

Pour grignoter 5\$

Guacamole  
Nachos avec fromage

Soupes & Salades

Salade mangue et avocat 6\$

Salade de cactus 6\$

Soupe de tortilla 5\$

*Bouillon poulet tomate, avec tortilla croustillante, avocat et crème sure*

Soupe azteca 5\$

*Bouillon fèves noires, avec tortilla croustillante, avocat et crème sure*

Fajitas 16\$

*Soupe ou salade compris*

*Poivron, tomate, champignons sautés avec oignon et coriandre haché. Servie avec riz, guacamole et sauce chipotle*

Végétarien

Poulet

Bœuf

Crevettes 18\$

Spécial gringa 18\$

*Porc mariné et ananas*

Mar y tierra 18\$

*Crevettes, bœuf et poulet*

Cazuelas para tacos

*Soupe ou salade compris*

*Nos plats sont servis dans des petites marmites en terre cuite, accompagnés de riz, purée de fèves noires et de tortillas de maïs pour vous préparer de tacos*

Poulet au mole poblano 17\$

*Sauce aux noix, amandes piments sec et chocolat*

Poulet au pipian verte 17\$

*Sauce aux pépins de citrouille et tomatillo*

Cochinita Pibil 17\$

*Porc effilé mariné au jus d'orange et achiote*

Costillitas al tamarindo 17\$

*Côtelettes de porc sauce au tamarin*

Puntas a la Mexicaine 17\$

*Bœuf sauté, sauce tomate, petits pois et poivron*

Crevettes aux champignons 18\$

*Sautés aux champignons marinés à l'ail et piments doux*

Crevettes à la coriandre 19\$

*Sautés à la crème de coriandre*

Crevettes de la casa 19\$

*Sautés à la crème de chipotle*

Crevettes machos 19\$

*Sautés dans l'huile d'olive mariné aux piments forts*

Barbacoa 22\$

*Agneau mariné à l'ail et feuille d'avocat*

Menu dégustation 27\$

*Soupe ou salade compris*

*Choix de 3 petits cazuelas*

*Accompagnements*

Menu pour deux personnes 38\$

*Guacamole pour grignoter*

*2 petites bouchées au poulet à grignoter*

*2 soupes ou salades compris*

*Choix de 3 cazuelas*

*Accompagnements*

Quesos fundidos 18\$

*Soupe ou salade compris*

Champi-queso

*Fromage fondu aux champignons marinés au piment doux*

Chori-queso

*Fromage fondu à la saucisse espagnole*

Burritos 13\$

*Tortilla de blé garnies au choix avec fèves noires et fromage. Servie avec riz et salade*

Chilorio

*Porc mariné aux piments doux*

Chicharrón

*Couenne de porc à la sauce verte*

Tinga

*Poulet sauce tomate et petits pois*

Ropa vieja

*Bœuf effilé, tomate, poivron*

Végétarien

*Sauce tomate et légumes grillés*

Boissons 3\$

Agua fresca

*Demandez pour la saveur du jour*

Jumex

*Nectar de fruits tropicaux*

Sodas

*Pepsi, 7up, réguler et diète*

Boissons mexicains

*Jarritos, Boing, Sidral, Sangria Seniorial*

Bières mexicaines 5.5\$

*Sol, XX, Tecate*

Verre de sangria 4.5\$

Pichet de Sangria 18\$

Margaritas 6\$

Tequila sun rise 6\$

Shot de tequila 4\$

Verre à vin 5\$

Bouteille de vin 30\$

La Cetto - Petite Syraz

Nieto - Malbec

Hoya de Cadenas - Tempranillo

Veramonte - Merlot



Appetizers 5\$

Guacamole  
Nachos with cheese  
Chicken taquitos

Soups & Salads

Mango and avocado salad 6\$

Cactus salad 6\$

Tortilla soup 5\$

*Tomato chicken broth with crispy corn tortilla, avocado, sour cream and cheese*

Azteca soup 5\$

*Chicken broth and beans with crispy corn tortilla, avocado, sour cream and cheese*

Fajitas

*With soup or salad*

*Sautéed bell pepper, tomatoes, mushrooms onion and cilantro. Served with rice, guacamole and chipotle sauce*

Vegetarian 16\$

Chicken 16\$

Beef 16\$

Shrimp 18\$

Special gringa 18\$

*Pork and chopped pineapple*

Mar y tierra 18\$

*Shrimp, beef and chicken*

Cazuelas para tacos

*With soup or salad*

*Our dishes are served in small clay pots, with rice, refried black beans and corn tortillas to make your own tacos*

Chicken in mole poblano sauce 17\$

*Chicken in a rich sauce of nuts, almonds, dried peppers and chocolate*

Chicken in green pipian 17\$

*Pumpkin seed sauce and green tomatillo*

Cochinita Pibil 17\$

*Pork marinated in orange juice and achiote*

Costillitas al tamarindo 17\$

*Pork ribs with tamarind sauce*

Puntas a la Mexicana 17\$

*Beef sautéed with tomato sauce, bell pepper and green peas*

Shrimps with mushrooms 18\$

*Marinated in garlic and sweet pepper*

Shrimps with cilantro 19\$

*Sautéed in sour cream and jalapeno pepper*

Shrimps de la casa 19\$

*Sautéed in chipotle sauce*

Shrimps machos 19\$

*Sautéed in hot pepper oil*

Barbacoa 22\$

*Lamb marinated in guajillo sauce and avocado leaf*

Tasting menu 27\$

*With soup or salad*

*Your choice of three cazuelas, served with rice and refried beans*

Menu for 2 38\$

*Guacamole*

*Appetizers*

*Two soups or salads*

*Your choice of three cazuelas, served with rice and corn tortilla.*

Quesos fundidos 18\$

*With soup or salad*

Champi-queso

*Melted cheese with marinated mushrooms and guajillo pepper*

Chori-queso

*Melted cheese with chorizo (Spanish sausage)*

Burritos 13\$

*Flour tortilla filled with your choice of meat, black beans and cheese, served with rice and salad*

Chilorio

*Marinated pork with sweet pepper sauce*

Chicharrón

*Crispy pork skin with green sauce*

Tinga

*Chicken with tomato sauce and green peas*

Ropa vieja

*Shredded beef with tomato sauce and bell pepper*

Vegetarian

*Tomato sauce and grilled vegetables*

Drinks 3\$

Agua fresca

*Ask for the flavour of the day*

Jumex

*Tropical fruit nectars*

Soft drinks

*Pepsi, 7up (regular or diet)*

Mexican soft drinks

*Jarritos, Boing, Sidral, Sangria Seniorial*

Alcoholic drinks

Mexican beers

*Sol, XX, Tecate*

Sangria

*Glass*

*Pitcher* 4.5\$

Margaritas

*Lime, tamarind or hibiscus flower*

Tequila sunrise

*Orange juice, tequila and grenadine*

Tequila shot

4\$

Wine

*Glass*

*Bottle* 5\$

*La Cetto - Petite Syraz*

*Nieto - Malbec*

*Hoya de Cadenas - Tempranillo*