

DON BENITEZ

COCINA MEXICANA

DESDE 2009



WWW.DONBENITEZ.COM

BEBIDAS

REFRESCANTES

Aguas Frescas (360 ml)

Jamaica.
Horchata.

\$7.500

Jugos Naturales

Mandarina.

\$9.900

Limonadas (480 ml)

Limonada Natural.

\$7.900

Limonada Hierbabuena.

\$7.900

*Imágenes de referencia
bebidas sin alcohol.

*Todas las fotografías de este menú
son imagenes de referencia.

Limonada de Coco.
\$13.900



Gaseosas

Coca-Cola

Schweppes®

Coca cola 10oz.
Coca cola Zero 10oz.
\$7.500

Ginger 10oz.
Soda 10oz.
\$7.500

Soda Michelada

\$9.900

Agua Natural (500 ml)

\$7.500

Agua sin gas (500 ml)

\$7.500

Sodas Artesanales

Burbujeantes y naturales. Con fruta fresca, notas cítricas y sirope de la casa. Elige: Frutos rojos, sandía.

\$12.900

Vino

Casa Tarapaca : Merlot,
Cabernet , Sauvignon , Rose.

• (750ml) **\$105.900**

• (150ml) **\$19.900**

Tequilas



Centenario Reposado

• Botella (700ml)

\$231.900

• Trago (60ml)

\$23.900

Ron

De temporada
(Pampero, Flor de caña,
Cacique)

• (700ml)

\$189.900

• (60ml)

\$18.900

Cervezas



Corona 330 ml

\$14.900

Corona Cero 330 ml

\$11.900



Club Colombia
300 ml Dorada

\$12.900

*Adiciona tu michelada favorita
a tu cerveza: **\$6.500**

**STELLA
ARTOIS**

Stella Artois 300 ml

\$14.900

BBC®

BCC 330 ml (Cajicá,
monserrate, rose)

\$13.900

BEBIDAS

COCTELERÍA

Vinos de Verano (150ml)

Al estilo sangría: vino con fruta fresca, ginger, limón y naranja, frío y refrescante.

\$29.900

Mojito Clásico

El clásico de siempre con un giro frutal. Limón y hierbabuena fresca, personalízalo con lulo o frutos rojos.

\$12.900



Margarita Clásica (60ml)

El clásico mexicano por excelencia, tequila, limón y agave en perfecto balance, con un perfil cítrico y refrescante.

\$31.900

Mangonada Chamoy

Dulce, ácido y atrevido. Disfruta de nuestro jugo de mango con el balance perfecto de chamoy artesanal, miel de agave y limón.

\$15.900

Mojito Fruits (60ml)

El clásico de siempre con un giro frutal: ron, limón y hierbabuena, con frutos rojos o lulo y soda.

\$27.500

Viva Puebla (60ml)

Carácter mexicano : licores de la casa de pimentón y jalapeño, limón y miel de agave, con un borde de sal de jamaica y crocante de pimentón.

\$33.900

Macarona Clásica (60ml)

El clásico mexicano con un giro atrevido: tequila, limón y agave, coronado con cerveza.

\$38.900

*Imágenes de referencia bebidas con alcohol.

ENTRADAS

PARA COMPARTIR

Chicharrones Sinaloa

En su punto, glaseados servidos sobre nuestro frijol refrito estilo sinaloa, crema mex y un toque de cebollas encurtidas en casa, acompañado con totopos.

\$37.500



Lomarosa

campo bien hecho, cerdos bien criados

*Nuestras preparaciones llevan el toque único de carnes de cerdo LOMAROSA.

Guacamole Chicharrón

Guacamole clásico, servido con chicharrón en su punto, pico de gallo, crema mex y cebollitas, acompañado con totopos.

\$37.500



Guacamole Pastor

Nuestro clásico pastor servido sobre guacamole fresco, pico de piña y crema mex. Servido con totopos.

\$35.900

Queso Fundido con Carne

\$23.500

Nachos Don Benítez

Con frijol refrito, sour cream, pico de gallo, queso fundido, guacamole casero y jalapeños.

