



—Menú—
DON BENÍTEZ

HONRAMOS LA GASTRONOMÍA MEXICANA



La Gran FAMILIA

* BENITEZ *

*Imagen de referencia
Guacamole & chicharrón.

*Imagen de referencia
Frijoles puercos.



* ENTRADAS *

El sabor inicia Aquí

 GLUTEN
 VEGETARIANO
 FRUTOS SECOS

* NUEVO *

Guacamole & chicharrón..... \$32.500

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

* NUEVO *

Frijoles puercos..... \$32.500

Nuestro frijol refrito estilo sinaloa, servido con chicharritos glaceados, crema mex y un toque de cebollas encurtidas en casa, acompañado con totopos.

Unas **deliciosas sopitas**
para disfrutar en el frío
de Bogotá



*Imagen de referencia
Sopa de tortillas.



*Imagen de referencia
Sopa de frijol y chicharrón.



Queso fundido con carne \$18.600

Cazuela de chorizo y maíz. \$23.700

Salteado de longaniza y maíz tierno, bañado en queso fundido, chile morita (picante suave) y cilantro. Servido con tortillas suaves.

 **Queso fundido con nachos . . . \$18.600**

Sopa de tortillas \$21.600

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

Sopa de frijol y chicharrón . . . \$21.400

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

Mexican caldo de pollo \$15.600

Con pico de gallo, arroz mexicano, aguacate, pollo desmechado y cilantro.

 **Flauticas y quesadillas. \$22.600**

Flautas de pollo y quesadillas, ahogadas en salsa de enchilada, coronadas con queso fresco, crema, guacamole y cilantro.

Esquites de chicharrón. \$22.900

Granos de mazorca y maíz tostado con queso fresco, mayo chipotle, cilantro y tajín. Acompañado de crujientes trozos de chicharrón.

 **Nachos Don Benítez \$28.600**

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

 **Guacamole casero con nachos. \$18.700**

DON BENITEZ

Taquería



→ ¿Ya conoces nuestra taquería en
* Parque la Colina ? *



LA SECCIÓN * DE LA FELICIDAD *

PORQUE AQUÍ LA GENTE TA' CONTENTA

¡Ahora si a comer!

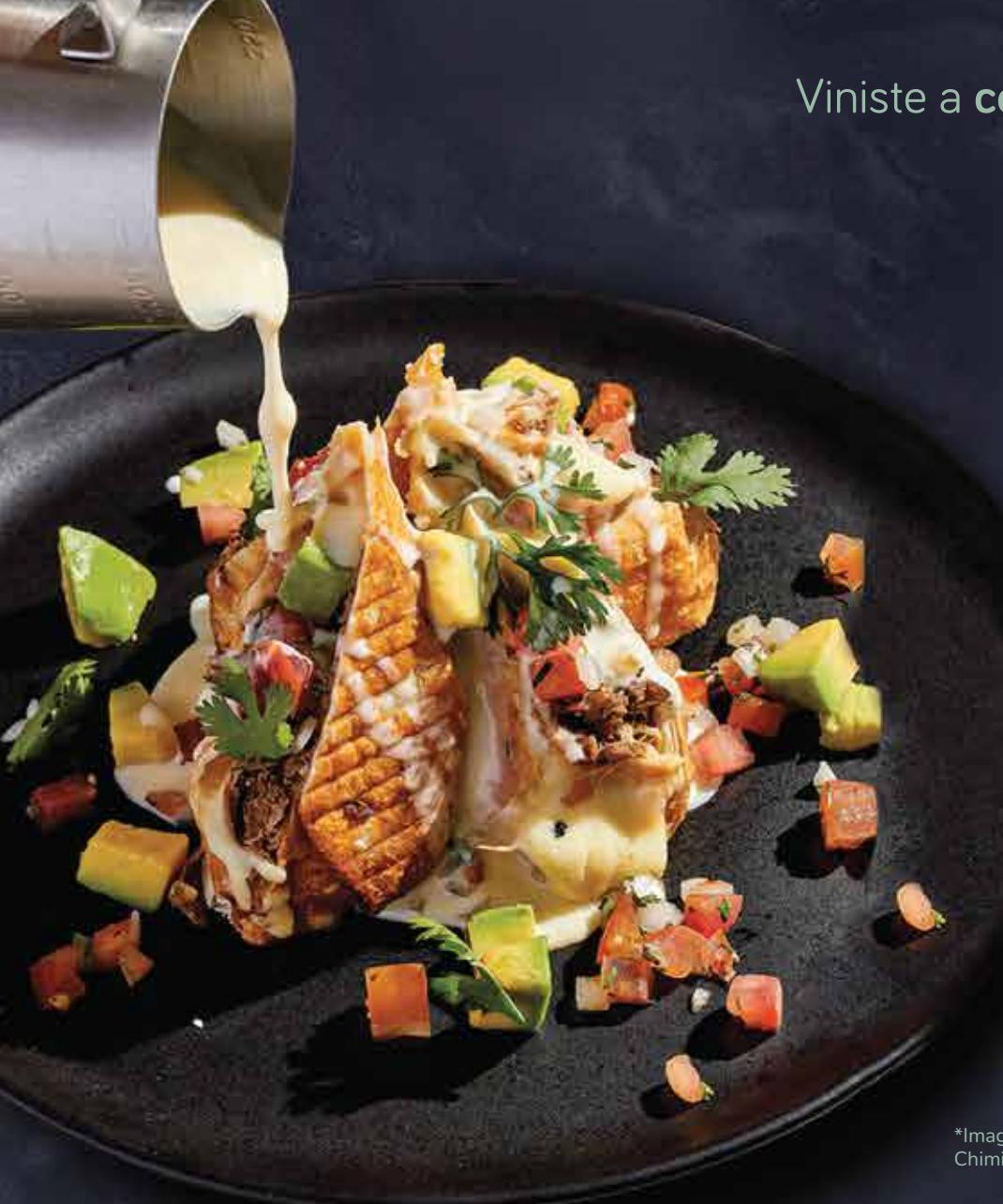
NUEVO

	1 TACO	3 TACOS
Barbacoa	\$8.900	\$25.700
Clásico y jugoso taco de barbacoa de res, cocinado lentamente al estilo mexicano y servido con toque de guacamole, cebollita y cilantro.		
Chorizo y queso	\$9.500	\$27.500
Chorizo dorado y mezclado con nuestra selección de quesos.		
Al pastor	\$9.900	\$28.700
Cerdo al pastor, piña fresca, cebolla, cilantro y salsa.		
De asada	\$9.700	\$28.100
Asado de vacío madurado, finamente cortado a cuchillo y servido con cebolla y cilantro.		
De Asada y queso	\$12.500	\$36.500
Asado de vacío madurado, finamente cortado a cuchillo y servido con cebolla y cilantro, mezclado con nuestra selección de quesos.		
Carnitas	\$11.900	\$34.700
Mezcla de cortes de cerdo y cuerito confitados por cinco horas, con cebolla y cilantro. (recomendado ponerle salsa verde).		
Gobernador	\$13.400	\$39.200
Camarón tigre, cebolla y pimentón caramelizados, sobre costra de queso, coronado con cilantro.		
Campechano		\$33.700
Res, chorizo y chicharrón, con cebolla y cilantro.		
Campeón	\$12.400	\$36.200
Jugosos cuadritos de res coronados con pico de piña tatemados sobre costra de queso.		
Birria	\$11.300	\$32.900
Cortes de res en cocción lenta adobados en chiles y especias con cebolla y cilantro. Servidos con caldo de birria.		

* TACOS *

Antes de arrancar te contamos que puedes adicionar una costra de queso a cada taco por **\$2.900**

Viniste a **celebrar la vida y a festejar**,
esa es la purita verdad.



*Imagen de referencia
Chimichangas.

NUESTROS * FUERTES *

-  GLUTEN
-  VEGETARIANO
-  FRUTOS SECOS

Las famosas Chimichangas

Burrito frito relleno de proteína y queso, coronado con aguacate, pico de gallo, bañadas en queso monterrey.

De Pollo	\$43.500
De Res.....	\$49.500
De Cerdo	\$46.500
Mixta.....	\$47.500

Mexican Salad..... \$20.800

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

Con pollo a la plancha	\$26.800
Con Camarones.....	\$36.800



¡Barriga llena, corazón contento!

Pollo con camarones en salsa . . . \$46.300 de queso azul

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).

Flautas

Crujientes tortillas de maíz rellenas de pollo, res o cerdo, acompañadas de frijol refrito, lechuga, rodajas de tomate, cebolla roja, queso fresco y guacamole casero.

De Pollo \$27.800

De Res \$34.800

De Cerdo \$32.800

Corte de res al estilo DB (200g) . . \$54.900

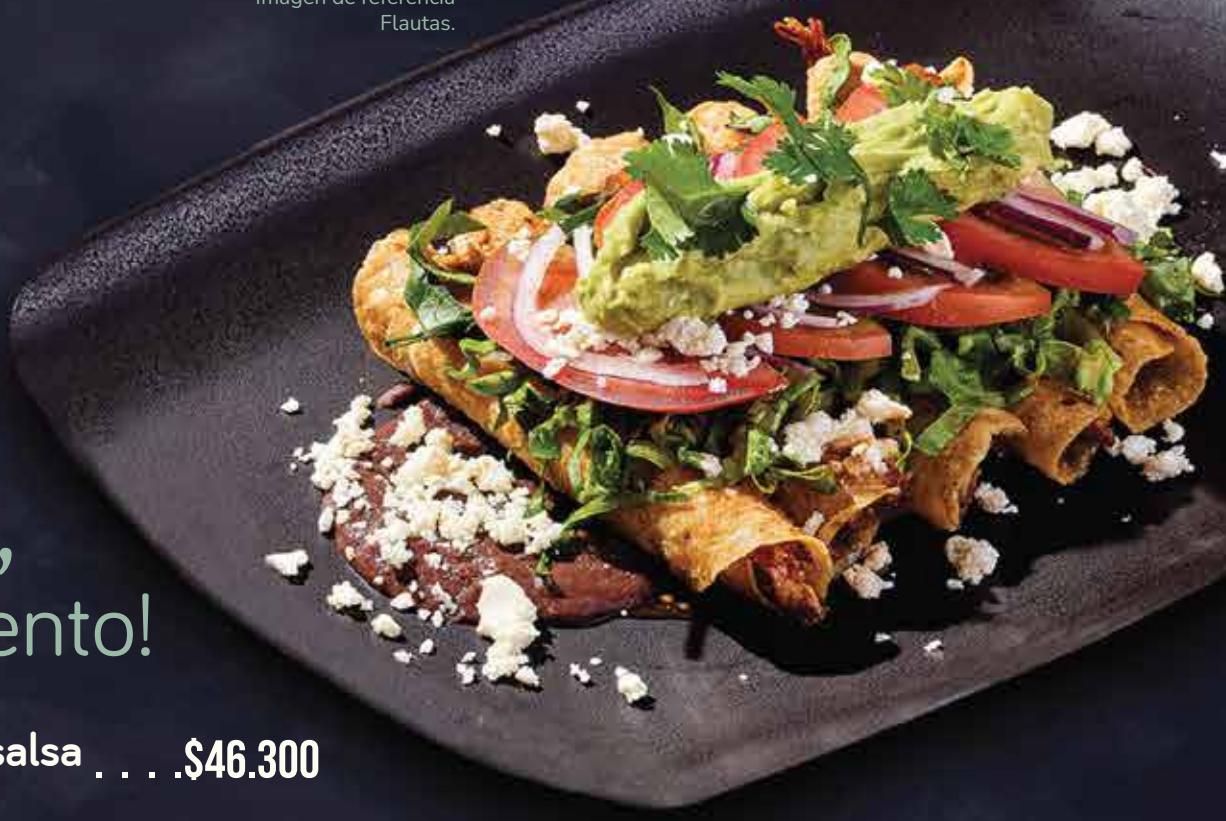
Asado de vacío madurado en corte baby 300 gr con mantequilla ghee de chiles y romero con un toque de sal de Jamaica. Servido sobre cremoso de zapallo con brócolis al vapor y tomates cherry. Elije arroz mexicano, papas a elección o ensalada (Elije 1 opción).

*Imagen de referencia
Pollo con camarones.

GLUTEN

VEGETARIANO

FRUTOS SECOS





*Imagen de referencia
Cachetes de Cerdo.



FRUTOS SECOS

GLUTEN

VEGETARIANO

Cachetes de cerdo al estilo DB. . . . \$47.500

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

Pollo Azteca \$35.900

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.

Steak con queso azul \$47.300

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

Tampiqueña \$47.300

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



*Imagen de referencia
Tampiqueña.



Lo más importante de este lugar, no es la comida ¡Es que te sientes en tu hogar!



*Imagen de referencia
Mexican Salmón

Mexican Salmón \$52.800

Salmón parrillado 150 gr, sobre arroz mexicano, frijoles de olla, aguacate, maíz, zucchini, pimentón y tomates cherrys salteados.

*** UNOS NACHOS ***
BIEN CHIDOS...



Nachos locos mixtos \$ \$40.700

Totopos crujientes cubiertos con frijol refrito, queso fundido, carne molida en salsa y tinga de pollo; decorados con lechuga, pico de gallo, crema, guacamole casero y rodajas de jalapeño.

¡Generosos y perfectos para compartir!

Solo pollo \$40.700

Solo res \$36.700



**Si tienes alguna alergia, infórmanos antes de ordenar.
Nuestros platillos pueden contener trigo, huevo, ajonjolí, nueces, chile, soya, chipotle, apio, leche, pescado y mariscos.*

*Imagen de referencia
Nachos locos Mixtos.

* FAJITAS *

BIEN BONITAS...

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.

Fajitas clásicas

Tiras de pollo	\$37.800
Tiras de res	\$43.400
Mixtas	\$43.400

Fajitas supremas. **\$ 48.700**

Tiras de res, pollo y camarón.

Carnitas de Michoacán **\$44.900**

Cacerola de jugosa carne de cerdo cocinada lentamente al estilo tradicional de Michoacán. Servidas con tortillas de maíz, cebolla, cilantro y limón; acompañadas con salsa verde para armar tacos a tu gusto.



* LOS BURRITOS *

MÁS CHIDOS

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.

Tinga de Pollo	\$37.500
Carne molida	\$37.500
Res desmechada	\$39.500
Cerdo desmechado ...	\$38.500
Mixto	\$39.500

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.

Tinga de Pollo	\$34.500
Res desmechada	\$39.500
Cerdo Desmechado ...	\$37.400
Mixto	\$39.500

Pastor Lopéz

Tortilla de trigo rellena de cerdo al pastor, frijol refrito, arroz mexicano, guacamole y pico de piña tatemado para un toque dulce.

Trifásico

Tortilla de trigo rellena de res desmechada, carnitas de cerdo y chicharrón; con arroz mexicano, frijol refrito, queso fresco, crema y pico de gallo.

Vegetariano

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



LAS * QUESADILLAS *



FRUTOS SECOS



GLUTEN



VEGETARIANO

Quesabirria \$13.400

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.

Quesabirria X3 \$38.900

Servidas con caldo de birria para mojar tus tortillas.

NUEVO

Quesadilla Barbacoa \$32.500

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



*Imagen de referencia
Quesabirria X3

¡Comer es celebrar y aquí
lo hacemos a diario!



Quesadilla al pastor \$35.800

Cerdo al pastor, piña fresca, cebolla picada, cilantro fresco y mucho queso dentro de una tortilla de trigo. Servida con lechuga, pico de gallo, crema y guacamole casero.

Quesadilla vegetariana \$27.500

Champiñones, zucchini, cebolla, pimentón y espinaca. Servida con lechuga, pico de gallo, crema y guacamole casero.

Quesadilla Texas de Carne \$28.400

Tortilla de trigo rellena de carne molida en salsa y queso. Servida con lechuga, pico de gallo, crema y guacamole casero.

Quesadilla Texas Pollo \$32.500

Tortilla de trigo rellena de tinga de pollo y queso. Servida con lechuga, pico de gallo, crema y guacamole casero.

*Imagen de referencia
Quesadilla al pastor



*Nuestras preparaciones llevan el
toque único de quesos river cheese



* COSTRAS *

Es igual que un taco, pero con queso doradito.

Puedes elegir entre tortilla de trigo o maíz.



*Imagen de referencia.
Costras.

* Si te comes una, **seguro vas por la segunda** y hasta por la tercera.



FRUTOS SECOS



GLUTEN



VEGETARIANO

	1 Costra	3 Costras
🌿 🌾 Rajas y champiñon	\$10.700	\$31.100
🌾 Al pastor	\$13.400	\$39.200
🌿 Chorizo	\$10.700	\$31.100
🌾 De Asada	\$13.400	\$38.900



*Nuestras preparaciones llevan el toque único de quesos river cheese

Uy, ya vi esa torta...

con nadie!



SI MÁS QUIERES PROBAR LAS ADICIONES TE VAN A ENCANTAR.

Tortilla de maíz	\$2.000	Sour Cream	\$5.500
Porción de nachos	\$6.900	Arroz Mexicano	\$5.900
Jalapeños	\$2.900	Ensalada Blue	\$5.900
Pico de gallo	\$3.900	Ensalada Texmex	\$6.300
Frijol refrito	\$3.900	Chorizo	\$8.200
Frijol de olla	\$3.900	Guacamole	\$8.200
Queso Gratinado	\$4.900	Cheese Dip	\$8.300
Costra de queso	\$2.900		



* POSTRES *

Para el antojo final

*Imagen de referencia
Torta de chocolate.



*Imagen de referencia
Galleta estilo New York con helado.



*Imagen de referencia
Churros con arequipe.



*Imagen de referencia
Cheesecake de flor de Jamaica



NUEVO

 **Torta de almojabana** \$12.500

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

NUEVO

 **Cheesecake de flor de Jamaica** \$14.500

NUEVO

 **Galleta estilo New York con helado** \$19.900

(Rellena de chocolate o crema de maní).

 **Churros** \$15.000

Acompañados con salsa de arequipe y Nutella.

Adición de helado \$4.000

 **Torta de chocolate** \$19.500

Adición de helado \$4.000

 **Flan de cajeta** \$11.000

Con salsa de arequipe y nueces trituradas.

*Imagen de referencia
Flan de cajeta.



*Imagen de referencia
Torta de almojabana.

* ALGO CALIENTITO *

Para reconfortar el alma

Espresso \$4.500

Americano \$4.900

Capuccino \$6.500

Capuccino \$8.900

Leche de almendras

Aromática \$5.900

Infusión de açaí o camu - camu.

Té \$5.900

Matcha de lulo.

Té chai de vainilla.



Un jugo natural, para el
alma refrescar

BEBIDAS *REFRESCANTES*

De frutas y burbujas
tenemos lo más especial



*Imagen de referencia
Limonada de coco.

Nuestras mezclas \$12.000

Naranja - Piña

Fresa - Mandarina

Fresa - Naranja

Piña - Hierbabuena

Mango - Mandarina

Maracuyá - Jamaica

Fresa - Maracuyá

Tamarindo - Mandarina

Jugo de mango biche (Con tajín y sal)

Sodas artesanales \$ 10.400

Refrescante bebida con sirope artesanal, notas cítricas, fruta fresca y soda.

Soda de Sandía

Soda de Frutos Rojos

Soda de Lulo

Soda de Piña

Soda de Gulupa

Enchulado con tequila \$27.900

Jugos naturales. \$ 8.900

Mango, piña, mora, guanabana, maracuyá, fresa y tamarindo.

