristalinas em um dia de verão o ano todo!

Curaçao blue, vodka, xarope limão siciliano e Sprite.

Pra curtir com a galera!

R\$89

CANTARITOS

Tequila Jose Cuervo Gold com limão, laranja, tangerina e refrigerante de laranja, servido com muito gelo para um frescor único.

R\$69 4 unidades

R\$22 1 unidade



A decoração, a louça e as esculturas dos pratos e drinks não estão incluídas no preço. Caso queira adquiri-los, verifique disponibilidade e valores com nossos atendentes.



CHILCANO

Pisco Capel com xarope de gengibre, toque de Angostura e ginger ale.

R\$29



FRIDA

Vinho branco, Licor 43, Sprite e frutas da estação.

R\$35



PISCO SOUR

Pisco Capel, limão, xarope de açúcar, albumina hidratada e um toque de Angostura.

R\$35



SPICED MANGO DAIQUIRI

Rum, purê de manga, limão e um toque ousado de Tabasco.

R\$29



BANANA DAIQUIRI

Rum, licor de banana, limão e xarope de açúcar.

R\$29

A decoração, a louça e as esculturas dos pratos e drinks não estão incluídas no preço. Caso queira adquiri-los, verifique disponibilidade e valores com nossos atendentes.



CARAJILLO 43

Licor 43 e café espresso.

R\$39



SPICY TANGERINE MARGARITA

Tequila Jose Cuervo Silver, licor de tangerina, limão e xarope de açúcar.

R\$39



MINT PISCOLA

Pisco Capel, hortelã, limão e finalizado com Coca-Cola.

R\$29



FERNET COLA

Fernet Branca, xarope de limão-siciliano, xarope de mojito e Coca-Cola.

R\$26



sem álcool

HIBISCUS LEMONADE

Xarope de hibisco, limão e água com gás.

R\$25



sem álcool

ORANGE ICED TEA

Chá preto, xarope de limão-siciliano e suco de laranja.

R\$25

A decoração, a louça e as esculturas dos pratos e drinks não estão incluídas no preço. Caso queira adquiri-los, verifique disponibilidade e valores com nossos atendentes.

ACAPULCO

R\$35

Gin, limão, maçã verde, abacaxi, Monin Blue e espuma de gengibre, com um toque refrescante de hortelã.

APEROL SPRITZ

R\$35

Aperol, espumante Brut e água com gás.

BOULEVARDIER

R\$45

Buffalo Trace, Campari e Carpano Rosso.

CARTAGENA

R\$36

Licor 43, suco de laranja e de limão e polpa de maracujá.

CUBA LIBRE

R\$22

Rum e Coca-Cola.

CUERVO MARGARITA

R\$45

Tequila Jose Cuervo Silver, Curaçau Triple Sec e suco de limão.

Experimente também a opção Blue com Curaçau Blue.

CUERVO MULETTA

R\$35

Tequila Jose Cuervo Silver, suco de limão, xarope de açúcar e espuma de gengibre.

CUERVO PALOMA

R\$35

Tequila Jose Cuervo Silver, grapefruit e suco de limão.

DRAGONADE

R\$35

Fireball, suco de limão e Sprite.

GIN TONIC

R\$29

Gin e tônica.

LIMONCELLO SPRITZ

R\$35

Limoncello, espumante Brut e água com gás.

MOJITO

Rum, hortelã, xarope de açúcar, suco de limão e água com gás.

Bacardi

R\$35

Havana Club 3 Años

R\$40

MOSCOW MULE **R\$35**

Vodka, suco de limão e Monin Gengibre.

NEGRONI **R\$39**

Gin, Campari e Carpano Rosso.

PEACHTREE FIZZY **R\$35**

Licor Peachtree, espumante Brut, limão e laranja.

PEACHTREE TONIC **R\$29**

Licor Peachtree, água com gás, limão e laranja.

PIÑA COLADA **R\$35**

Rum, leite de coco, suco de abacaxi e leite condensado.

RED FRUITS **R\$39**

Gin, suco de limão, xarope de frutas vermelhas e tônica.

SEX ON THE BEACH **R\$35**

Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine.

TROPICAL SPTRIZ **R\$35**

Aperol, espumante Brut, maracujá, suco de laranja, leite condensado, limão e canela em pó.

TROPICAL TACO **R\$39**

Gin, suco de laranja, xarope de limão siciliano, de tangerina e de maracujá.

SANGRIA MEXICANA

Vinho tinto, rum, brandy, licor de pêssego, Sprite e frutas da estação.

Jarra **R\$75**

Taça **R\$25**

CLERICOT

Vinho branco, rum, brandy, licor de pêssego, Sprite e frutas da estação.

Jarra **R\$75**

Taça **R\$25**

CAIPIRINHAS

Sabores: limão, morango, maracujá, kiwi ou abacaxi.

