















ENTRÉES

 ATTENTION : PIQUANT !!

 ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

 SANS GLUTEN

- FRIJOLES**  5
Purée de haricots accompagnée de totopos (chips) maison.
- NOS GUACAMOLES Y TOTOPOS (CHIPS)**   8
Traditional (traditionnel) 9
Mango (mangue) 9
Chipotle (piment fumé)  9
- TAQUITOS DORADOS**   7
Trois (3) tortillas de maïs croustillantes farcies de poulet et de pommes de terre garnies de crème sûre, laitue, tomate et fromage.
- QUESADILLAS**   8
Trois (3) pâtes de maïs farcies de fromage, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bœuf), garnies de crème sûre, laitue, tomate et fromage.
- PANUCHOS**  7
Trois (3) pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots, de porc effiloché (cochinita pibil) et d'un mélange d'oignons rouges et de piments habaneros.
- SOPES**   8
Trois (3) pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bœuf) et de fromage et garnies de laitue, crème sûre et fromage.
- QUESO FUNDIDO**  9
Un savoureux mélange de fromage fondu et de saucisson de chorizo fait à la main (ou de cactus) servi dans un plat traditionnel d'argile accompagné de deux (2) tortillas de farine de blé.
- CEVICHE**  10
Poisson du jour cuit dans le jus de lime avec tomates, oignons, coriandre et morceaux d'avocat, accompagné de totopos.
- CALAMARES FRITOS** 10
Calmars frits accompagnés d'une sauce aux piments chipotles.
- CAMARONES AL COCO** 10
Six (6) crevettes enrobées de noix de coco râpée accompagnées d'une sauce de tamarindo.
- CAMARONES AL TEQUILA**  11
Cinq (5) crevettes marinées en sangrita, enrobées de bacon et flambées à la tequila.

ENTRÉES & EXTRAS


COMBO

LOS TRES VEGETARIANOS   18
Quesadillas (3), sopes (3) et taquitos dorados (3).

LOS TRES AMIGOS  19
Panuchos (3), sopes (3) et taquitos dorados (3).

COMBO DEL MAR 26
Calamares fritos, ceviche et camarones al tequila.

SOUPE ET CRÈME

SOPA DE TORTILLA  5
Tortillas en lanières servies dans un consommé de tomate garnies de fromage et de morceaux d'avocat.

CREMA DE FRIJOLES  5
Crème de haricots servie avec coulis de crème sûre.

EXTRAS

| | |
|--|--------------------------|
| RIZ | 2.50 |
| GUACAMOLE | 3 |
| PICO DE GALLO | PETIT 2.50 GRAND 4.50 |
| FRIJOLES (purée de haricots) | 2 |
| CRÈME SÛRE | 1.50 |
| LÉGUMES (poivrons, oignons, zucchini, champignons) | 3.50 |
| FROMAGE | 3 |
| POULET | 4.50 |
| CREVETTES | (4) 5 (6) 6.75 |
| BOEUF | 5 |
| TORTILLA DE FARINE OU MAÏS | 0.50 |

PLATS PRINCIPAUX

LES TRADITIONNELS

Dans cette section, Guacamole y tequila vous propose une variété de plats mexicains fort populaires ! Mais détrompez-vous, c'est ici qu'on fait les vrais et les meilleurs !

LOS TACOS (5)

16

PASTOR

Porc mariné dans un mélange de piments accompagné de morceaux d'ananas.

VÉGÉTARIEN AL PASTOR

Tofu mariné dans un mélange de piments accompagné de morceaux d'ananas.

CHORIZO

Saucisson mexicain fait à la main.

CARNITAS

Confit de porc aux fruits tropicaux.

PICADILLO

Boeuf haché et légumes en sauce chipotle avec crème sûre.

TACOS MIX

18

Vous n'arrivez pas à faire votre choix ? Composez votre assiette !
Choisissez 6 tacos de votre choix : Pastor, chorizo, carnitas et picadillo.

Toutes nos assiettes de tacos sont accompagnées de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine maison), purée de haricots et lime.

FAJITAS

POUR-DEUX

POULET

17 30

Tendres et délicieux morceaux de poulet, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

VÉGÉTARIEN

16 28

Poivrons, oignons, zucchini et champignons délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

BŒUF

19 34

Bavette de bœuf, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

GREVETTES

20 36

Crevettes, poivrons, zucchini, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

Nos fajitas sont servis sur une plaque chauffante et accompagnés de trois (3) tortillas de farine de blé, de riz, de guacamole et d'une purée de haricots. Option  si servis avec tortillas de maïs.

PLATS PRINCIPAUX

ENCHILADAS

DE SALSА ROJA (AU CHOIX : DOUCE - MOYENNE - PIQUANTE) 17

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé servies dans une sauce aux tomates rouges et garnies d'oignons, fromage et crème sûre.

