



## FOOD menú

### NUESTRAS TAPAS

#### MONTADAS SOBRE PAN ARTESANAL.

- PEPPERONI CON QUESO GRATINADO \$ 145
- GUACAMOLE CON CAMARÓN \$ 185
- PORTOBELLO C/ QUESO DE CABRA \$ 145
- COCHINITA \$ 145
- JAMÓN SERRANO Y MELÓN \$ 145
- SALMÓN CON AGUACATE \$ 165
- SALMÓN CON QUESO DE CABRA \$ 175
- PULPO RECETA ESPECIAL \$ 175
- JAMÓN SERRANO Y ATE C/ ACEITUNA \$ 145
- QUESO CREMA CON VEGETALES \$ 135
- SALTEADOS
- CEBOLLA CARAMELIZADA \$ 135
- QUESO CREMA Y FRESA \$ 135

### CARNES

- MIGNON \$ 360  
*Filete mignon, cubierto en salsa portobello con verduras asadas.*
- RIB-EYE \$ 450  
*350 gr. acompañado con verduras a la plancha.*
- RACK DE CORDERO \$ 425  
*A la parrilla con salsa de menta y papas salteadas con romero.*

### DEL MAR

- ATÚN TATAKI \$ 225  
*Atún sellado servido con pepino, ponzu y crujiente de cebolla.*
- CALAMARES FRITOS \$ 175  
*Aros de calamar empanizados con cobertura crocante, acompañados con dip de chipotle.*
- CAMARONES TASCA \$ 265  
*Camarón a las finas hierbas sobre portobello con perejil, acompañado de dip mango picante.*
- CAMARONES AGUACHILE \$ 235  
*Camarones marinados en cebolla, chile y jugo de limón.*
- TÁRTARA DE ATÚN \$ 225  
*Cubos de atún marinados, servidos en una cama de verduras, soya y limón.*
- TIRADITO DE ATÚN \$ 225  
*Láminas de atún sazonadas con jugo de limón y salsa de soya.*
- TIRADITO DE PULPO AL OLIVO \$ 245  
*Láminas de pulpo sazonadas con jugo de limón, ponzu con habanero y alioli de cilantro.*
- MEDALLÓN DE ATÚN \$ 275  
*Marinado a las finas hierbas, acompañado de verduras al grill.*
- CHICHARRON DE ATÚN \$ 275  
*Cubos de atún crocantes marinados con salsa negra sobre una cama de guacamole.*

### DE LA CASA

- COSTILLAS DE PUERCO \$ 250  
*acompañadas de papa al horno y verduras al grill.*
- PAPAS A LA FRANCESA \$ 245  
*Con aceite de trufa y hojuelas de parmesano.*
- HAMBURGUESA TASCA \$ 240  
*Medallón de carne gratinado con extra queso, acompañada con tocino, cebolla caramelizada y salsa bbq.*
- PAPAS GAJO \$ 120  
*Fritas en aceite de maíz, cubiertas con perejil y acompañadas de dip ranch.*
- PAPAS GAJO CON QUESO Y TOCINO \$ 140
- CROQUETAS DE QUESO \$ 190  
*Bolitas de queso empanizadas, rellenas de philadelphia.*
- TRÍO DE MINI HAMBURGUESAS \$ 260  
*Cerdo con cebolla caramelizada, res con guacamole, camarón y tocino.*
- NACHOS CON QUESO Y CARNE \$ 195  
*Bañadas en salsa de queso amarillo, acompañadas de carne y salsa mexicana.*
- TRÍO DE TOSTADITAS \$ 235  
*Pulpo al cilantro, camarón a las finas hierbas y atún picante.*

# TABLAS PARA COMPARTIR

## ACOMPAÑADOS DE PAN ARTESANAL.

- TABLA DE CARNES FRÍAS \$ 250  
*Variedad de carnes frías.*
- TABLA DE QUESOS \$ 250  
*Variedad de quesos.*
- TABLA MIXTA \$ 350  
*Variedad de carnes frías, quesos y frutos.*

## TACOS

### 3 PZAS. EN TORTILLA DE HARINA.

- SIRLOIN \$ 170
- COCHINITA \$ 160
- ARRACHERA \$ 180
- CAMARÓN \$ 190
- ATÚN \$ 190
- PULPO \$ 190

## LE PASTE

### PASTA ARTESANAL (LINGÜINI).

- AL PESTO Y MIGNON DE RES \$ 370  
*Pesto de albahaca, acompañado de filete de mignon en tiras.*
- MARINARA \$ 330  
*Calamar, almeja, camarón y pulpo. Sazonadas en aceite de albahaca, ajo, perejil, pomodoro y vino blanco.*
- CUATRO QUESOS CON POLLO \$ 310  
*Mezcla de quesos con tiras de pechuga de pollo.*

Síguenos en redes sociales:

 La Tasca RestoBar & Tapas by Ruga

 latascarestobar\_zihuatanejo

## AJITAS

6 PZAS. POR ORDEN.

*PARMESANO, JAMAICA PICANTE,  
BBQ, HOT, MANGO HABANERO, THAI,  
TAMARINDO*  
**\$ 165**

## VEGETARIANO

- GUACAMOLE \$ 115
- BROCHETAS VEGGIE \$ 130  
*Pimientos portobello, calabacita y jitomate  
sazonado al grill.*
- HAMBURGUESA PORTOBELLO \$ 195  
*Portobello con cubierta crocante, cebolla  
caramelizada y guacamole.*
- PASTA FUNGHI \$ 265  
*Salsa blanca con portobello y un toque de trufa.*

## POSTRES

- PLATANOS FLAMEADOS CON HELADO \$ 180
- HELADO DE LA CASA \$ 110
- FRESAS CON CHOCOLATE \$ 150
- POSTRE DEL DÍA \$ 110

*Vive la Experiencia*

**Muy Buen Provecho.**  
**Gracias Por Tu Preferencia.**

TODOS NUESTROS ALIMENTOS SON PREPARADOS AL MOMENTO.  
AGRADECEMOS TU TIEMPO DE ESPERA.



f La Tasca RestoBar & Tapas by Ruga

l @latascarestobar\_zihuatanejo

l latasca.mx

# BEBIDAS

## RON

• MALIBÚ	\$ 80
• BACARDI BLANCO	\$ 80
• BACARDI AÑEJO	\$ 80
• CAPITÁN MORGAN	\$ 80
• HAVANA CLUB ESPECIAL	\$ 80
• HAVANA AÑEJO 3 AÑOS	\$ 80
• MATUSALEM	\$ 80

## BRANDY

• TORRES 10	\$ 100
• AZTECA DE ORO	\$ 70

## WHISKY

• RED LABEL	\$ 95
• BLACK LABEL	\$ 205
• JACK DANIEL'S	\$ 105
• OLD PARR	\$ 165
• BUCHANAN'S 12	\$ 210

## VODKA

• STOLICHNAYA	\$ 85
• SMIRNOFF	\$ 75
• SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 75
• ABSOLUT	\$ 85
• GREY GOOSE	\$ 155
• BELVERDE	\$ 205