Pídelo en leche por \$10.900

Naranja 360 ml \$8.900

Mandarina 360 ml \$8.900

Cócteles sin alcohol

Don Benítez sin alcohol \$16.900

Mojito's fruits \$11.500

Clásico, Lulo o Frutos rojos

Mangonada Chamoy \$11.500

Otras Bebidas

 (300 ml) \$6.500

 (300 ml) \$6.500

Agua con gas (300 ml) \$6.500

Agua sin gas (500 ml) \$6.500

Aguas frescas (360 ml) \$6.500

Jamaica y horchata

Limonada natural (480 ml) \$6.900

Limonada de coco (480 ml) \$12.100

Limonada de hierbabuena (480 ml) \$6.900

 Soda (300 ml) \$6.500

Ginger (300 ml) \$6.500

Soda michelada. \$8.700

Cafe latte frío \$11.500

Cervezas

 (330ml) \$13.500

 (330ml) \$10.900

 (300ml) \$12.900

 (330ml) \$9.500

 (330ml) \$10.400

Cajicá miel, Monserrate, Chapinero, Rose

*Corona Cero Sin Alcohol

Micheladas

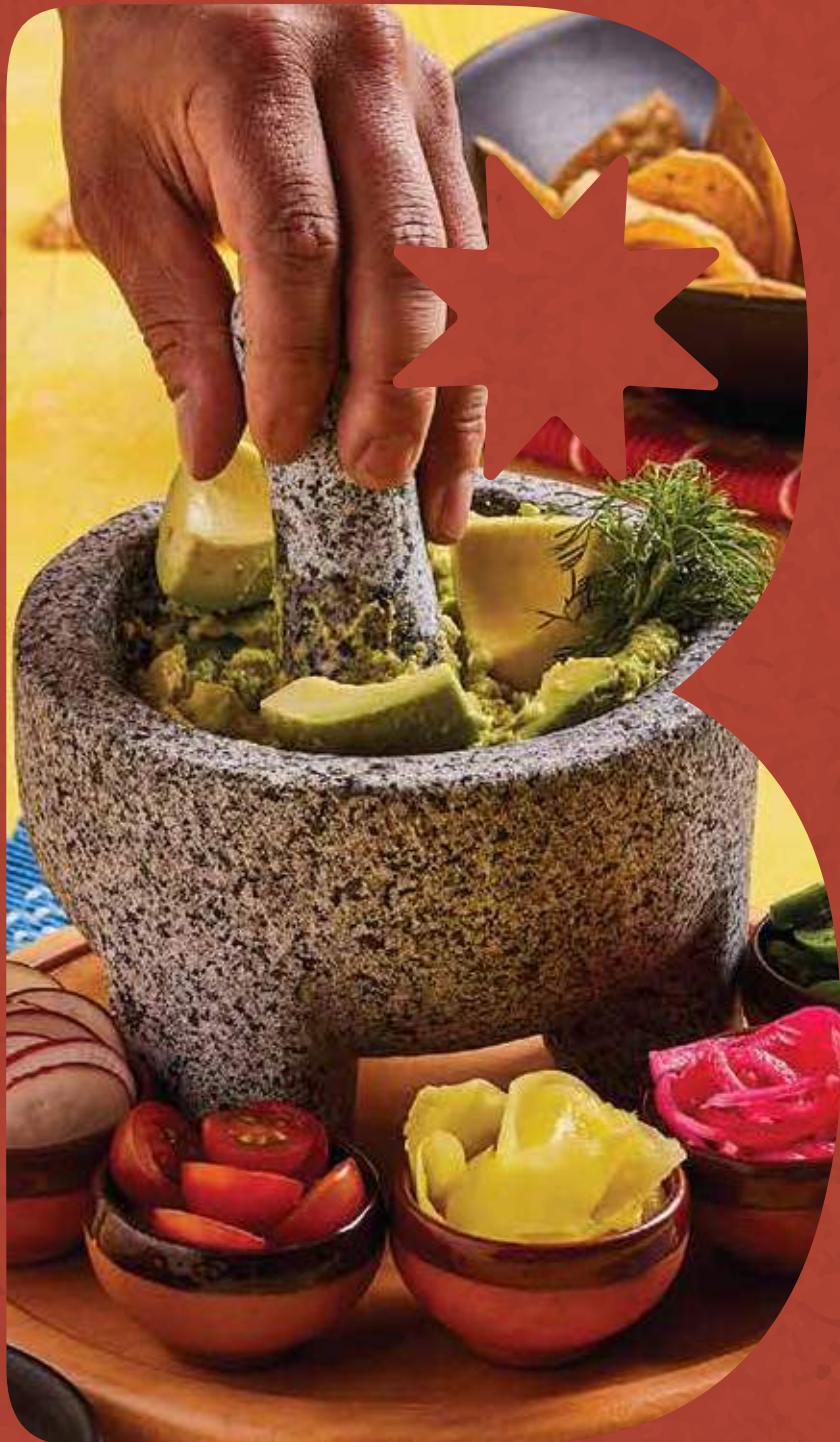
Al valor de tu cerveza, adiciona tu michelada favorita por \$5.900.

Michelada Mexicana

Mix de jugo de tomate, salsa inglesa, salsa tabasco y zumo de limón (picantita)

Michelada Chamoy

Chamoy artesanal, salsa inglesa, zumo de limón, naranja y tajín



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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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. Prohíbase 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).