DE SALSА VERDE 18

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé, servies dans une sauce aux tomates vertes et garnies d'oignons, fromage et crème sûre.

DE SALSА MOLE 19

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé, servies dans une sauce onctueuse à base de cacao et composées d'une variété de 15 épices, garnies d'oignons et de graines de sésame.

Les enchiladas sont accompagnés de riz et d'une purée de haricots.

✓ VÉGÉTARIENS (AU CHOIX : LÉGUMES SAUTÉS, FROMAGE OU PURÉE DE HARICOTS)

TOSTADAS 17

BŒUF HACHÉ ET LÉGUMES (PICADILLO)

POULET ET OIGNONS (TINGA)

MIXTE (PICADILLO ET TINGA)

VÉGÉTARIEN (LÉGUMES SAUTÉS) ✓

Garniture en sauce chipotle et purée de haricots déposés sur des deux (2) tortillas de maïs croustillantes garnies de laitue, tomate, crème sûre et fromage.

Les tostadas sont accompagnées de riz et de guacamole.

PLATS PRINCIPAUX

LES DÉCOUVERTES

Dans cette section, Guacamole y tequila vous offre des mets typiques provenant de différentes régions du Mexique. Vous aurez l'embaras du choix !

ENSALADA GUACAMOLE Y TEQUILA 17

Salade de poulet grillé, morceaux d'avocat, carotte, tomates, concombres, totopos, fromage et vinaigrette aux piments chipotles.

COCHINITA PIBIL 18

Porc effiloché cuit sur une feuille de banane servi avec deux (2) tortillas de maïs et d'un accompagnement d'oignons rouges et de piments habaneros. La cochinita pibil est servie avec riz, purée de haricots et salade du chef.

MOLE CON POLLO 20

Hauts de cuisse de poulet nappés d'une sauce onctueuse à base de cacao et composée d'une variété de 15 épices, assaisonnés de graines de sésame et accompagnés de deux (2) tortillas de maïs, riz, purée de haricots et salade du chef.

ENCAGAHUETADO 18

Filet de porc servi dans une sauce aux arachides accompagné de riz, purée de haricots et salade du chef.

PESCADO ZARANDEADO 19

Papillote de filet de pangasius, légumes et sauce épicée, servie avec riz et salade du chef.

MIXIOTE CARNERO 24

Agneau en cubes servi dans une sauce aux piments guajillos, servi avec trois (3) tortillas de maïs et accompagné de riz, coriandre, oignons et salade du chef.

PESCADO A LA VERACRUZANA 22

Filets de morue nappés d'une sauce aux olives et câpres accompagnés de riz et salade du chef.

ARRACHERA (POUR 2) 46

Un délicieux mélange de bavette de bœuf, chorizo, oignons verts, poivrons, fromage et cactus grillés et accompagné de riz, purée de haricots, guacamole et de six (6) tortillas de maïs.

TABLE D'HÔTE

À PARTIR DE 17H

SOUPE OU DESSERT DU JOUR

ENTRÉE (AU CHOIX)

GUACAMOLE Y TOTOPOS

Purée d'avocat servie avec nachos maison.

SOPES

Trois (3) petites pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots et de tinga (poulet), de picadillo (bœuf) et de fromage garnies de laitue, fromage et crème sûre.

TOSTADA DE CEVICHE

+3

Poisson du jour cuit dans le jus de lime avec tomates, oignons, coriandre et morceaux d'avocat, accompagné de totopos.

PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX)

ENCHILADAS DE SALSA ROJA (AU CHOIX : DOUCE - MOYENNE - PIQUANTE)

25

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé servies dans une sauce aux tomates rouges, garnies d'oignons, fromage et crème fraîche. Les enchiladas sont accompagnés de riz et d'une purée de haricots.

ENCACAHUETADO

26

Filet de porc servi dans une sauce aux arachides accompagné de riz, purée de haricots et salade du chef.

COCHINITA PIBIL

26

Porc effiloché cuit sur une feuille de banane servi avec deux (2) tortillas de maïs et d'un accompagnement d'oignons rouges et de piments habaneros. La cochinita pibil est servie avec riz, purée de haricots et salade du chef.

MIXIOTE CARNERO

32

Agneau en cubes servi dans une sauce aux piments guajillos cuit dans une feuille de maguey, servi avec trois (3) tortillas de maïs et accompagné de riz et salade du chef.

PESCADO ZARANDEADO

27

Papillote de filet de pangasius, légumes et sauce épicée, servie avec riz et salade du chef.

CAFÉ, THÉ OU INFUSION

REPLACEZ VOTRE DESSERT PAR UN CAFÉ ALCOOLISÉ

+2