



Menu

Guacamole y tequila - Restaurant mexicain

112 Rue Principale O, Magog, QC J1X 2A5, Canada | (819) 868-0088

Most Ordered

Picadillo

CA\$26.00

Sans gluten. Bouf haché ou PVT en sauce chipotle avec crème sure. / Gluten free. Ground beef or TVP in chipotle sauce with sour cream.

Calamares Fritos

CA\$17.00

Sans gluten. Calmars frits accompagnés d'une sauce aux piments chipotles. / Gluten free. Fried calamari with chipotle chili sauce.

Poulet / Chicken

CA\$27.00

Tendres et délicieux morceaux de poulet, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage. / Tender and delicious pieces of chicken, peppers, onions and bacon delicately seasoned, sautéed and topped with cheese.

Nos guacamoles y totopos (chips) / Our Guacamole and Totopos (Chips)

CA\$14.00

Sans gluten. / Gluten free.

Quesadillas

CA\$14.00

Sans gluten. Trois (3) pâtes de maïs farcies de fromage, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bouf), garnies de crème sure, laitue, pico de gallo et fromage. / Gluten free. Three (3) corn dough filled with cheese, tinga (onions and chicken), picadillo (beef), topped with sour cream, lettuce, pico de gallo and cheese.

Churros

CA\$11.00

Deux (2) bâtonnets de pâtes à choux frites dans le sucre et la cannelle

De Salsa Roja

CA\$25.00

Sans gluten. Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé servies dans une sauce aux tomates rouges et garnies d'oignons, fromage et crème sure. / Gluten free. Three (3) corn tortillas filled with minced chicken served in a red tomato sauce and topped with onions, cheese and sour cream.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Magog

Pico de Gallo

CA\$4.00

Sans gluten. Servies avec croustilles. / Gluten free. Served with crisps.

Bouf / Beef

CA\$32.00

Lanières de mignon de bouf, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage. / Delicately seasoned beef strips, peppers, onions and bacon sautéed and topped with cheese.

Pastor

CA\$26.00

Sans gluten. Porc mariné al pastor et morceaux d'ananas. / Gluten free. Marinated pork al pastor and pineapple pieces.

Entrées / Appetizers

Calamares Fritos

CA\$17.00

Sans gluten. Calmars frits accompagnés d'une sauce aux piments chipotles. / Gluten free. Fried calamari with chipotle chili sauce.

Quesadillas

CA\$14.00

Sans gluten. Trois (3) pâtes de maïs farcies de fromage, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bouf), garnies de crème sure, laitue, pico de gallo et fromage. / Gluten free. Three (3) corn dough filled with cheese, tinga (onions and chicken), picadillo (beef), topped with sour cream, lettuce, pico de gallo and cheese.

Taquitos Dorados

CA\$14.00

Sans gluten. Trois (3) tortillas de maïs croustillantes farcies de poulet et de pommes de terre garnies de crème sure, laitue, pico de gallo et fromage. / Gluten free. Three (3) crispy corn tortillas filled with chicken and potatoes topped with sour cream, lettuce, pico de gallo and cheese.

Camarones al Coco

CA\$17.00

Sans gluten. Cinq (5) crevettes enrobées de noix de coco râpée accompagnées d'une sauce de tamarindo. / Gluten free. Five (5) shrimps coated with shredded coconut and served with a tamarindo sauce.

Sopes

CA\$14.00

Sans gluten. Trois (3) pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bouf) et de fromage et garnies de laitue, crème sure et fromage. / Gluten free. Three (3) corn dough topped with mashed beans, tinga (onions and chicken), picadillo (beef) and cheese and garnished with lettuce, sour cream and cheese.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Magog

Queso Fundido

CA\$16.00

Un savoureux mélange de fromage fondu et de saucisson de chorizo fait à la main (ou de cactus) servi sur un plat traditionnel accompagné de deux (2) tortillas de farine de blé. A tasty blend of melted cheese and handmade chorizo sausage (or cactus) served on a traditional platter with two (2) wheat flour tortillas.