\$29.900

Queso Fundido con Nachos

\$21.500

Guacamole Casero con Nachos

\$17.900

 GLUTEN

 FRUTOS SECOS

 VEGETARIANO



Ceviche de Camarón

Desde las costas mexicanas, camarones macerados en cítricos y crema mex, con pico de piña, cebollita morada, aguacate y toques de cilantro. Servido con tostadas de maíz nixtamalizado.

\$35.900



Camarones Monterrey

Camarones salteados y terminados en glaseado mexicano al fondo del sartén, ahogados en queso monterrey fundido y gratinado con nuestra mezcla de quesos. Terminado con mayo chipotle, pico de gallo y cebollita morada fresca. Servidos con tostadas de maíz nixtamalizado.

\$36.900

SOPAS

QUE RECONFORTAN EL ALMA

De Tortilla

Cremosa sopa de tomates asados con un toque de chile suave, servida con pollo, queso, aguacate y tiras de tortilla.

\$24.900



Vuelve a la Vida

Caldo de tomates y chiles (no picantes) tatemados con camarones y chorizo salteados con papita y zanahoria. Aromatizada con cilantro y un toque de crema mex. Servida con tostada de maíz nixtamalizado.

\$28.900



De Frijol y Chicharrón

Caldo de frijoles tiernos, con guacamole, pico de gallo, queso, servido con trozos de chicharrón y cilantro.

\$22.900




Chile Morita 🌶️🌶️

Chile Habanero 🌶️🌶️🌶️

TACOS

LA SECCIÓN
DE LA FELICIDAD

Tomatillos Verdes 🌶️

 **Elige tu nivel de picante.**
¡Nuestras salsas están siempre disponibles! pídelas a tu gusto, las veces que quieras.



TACOS

Taco de Asada y Queso

Corte de res madurado, finamente cortado a cuchillo y servido con cebolla y cilantro, mezclado con nuestra selección de quesos.

1 TACO	3 TACOS
\$13.500	\$38.500

Taco Campechano

Res, chorizo y chicharrón, con cebolla y cilantro.

3 TACOS
\$37.500

Taco Gobernador

Camarón tigre, cebolla y pimentón caramelizados, sobre costra de queso, coronado con cilantro.

1 TACO	3 TACOS
\$14.500	\$39.900

*Adición de queso por taco:
\$2.000

Taco Al Pastor

Cerdo al pastor, piña fresca, cebolla, cilantro y salsa.

1 TACO	3 TACOS
\$10.900	\$31.500

Taco Campeón

Jugosos cuadritos de res coronados con pico de piña tatemados sobre costra de queso.

1 TACO	3 TACOS
\$13.900	\$38.500

Taco de Birria

Cortes de res en cocción lenta adobados en chiles y especias con cebolla y cilantro. Servidos con caldo de birria.

1 TACO	3 TACOS
\$12.900	\$37.500

Taco de Asada

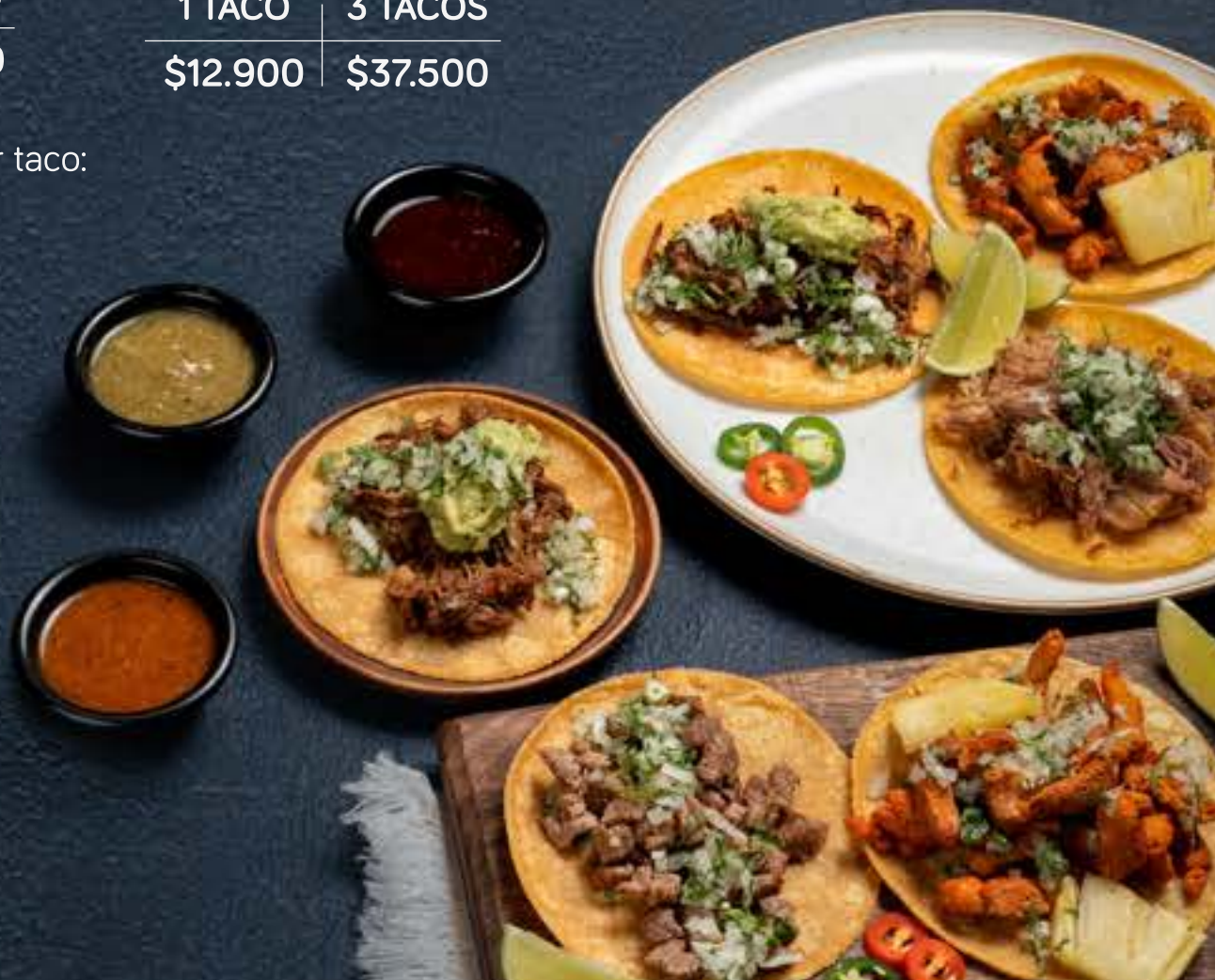
Corte de res madurado, finamente cortado a cuchillo y servido con cebolla y cilantro.

1 TACO	3 TACOS
\$11.500	\$33.500

Taco Barbacoa

Clásico y jugoso taco de barbacoa de res, cocinado lentamente al estilo mexicano y servido con toque de guacamole, cebollita y cilantro.

1 TACO	3 TACOS
\$10.900	\$31.500



NUESTROS FUERTES

-  GLUTEN
-  FRUTOS SECOS
-  VEGETARIANO

Pollo Azteca

Pechuga de pollo a la parrilla gratinada 200 gr, con salsa enchilada. Acompañada con arroz mexicano, frijol de olla, lechuga, guacamole, sour cream y pico de gallo.

\$39.900

Tampiqueña

Corte de res madurado de 250 gr hecho a la parrilla con enchilada de queso, arroz mexicano, frijoles de olla y guacamole casero.

\$52.900



Mexican Bowl

Frijol de olla, arroz mexicano, guacamole, pico de gallo, crema mex, queso fresco, maíz tierno, lechuga fresca y tortillas crocantes, servido con aderezo de la casa.

POLLO A LA PLANCHA	CAMARONES
\$29.900	\$31.900

Mexican Salad

Mix de lechugas con aderezo de cilantro, con tortillas, frijol de olla, maíz y pimentón, tomates cherry, cebolla morada, aguacate y queso fresco.

POLLO A LA PLANCHA	CAMARONES
\$29.900	\$36.900

Chimichanga

Burrito frito relleno de proteína y nuestra selección de quesos, coronado con aguacate, pico de gallo, bañadas en queso Monterrey fundido.

POLLO	RES	CERDO	MIXTA
\$45.900	\$49.900	\$47.900	\$48.900



Lomarosa

campo bien hecho, cerdos bien criados

*Nuestras preparaciones llevan el toque único de carnes de cerdo LOMAROSA.

Steak con Queso Azul

Corte de res madurado hecho a la parrilla 250 gr, arroz mexicano, ensalada de la casa, papas a elección (Elije 2 opciones).

\$56.900



Pollo con Camarones

Pechuga de pollo a la parrilla 200 gr, con camarones al grill sobre salsa de queso azul, acompañado de arroz mexicano, ensalada o papas a elección (elije 2 opciones).

\$52.900

*Adiciona 2 tortillas por **\$2.000**

FAJITAS

Nuestras fajitas se sirven en sartén de hierro caliente y vienen salteadas con pimientos y cebollas caramelizadas, acompañadas de arroz mexicano, frijol refrito, lechuga, pico de gallo, crema y guacamole casero. Se sirven con 4 tortillas suaves de maíz para armar cada bocado a tu gusto.
(Exprime el limón y aumenta el sabor de tu fajita)

Fajitas Clásicas

Fajitas Clásicas de Res	\$48.500
Fajitas Clásicas de Pollo	\$40.500
Fajitas Clásicas Mixtas	\$46.500

Fajitas Supremas

\$53.900

¡Las recomendadas de la casa! Corte de res, pechuga de pollo y camarones.

Cachetes de Cerdo

\$52.500

Sartenada de brazo de cerdo con cebollas caramelizadas, acompañado de arroz mexicano, frijol refrito, lechuga, sour cream, pico de gallo y guacamole casero. Viene con 4 tortillas suaves de maíz para armar tacos.

*Adiciona 2 tortillas por \$2.000

*Imagen de referencia:
Fajitas Supremas

*Imagen de referencia:
Cachetes de Cerdo



NACHOS

Nachos Locos Mixtos

Totopos crujientes cubiertos con frijol refrito, queso fundido, carne molida en salsa y tinga de pollo; terminados con lechuga, pico de gallo, crema, guacamole casero y rodajas de jalapeño ¡Generosos y perfectos para compartir!

POLLO	RES	MIXTO
\$41.900	\$38.900	\$41.900



Nachos al Pastor

Totopos crujientes cubiertos con trozos de cerdo al pastor y bañados en queso monterrey, con pico de piña, guacamole, y un toque de crema mex.

\$43.900

Fajita Nachos Mixta

Totopos crujientes con nuestros cortes de res y pollo a la parrilla, salteados con pimientos y cebolla caramelizados, coronadas con queso gratinado y servidas con lechuga, pico de gallo, crema y guacamole casero.

POLLO	RES	MIXTA
\$40.900	\$48.500	\$48.500



*Nuestras preparaciones llevan el toque único de carnes MERCAVÍCOLA.

BURRITOS



El Grande

Tortilla de trigo rellena de carne a elección, frijol de olla, arroz mexicano y sour cream; enrollado y bañado en nuestro queso fundido, servido con lechuga, pico de gallo y guacamole casero.

POLLO	\$39.900
CARNE DESMECHADA	\$43.900
CARNE MOLIDA	\$39.900
CERDO DESMECHADO	\$42.900
MIXTO	\$42.900

Gratinado

Tortilla de trigo rellena de arroz mexicano, frijol de olla, maíz, pico de gallo y carne a elección. Cubierto con salsa de la casa (ligeramente picante) y queso gratinado.

