

Los **Tacos**
El Cupido[®]
BY CANTA CORAZÓN



LOS MEJORES TACOS

The best



TACOS EL CUPIDO

ENTRADAS

Guacamole \$12.00

Guacamole fresco, limón, cilantro y sal. Acompañado de salsa de jitomate artesanal y totopos crujientes hechos en casa.
Fresh guacamole with lime, cilantro, and salt. Served with homemade tomato salsa and crispy house-made tortilla chips.

Esquites Preparados \$7.00

Elote hervido desgranado con mayonesa, queso rallado, cacahuete japonés, Takis y Tajín.
Mayo, cotija cheese, japanese coated peanuts.

Flautas Cupido \$12.00

Tortillas doradas rellenas de pechuga de pollo deshebrada, servidas con salsa de tomatillo, crema fresca y queso fresco.
Crunchy Fried Shered chicken Taco (3 pieces) Green Tomatillo Salsa, Lettuce, Mexican Crema & Queso Fresco

Tostada de Atún Fresco Invertida \$16.00

Atún fresco, salsa de aguacate, mayo de chile morita, ensalada de alga marina y salsa macha.
Avocado Salsa, chile morita mayo, seaweed salad, cupido salsa macha

SIGANTURE TACOS

Suadero de Picaña \$10.00

Corte de res cocido a fuego lento, picado y dorado en la plancha. Acompañado de cebolla y cilantro.
Slow-cooked cut of beef, chopped and crisped on the plancha. Topped with onion & cilantro

Campechano (Add Chorizo) \$11.00

Chorizo fresco de cerdo estilo mexicano, sazonado con una mezcla de chiles secos y especias, terminado con cebolla y cilantro frescos.
Mexican style fresh pork sausage seasoning with dried chiles and spices. Topped with onion & cilantro

TACOS

Choice of corn tortilla or naan bread

Trompo al Pastor Cupido \$7.00

Carne de cerdo marinada en adobo tradicional con piña asada.
Signature Marinated Pork, Fresh Corn Tortilla, Pineapple Topping

Costra de queso / Crispy Cheese Crust \$9.00

Our Cupido Taco Arabe Version \$8.00

Carne de cerdo marinada en adobo tradicional, pan arabe, pico de gallo
Signature Marinated Pork sliced, Naam bread, tomato Red onion Salad topping mix

Trompo de Sirloin Angus Prime \$8.00

Sirloin Angus Prime marinado en adobo estilo trompo.
Cheese crust in a flour tortilla, Juicy and tender sirloin sliced, onion & cilantro

Chicken Sarandeadado in Adobo Style \$7.00

Pollo marinado en adobo, asado a la parrilla con pico de gallo de piña, aguacate.
Grilled chicken in our signature chiles adobo, topped with pineapple pico salsa & Avocado

Braseado de Hongos Salvajes \$9.00

Hongos silvestres braseados con pico de gallo fresco.
Seared and Braise mix of mushrooms with cheese crust

Camarones al Chipotle "Mi Gober" Style \$12.00

Camarones salteados en nuestra salsa de chipotle, mezclados con chile poblano y cebolla, con queso fundido, envueltos en una tortilla de harina.
Sauteed shrimp with our Chipotle sauce, mix with poblano pepper & onion, melted cheese, wrapped in a flour tortilla

SIDES

Guacamole \$6.00

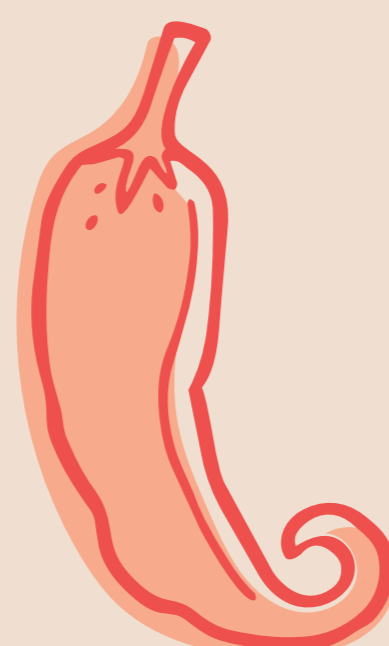
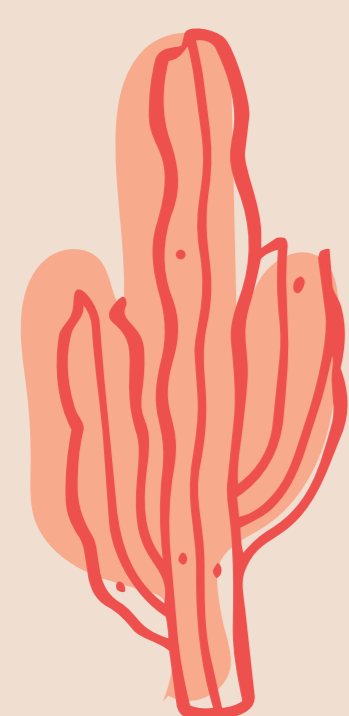
DESSERTS

Churros \$10.00

Churros mexicanos hechos a base de masa de harina, mantequilla y vainilla, fritos hasta quedar dorados y crujientes, acompañados de tres salsas: chocolate, cajeta y lechera.
Mexican churros made from a dough of flour, butter, and vanilla, fried until golden and crispy, served with three dipping sauces: chocolate, cajeta, and sweetened condensed milk.

Add Ice Cream (Vanilla or Chocolate) \$4.50

Agregar nieve de chocolate o vainilla.



*A 20% gratuity will be automatically added to all checks. Additional gratuity is at your discretion.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions