



DON MATEO

TACOS & BIRRIA



BIENVENIDO A DON MATEO TACOS & BIRRIA



La historia de Don Mateo inicia a finales del año 2023, con una familia de tres que tenía un sueño en común: permanecer unidos, tener más tiempo para compartir y crear recuerdos inolvidables. Después de haber explorado diferentes emprendimientos, como la venta de hamburguesas, salsas gourmet para restaurantes y perros calientes, una idea extraordinaria llegó a sus vidas: la comida mexicana.

Inspirados por la rica tradición culinaria de México, la familia se embarcó en una aventura de más de un año, estudiando y perfeccionando la birria mexicana. Fue entonces cuando la artista culinaria de la familia logró lo impensable: crear una receta que se convertiría en el corazón de Don Mateo Tacos & Birria. Esta receta no solo capturó el auténtico sabor mexicano, sino también la pasión y dedicación de una familia que trabajaba junta para alcanzar su sueño.

El gran día llegó el 17 de febrero de 2024, cuando abrieron su primer punto oficial en la ciudad de Manizales. Desde ese momento, Don Mateo Tacos & Birria se ha dedicado a deleitar a cientos de comensales, ofreciendo siempre la mejor calidad en cada ingrediente y en el producto final. La familia no solo busca ofrecer comida, sino también una experiencia, por eso dedican tiempo a conocer a sus proveedores y clientes y a cuidar cada detalle del proceso.

Cada cliente que entra por sus puertas es recibido con calidez y gratitud, porque en Don Mateo creen que todos son parte de su sueño. Este restaurante es más que un negocio; es un hogar donde amigos y familia se encuentran alrededor de una mesa para disfrutar de los sabores que cuentan una historia de amor, esfuerzo y tradición.

Por eso, hoy queremos darte las gracias por estar con nosotros, por formar parte de esta aventura y por ayudarnos a seguir creciendo. Siempre recuerda que aquí, en Don Mateo, cuentas con amigos y familia. Siéntete como en casa, porque siempre serás bienvenido.

MENÚ



BOTANAS

TOSTILOCOS DE BIRRIA \$16.000

Tostacos, carne en birria, queso rallado, crema de leche, queso cheddar, mayonesa de guacamole, lehuga, cebolla y cilantro.

ESQUITES CLASICOS \$12.000

Maíz dulce desgranado, maíz tostado, queso rallado, queso cheddar, cebolla y cilantro.

ESQUITES CARNUDOS \$17.000

Maíz dulce desgranado, maíz tostado, caldo de birria, carne en birria, queso rallado, queso cheddar, cebolla y cilantro.

ESQUITES DULCES \$12.000

Maíz dulce desgranado, queso rallado, crema de leche, miel y tajin

TOTOPOS CLASICOS \$22.000

Nachos, frijol caraota, crema de leche, queso mozzarella, queso cheddar, mayonesa de guacamole, cebolla y cilantro

TOTOPOS CARNUDOS \$28.000 \$35.000

Nachos, frijol caraota, carne en birria, crema de leche, queso mozzarella, queso cheddar, mayonesa de guacamole, cebolla y cilantro

CALDO CARNUDO DE BIRRIA \$16.000

Caldo de birria, carne en birria, cebolla, cilantro y nachos para acompañar.

CALDO CARNUDO DE TACOS \$28.000

Caldo de birria, carne de birria, cebolla, cilantro, cuatro tortillas de maíz nixtamalizado para armar el taco en la mesa.

FUERTES CON BIRRIA

QUESABIRRIA X3 + CALDO \$26.000

Tres tacos en tortilla de maíz nixtamalizado con costra de queso mozzarella, carne en birria, cebolla, cilantro y caldo de birria 4 oz para remojar.

TORTA DE BIRRIA + CALDO \$20.000

Pan baguette de masa madre, costra de queso mozzarella, carne de birria, cebolla, cilantro y caldo 4oz para remojar.

GORDITA DE BIRRIA X2 + CALDO \$18.000

Arepas de queso mozzarella, carne en birria, cebolla, cilantro y caldo 4 oz para remojar.

BIRRIAMEN \$28.000

Ramen oriental cocido en caldo de birria, carne en birria, huevo frito al gusto (Duro, Blando o Medio), queso rallado, cebolla y cilantro.

PIZZA DE BIRRIA \$65.000

Tortillas de harina de 30 cm (8 porciones), rellena de carne de birria, queso fundido, crema de leche, queso cheddar, cebolla, cilantro y caldo 8 oz para remojar.

PANUELO DE BIRRIA + CALDO \$33.000

Tortilla de harina de 30 cm, rellena de carne de birria, queso fundido, crema de leche, queso cheddar, cebolla, cilantro y caldo 4 oz para remojar.

MENÚ



FUERTES VEGGIE

QUESABIRRIA VEGGIE X3

\$26.000

Tres tacos en tortilla de maíz nixtamalizado con costra de queso mozzarella, carne de soya en cocción de birria, cebolla y cilantro

TORTA DE BIRRIA VEGGIE

\$20.000

Pan baguette de masa madre, costra de queso mozzarella, carne de soya en cocción de birria, cebolla y cilantro.

GORDITA DE BIRRIA X2

\$18.000

Arepas de queso mozzarella, carne de soya en cocción de birria, cebolla y cilantro

POSTRES

FLOR DE JAMAICA CONFITADA

\$3,500

Flor de jamaica confitada bañadas en jalea de jamaica y tajín.

GÓMITAS ENDIABLADAS

\$8.000

Gusanos de goma ácidos azucarados, bañados en preparación de la casa con chamoy, jalea de jamaica y tajín.

BROWNIE CON HELADO

\$10.000

Brownie con helado de vainilla, flor de jamaicas confitada y jalea de jamaica.

POSTRE DON MATEO

\$12,000

Taco dulce con tortilla de maíz nixtamalizado, costra de queso mozzarella, arequipe o jalea de Jamaica, queso mozzarella rallado y helado de vainilla con tajín.

BEBIDAS

HORCHATA DE ARROZ 400ML

\$8,000

Bebida dulce mexicana a base de arroz, vainilla y canela.
(preguntar disponibilidad)

AGUA FRESCA DE JAMAICA

\$4,000

Infusión de flor de Jamaica sin azúcar

LIMONADA DE PANELA

\$4,000

GASEOSAS 400ML

\$4,500

AGUA

\$4,500

CORONA

\$8,000

DON FERMIN AMBER

\$13,000

DON FERMIN GOLDEN ALE

\$13,000

ADICIONES

MICHELADO CHAMOY Y TAJIN

\$3,000

MOZARELLA X1

\$2,500

MOZARELLA X3

\$6,000

MACHA PERSONALIZADA

\$3,000

Algunas salsas y/o productos pueden contener frutos secos como maní, nueces, entre otros.

Las propinas son del 10% de la venta y completamente opcionales las cuales son destinadas el 100% para el personal que está prestando el servicio en el local.