Cachaça **R\$29**

Vodka **R\$29**

Saquê **R\$29**

Ketel One **R\$38**

CHOPEES

Amstel (440ml)	R\$ 16,50
Heineken (440ml)	R\$ 18,90
Heineken Classic (250ml)	R\$ 10,90
Lagunitas IPA (440ml)	R\$ 26,90
Sheridan's Lager (440ml)	R\$ 16,50
Sheridan's Stout (440ml)	R\$ 26,90

LAGUNITAS
CALIFORNIA

CERVEJAS ESPECIAIS

Lagunitas IPA (long neck) R\$ 26,90

Eisenbahn (long neck) R\$ 18,90

American IPA • Pale Ale • Pilsen •
Pilsen Unfiltered • Session IPA •
Weizenbier

Blue Moon

Belgian White (long neck) R\$ 26,90

Baden Baden (600ml) R\$ 27,90

IPA • Golden • Cristal •
Peach • Witbier



BADEN BADEN

Çã Cider (300ml) R\$ 25,00

CERVEJAS

Sol (long neck)	R\$ 15,90
Sol 0.0 (long neck)	R\$ 15,90
Heineken (long neck)	R\$ 16,90
Heineken 0.0 (long neck)	R\$ 16,90
Praya Lager (long neck)	R\$ 17,90
Praya Clássica (long neck)	R\$ 17,90
Amstel Ultra (long neck)	R\$ 15,00
Heineken (600ml)	R\$ 23,90
Amstel (600ml)	R\$ 20,90
Praya Lager (600ml)	R\$ 24,90
Praya Clássica (600ml)	R\$ 24,90

BALDES

6 Sol (long neck)	R\$ 79,90
6 Heineken (long neck)	R\$ 84,90
6 Praya (long neck)	R\$ 86,90
5 Heineken (600ml)	R\$ 105,90
5 Amstel (600ml)	R\$ 89,90

Jose Cuervo 1800
TEQUILA

Tequilas
SERVIDAS GELADAS

Jose Cuervo Especial Gold R\$ 23,90

Jose Cuervo Especial Silver R\$ 23,90

Jose Cuervo Tradicional R\$ 35,90
100% Agave

Jose Cuervo Platino R\$ 60,00
100% Agave

1800 Tequila Silver R\$ 40,00
100% Agave

1800 Tequila Reposado R\$ 40,00
100% Agave

1800 Tequila Cristalino R\$ 65,00
100% Agave | On the rocks

Maestro Dobel Diamante R\$ 65,00
100% Agave

GIN

Seagers	R\$18,00	<i>combas</i> Garrafa + 4 Refris	R\$180,00
Gordons	R\$19,90		R\$190,00
Tanqueray London Dry	R\$29,90		R\$430,00
Tanqueray Flor de Sevilla	R\$36,00		R\$450,00
Tanqueray N° Ten	R\$39,00		R\$490,00

shots

Fireball	R\$25,00
Jägermeister	R\$25,00
Licor 43 Original	R\$29,00
Licor 43 Chocolate	R\$29,00
Pisco Capel	R\$25,00
Peachtree	R\$25,00
Carpano Rosso	R\$25,00
Shanky's Whip	R\$25,00
Shot ou on the rocks	

VODKA

Smirnoff	R\$18,00	<i>combas</i> Garrafa + 4 Refris	R\$190,00
Absolut	R\$22,00		R\$250,00
Ketel One	R\$28,00		R\$280,00
Cîroc	R\$38,00		R\$440,00
Bacco	R\$16,00		R\$180,00
Smirnoff Ice	R\$22,00		

whisky

Bulleit Bourbon	R\$32,00	<i>combas</i> Garrafa + 4 Refris	R\$390,00
Jack Daniels	R\$32,00		R\$390,00
Johnnie Walker Red	R\$32,00		R\$390,00
Johnnie Walker Black	R\$39,50		R\$440,00
Johnnie Walker Gold	R\$46,50		R\$490,00
Jameson	R\$32,00		R\$390,00
Buffalo Trace	R\$32,00		R\$390,00

RUM

Bacardi Carta Blanca	R\$18,00
Bacardi Carta Blanca Garrafa	R\$190,00
Havana Club 3 Años	R\$32,00

SOFT DRINKS

Coca-Cola (350ml)	R\$9,50
Fanta Guaraná (350ml)	R\$9,50
Sprite (350ml)	R\$9,50
Fys Refrigerante (350ml)	R\$9,50
Schweppes Citrus (350ml)	R\$9,50
Schweppes Tônica (350ml)	R\$9,50
Suco Del Valle (350ml)	R\$9,50
Bær-Mate (350ml)	R\$14,90
Bær-Matcha (350ml)	R\$14,90
Iced Tea Leão (350ml)	R\$15,00
Soda Italiana	R\$14,90
Água de Coco (330ml)	R\$14,00
Água Mamba (lata 350ml)	R\$7,50
Água Mineral (500ml)	R\$7,50
Suco de Laranja (natural)	R\$12,90
Monster Energético (269ml)	R\$21,00
Red Bull (250ml)	R\$21,00
Café Espresso	R\$7,50

QUER VINHO?

Visite nosso WINEBAR com opções incríveis em taça e garrafa!



TACO

R. Bispo Dom José, 2293
@tacoelpanchocuritiba