



**Pikio  
TACO**

## UNA TAQUERÍA ÚNICA

En pleno barrio de Gracia se esconde la taquería Pikio Taco: pequeña y acogedora invita a vivir una gran experiencia entre sus paredes decoradas por el artista Zosen.

La nueva carta de Pikio Taco combina platos de la gastronomía mejicana más tradicional con tacos fusión fruto de la cocina de mercado. Además la taquería ofrece cada semana una propuesta de taco diferente que varía dependiendo del producto local y de temporada. Asimismo su carta ofrece opciones vegetarianas y aptas para celíacos.

En cuanto a bebidas Pikio Taco cuenta con diferentes opciones típicamente mexicanas como las aguas frescas, cervezas mexicanas como Modelo o Pacífico y cócteles característicos como el margarita o la michelada. Por otra parte Pikio Taco apuesta por los tequilas y los mezcales en su nueva carta ofreciendo una amplia selección de los más característicos.

### TACOS

#### AGUASCALIENTES

Carnitas de cerdo con salsa cremosa de aguacate, cortezas crujientes de cerdo y pico de gallo

#### AMECAMECA

Rajas poblanas con maíz, queso mozzarella, rábanos frescos marinados en agua de azahar y láminas de yuca frita

#### ATLÁNTICO

Salmón marinado con rúcula, mayonesa de chipotle y sésamo negro

#### AZTECA

Pollo al pastor con chutney de pina picante y cilantro fresco

#### CHIAPAS

Nopal rebozado en nachos con canónigos, chirivía en escabeche, brotes de alfalfa, palomitas al curry y salsa de zanahoria

#### GUADALAJARA

Ternera marinada en salsa de chiles secos y tomate con salsa de cilantro y cebolla encurtida al tequila y habanero

#### PIKIO 1.0

Ternera con chorizo, champiñones, queso mozzarella, cebolla salteada con jalapeños y salsa huevona

#### TARAHUMARA

Ternera con tomates secos, berro y salsa de maíz blanco

#### TIJUANA

Pollo a la plancha con queso mozzarella, guacamole, chips de patata y salsa valentina

#### YUCATÁN

Cochinita pibil con crema de frijol y cebolla roja en escabeche

<http://www.pikiotaco.com/>  
Carrer de Còrsega, 376, Barcelona

**LOUD**

PARA MÁS INFORMACIÓN:

María Vila

+34 931707970

[mariav@loudbarcelona.com](mailto:mariav@loudbarcelona.com)