POLLO	\$39.900
CARNE DESMECHADA	\$43.900
CERDO DESMECHADO	\$42.900
MIXTO	\$42.900

Vegetariano

Con arroz mexicano, frijol de olla, vegetales salteados, guacamole, pico de gallo y queso monterrey fundido.

\$29.500

 GLUTEN

 FRUTOS SECOS

 VEGETARIANO

QUESADILLAS Y COSTRAS

-  GLUTEN
-  FRUTOS SECOS
-  VEGETARIANO

Quesabirria

Tortillas de maíz rellenas de queso y carne de res en cocción lenta marinada con chiles y especias. Doradas a la plancha y servidas con cebolla picada y cilantro fresco.

\$14.900

Quesabirria x3

Servidas con caldo de birria para mojar tus tortillas.

\$40.500

Quesadilla Barbacoa


Tortilla de maíz rellena de queso y carne de res cocinada lentamente al estilo mexicano, servida con ensalada tex-mex.

\$35.900



Costras

Es igual que un taco, pero con queso doradito. Puedes elegir entre tortilla de trigo o maíz.

 COSTRA RAJAS + CHAMPIÑÓN	COSTRA AL PASTOR	COSTRA DE ASADA
x1 unidad: \$12.500	x1 unidad: \$14.900	x1 unidad: \$15.500
x3 unidades: \$36.500	x3 unidades: \$43.500	x3 unidades: \$44.900

Quesadilla Al Pastor

Cerdo al pastor, piña fresca, cebolla picada, cilantro fresco y mucho queso dentro de una tortilla de trigo. Servida con ensalada tex - mex.

\$39.900

Quesadilla Texas

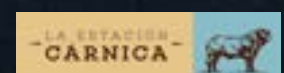
Tortilla de trigo rellena de proteína a elección y queso. Servida con ensalada tex - mex.

TINGA DE POLLO	RES MOLIDA EN SALSA
\$34.500	\$29.900

Quesadilla Vegetariana

Champiñones, zucchini, cebolla, pimentón y espinaca. Servida con ensalada tex - mex.

\$29.900



*Nuestras preparaciones llevan el toque único de carnes LA ESTACIÓN CÁRNICA.

POSTRES Y BEBIDAS CALIENTES

PARA EL ANTOJO FINAL

Capuccino

Elige entre caramelo y Colombia organic.

\$7.500



Americano

Elige entre caramelo y Colombia organic.

\$6.500



Galleta estilo New York con helado

(Rellena de chocolate o crema de maní)

\$22.500



Torta de Almojábana

Clásica torta de almojábana y queso fresco, servida con jalea de bocadillo y crema mexicana.

\$14.500



Churros

\$17.500

Acompañados con salsa de arequipe y nutella.

Agrega helado + \$4.000



Flan de Cajeta

Clásico y suave flan servido con salsa de chocolate.

\$12.900



Espresso

\$5.900

Aromática

Infusión de açai o camu - camu.

\$6.900

GLUTEN

FRUTOS SECOS

MIENÚ INFANTIL

\$28.500

Mini Texas Quesadillas

Tortillas de trigo con carne molida o pollo desmechado con queso fundido más nachos o papas francesa.

Mini Bowl

Arroz, frijol de olla, pollo a la plancha, maíz tierno, tomatitos cherry y guacamole.

Chicken Tender

Lomitos de pollo cubiertos con trozos de tortilla de maíz, apanados más papas francesa.

Mini Burrito Gratinado

Tortilla de trigo rellena de frijol de olla, maíz tierno, arroz, queso, sour cream y pico de gallo, gratinado sobre espejo de salsa roja.

Incluye plato fuerte + bebida a elección (sodas naturales, jugo de mango, limonada o agua natural) + postre a elección (churros o helado)

*Imagen de referencia:
Chicken Tender

*Imagen de referencia:
Mini Texas Quesadillas

*Imagen de referencia:
Mini Bowl

*Imagen de referencia:
Mini Burrito Gratinado

OCELOTA
a mexicana



DON BENÍTEZ

TAQUERIA

• COSTRAS •

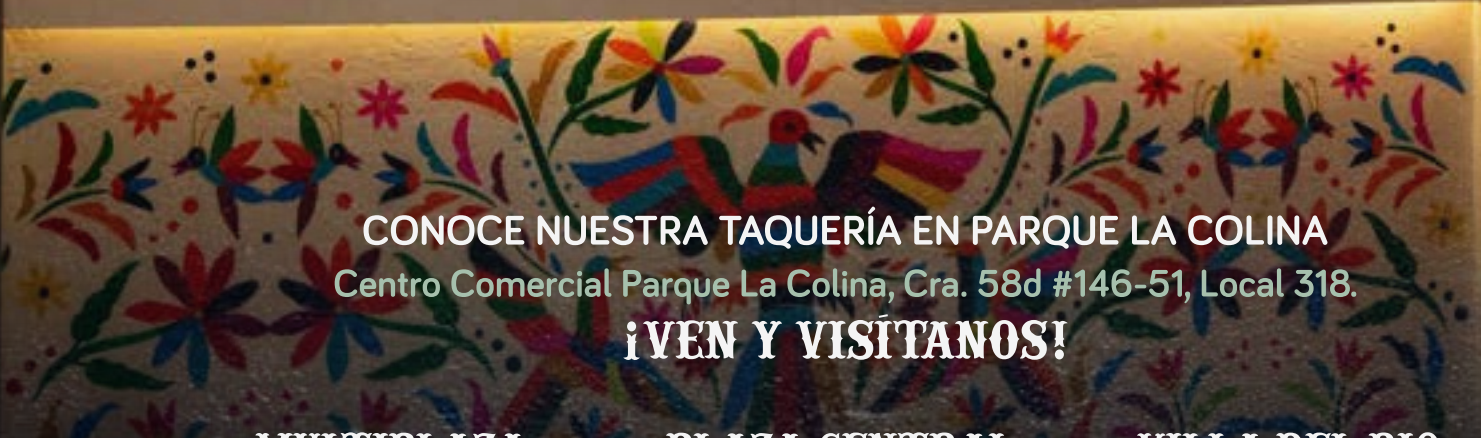
• SOPAS Y TOSTITOS •

• TACOS •

• UNOS NACHOS BIEN CHIDOS •

• TORTAS •

• QUESADILLAS •



CONOCE NUESTRA TAQUERÍA EN PARQUE LA COLINA
 Centro Comercial Parque La Colina, Cra. 58d #146-51, Local 318.
¡VEN Y VISÍTANOS!

MULTIPLAZA

Calle 19A #72 -57, Bogotá

PLAZA CENTRAL

Cra. 65 #11-90, Bogotá

VILLA DEL RIO

DG 57 C SUR #62-60, Bogotá

NUESTRO BOGOTÁ

Cra. 86 #55A-75, Bogotá

CANDELARIA

Calle 16 #04-36, Bogotá

MALLPLAZA

Avenida carrera 30 #19-50, Bogotá

PLAZA DE LAS AMÉRICAS

Cra. 71d #6-94 Sur, Bogotá

MARRIOT

Calle 26 No. 69B - 45, Bogotá

PLAZA CLARO

Cra. 68a #24 B-10 Torre 1 L.2-56, Bogotá

LA Gran FAMILIA * BENÍTEZ *



Soñamos con ser una empresa reconocida, no solo por servir auténtica comida mexicana, sino por vivir y reflejar nuestros valores en Jesucristo con nuestras acciones. Creamos experiencias memorables, cuidamos a nuestros colaboradores y proveedores con dignidad y generosidad, sirviendo a nuestros clientes y a la comunidad, transformando vidas con amor y propósito.

1 Cor. 10:31

"Si, pues, coméis o bebéis, o hacéis otra cosa, hacedlo todo para la gloria de Dios"



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja.

También puede radicarla a través del correo: contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - "Queja cobro de propina."

Aplican términos y condiciones. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad (Ley 124 de 1994). EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD (LEY 30 DE 1986).