## GINEBRA

• BOMBAY	\$ 140
• BEEAFEATER	\$ 110
• TANQUERAY	\$ 190
• HENDRICK'S	\$ 215
• DE LA CASA	\$ 80
• DIEGA	\$ 100

## COÑAC

• MARTELL V.S.O.P	\$ 260
• GRAN MANIER	\$ 165

## LICOR DE HIERBAS

• JOGGERMEISTER	\$ 260
-----------------	--------

## TEQUILA

• CENTENARIO PLATA	\$ 80
• CENTENARIO REPOSADO	\$ 85
• HORNITOS REPOSADO	\$ 95
• HERADURA REPOSADO	\$ 160
• HERRADURA BLANCO	\$ 125
• JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	\$ 80
• CAZADORES	\$ 70
• 1800 REPOSADO	\$ 135
• 1800 AÑEJO	\$ 180
• DON JULIO REPOSADO	\$ 200
• DON JULIO BLANCO	\$ 180
• DON JULIO 70	\$ 250
• SIETE LEGUAS	\$ 175
• MAESTRO TEQUILERO	\$ 145
• MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 195
• HORNITOS CRISTALINO	\$ 140
• HERRADURA PLATA	\$ 105
• HERRADURA AÑEJO	\$ 110
• 1800 CRISTALINO	\$ 190

## CERVEZAS

• CORONA	\$ 55
• VICTORIA	\$ 55
• ULTRA	\$ 60
• MODELO ESPECIAL	\$ 60
• NEGRA MODELO	\$ 60
• PACÍFICO	\$ 55
• CAPRICHIO DEL REY	\$ 120

## VINOS

• MERLOT	\$ 90
• CABERNET	\$ 90
• SAUVIGNON BLANC	\$ 90
• CHARDONNAY	\$ 90
• ROSADO	\$ 90

## DIGESTIVOS

• KAHLUA	\$ 70
• BAILEY'S	\$ 105
• LICOR DE DAMIANA	\$ 80
• LICOR DEL 43	\$ 150
• CARAJILLO	\$ 170
• ALFONSO XIII	\$ 90
• RUSO BLANCO	\$ 90
• ZAMBUCA	\$ 85
• ANIS SECO Y DULCE	\$ 90

## SIN ALCOHOL

• BOTELLA DE AGUA	\$ 40
• REFRESCO	\$ 45
• AGUA MINERAL	\$ 50
• NARANJADA	\$ 60
• LIMONADA	\$ 60
• PIÑADA	\$ 80
• PANTERA ROSA	\$ 85
• CONGA	\$ 65

*Vive la Experiencia*

# CÓCTELES

• PIÑA COLADA <i>Ron, crema de coco y jugo de piña.</i>	\$ 100
• MOJITO TRADICIONAL <i>Ron, limón, menta o eucalipto y agua mineral.</i>	\$ 90
• MOJITO DE SABORES <i>Fresa, zarzamora, sandía y mango.</i>	\$ 120
• DAIKIRI FRUTAL <i>Fresa, mango, limón, pepino y plátano.</i>	\$ 90
• CLERICOT <i>Vino tinto, jugo de limón, agua mineral, endulzante de maíz, manzana en cubos.</i>	\$ 120
• SANGRÍA <i>Vino tinto, jugo de limón, agua mineral y endulzante de maíz.</i>	\$ 90
• COSMOPOLITAN <i>Vodka, licor de naranja, jugo de arándanos y limón.</i>	\$ 100
• TEQUILA SUNRISE <i>Tequila, jugo de naranja, granadina</i>	\$ 90
• PALOMA <i>Tequila, sal, limón, refresco de toronja.</i>	\$ 90
• GIN TONIC <i>Ginebra con agua tónica.</i>	\$ 90
• GIN LILLA TONIC <i>Ginebra, agua tónica y frutos rojos.</i>	\$ 125
• BLOODY MARY <i>Vodka, jugo de tomate, mezcla de salsas y jugo de limón.</i>	\$ 90
• BLOODY CÉSAR <i>Vodka, clamato, mezcla de salsas y jugo de limón.</i>	\$ 90
• COCO LOCO <i>Vodka, tequila, ron, limón, agua de coco y crema de coco.</i>	\$ 100
• MARGARITA TRADICIONAL <i>Tequila, triple sec, endulzante de maíz y jugo de limón.</i>	\$ 90
• MARGARITA DE SABORES <i>Mango, limón, fresa, zarzamora.</i>	\$ 120
• BLUE MARGARITA <i>Tequila, licor de naranja, endulzante de maíz, curazao y limón.</i>	\$ 100
• TOM COLLINS <i>Ginebra, jugo de limón, agua mineral y endulzante de maíz</i>	\$ 90
• MANHATTAN <i>Whiskey, vermouth y amargo de angostura.</i>	\$ 150
• NEGRONI <i>Campari, ginebra, vermouth rojo.</i>	\$ 150
• OLD FASHIONED <i>Whiskey bourbon, amargo angostura y azúcar.</i>	\$ 150
• APEROL SPRITZ <i>Aperol, prosecco, y agua mineral.</i>	\$ 120
• EXPRESO MARTINI <i>Vodka, licor de café y expresso.</i>	\$ 135

## MIXOLOGÍA TASCA

• SHANDY <i>Cerveza oscura, jugo de limón, agua mineral, endulzante de maíz y hierbabuena.</i>	\$ 115
• HOPPERS <i>Ron de especias, ron de coco, jugo de limón, jugo de piña y curazao.</i>	\$ 135
• PINK FLOYD <i>Crema de coco, pulpa de zarzamora, pulpa de fresa, jugo de limón y ginebra</i>	\$ 135
• MANGO MINT <i>Ginebra, jugo de limón, pulpa de mango y hierbabuena.</i>	\$ 135
• TROPICAL MYSTICAL <i>Mezcal, mix de cítricos y endulzante de maíz.</i>	\$ 135
• BESO DE ROSAS <i>Vodka, jugo de limón, pulpa de fresa, vino espumoso.</i>	\$ 135
• GREEN PARADISE <i>Ginebra, licor de almendra, licor de menta, jugo de limón, jugo de naranja y endulzante de maíz.</i>	\$ 135
• SINGLE LADY <i>Tequila, limón, jugo de arándanos, toronja y hierbabuena.</i>	\$ 135
• MARGARITA TASCA <i>Tequila, licor de naranja, endulzante de maíz, curazao, limón y cerveza clara.</i>	\$ 135



## 🇲🇽 México

- Vino Tinto Cabernet Sauvignon L.A. Cetto - (Valle de Guadalupe 2020). \$ 550
- Vino Tinto Merlot L.A. Cetto - (Valle de Guadalupe 2020). \$ 550
- L. A. Cetto Nebbiolo. (valle de Guadalupe 2017 - Sierra Blanca - L. A. Cetto Sauvignon Blanc. \$ 900
- L.A. Cetto Blanc de Zinfandel. \$ 550
- Casa Madero 3V. (Valle de Parras, México 2019). \$ 1,470
- Casa Madero V Rosado (Valle de Parras, México, 2021). \$ 1,050
- Balero Cabernet Sauvignon - Merlot. (Valle de Guadalupe). \$ 1,200

## 🇺🇸 Estados Unidos

- Robert Mondavi Pinot Noir (California 2019). \$ 1,050
- Woodbridge White Zinfandel. \$ 820

## 🇫🇷 Francia

- La Terre Rouge. \$ 420
- Arrogant Frog Pinot Noir. \$ 710
- Louis Latour Pouilly Fuisse P.U. \$ 2,780
- Cotes de Mrovence Maris Peyol. \$ 700
- Chablis Grand Cru Château Grenouilles. \$ 6,000

## 🇮🇹 Italia

- Cabernet Veneto Sperone. \$ 780
- Chianti Terre 2019. \$ 1,170
- Ca Marcanda Promis Toscana. \$ 3,800

## 🇨🇱 Chile

- Las Condes Cabernet Sauvignon (Valle de Colchagua 2016). \$ 750

## 🇪🇸 España

- Dehesas Viejas Crianza (Ribera del Duero 2018). \$ 1,400
- Dehesas Viejas Rueda (Verdejo 2019). \$ 870
- Diamante Rioja. \$ 630
- Diamante Rueda (Verdejo 2020) \$ 630