Ceviche

CA\$16.00

Sans gluten. Poisson du jour cuit dans le jus de lime avec tomates, oignons, coriandre et morceaux d'avocat et accompagné de totopos. / Gluten free. Fish of the day cooked in lime juice with tomatoes, onions, coriander and pieces of avocado and served with totopos.

Camarones al Tequila

CA\$17.00

Sans gluten. Cinq (5) crevettes marinées en sangrita, enrobées de bacon et flambées à la tequila. / Gluten free. Five (5) shrimp marinated in sangrita, wrapped in bacon and flambéed with tequila.

Nos guacamoles y totopos (chips) / Our Guacamole and Totopos (Chips)

CA\$14.00

Sans gluten. / Gluten free.

Frijoles

CA\$11.00

Sans gluten. Purée de haricots accompagnée de totopos (chips) maison. / Gluten free. Bean puree with homemade totopos (chips).

Entrées & extras - soupe et crème / Appetizers & Extras - Soup & Cre

Sopa de Tortilla

CA\$10.00

Sans gluten. Tortillas en lanières servies dans un consommé de tomate garnies de fromage et de morceaux d'avocat. / Gluten free. Tortilla strips served in a tomato consommé topped with cheese and avocado pieces.

Crema de Frijoles

CA\$10.00

Sans gluten. Crème de haricots servie avec coulis de crème sure. / Gluten free. Cream of bean soup served with sour cream coulis.

Entrées & extras - extras / Appetizers & Extras - Extras

Pico de Gallo

CA\$4.00

Sans gluten. Servies avec croustilles. / Gluten free. Served with crisps.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Magog

Frijoles

CA\$3.00

Sans gluten. Purée de haricots / Gluten free. Mashed beans.

Crème sure / Sour Cream

CA\$3.50

Sans gluten. / Gluten free.

Légumes sautés / Sautéed Vegetables

CA\$9.00

Sans gluten. Poivrons, oignons, zucchini et champignons. / Gluten free. Peppers, onions, zucchini and mushrooms.

Fromage / Cheese

CA\$5.00

Sans gluten. / Gluten free.

Poulet / Chicken

CA\$15.00

Sans gluten. / Gluten free.

Tortilla de farine ou maïs / Flour or Corn Tortilla

CA\$0.50

Sans gluten. / Gluten free.

Riz / Rice

CA\$4.50

Sans gluten. / Gluten free.

Guacamole

CA\$4.00

Sans gluten. / Gluten free.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Magog

Plats principaux - los tacos (5) / Main Courses - Los Tacos (5)

Picadillo

CA\$26.00

Sans gluten. Bouf haché ou PVT en sauce chipotle avec crème sure. / Gluten free. Ground beef or TVP in chipotle sauce with sour cream.

Carnitas

CA\$26.00

Sans gluten. Confit de porc aux fruits tropicaux. / Gluten free. Confit of pork with tropical fruits.

Jacquier / Jackfruit

CA\$31.00

Sans gluten. Jacquier mariné al achiotte. / Gluten free. Marinated jackfruit al achiotte.

Chorizo

CA\$26.00

Sans gluten. Saucisson mexicain haché fait à la main. / Gluten free. Handmade chopped Mexican sausage.

Pastor

CA\$26.00

Sans gluten. Porc mariné al pastor et morceaux d'ananas. / Gluten free. Marinated pork al pastor and pineapple pieces.

Tofu al Pastor

CA\$26.00

Sans gluten. Tofu mariné al pastor et morceaux d'ananas. / Gluten free. Marinated tofu al pastor and pineapple pieces.

Plats principaux - fajitas / Main Courses - Fajitas

Bouf / Beef

CA\$32.00

Lanières de mignon de bouf, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage. / Delicately seasoned beef strips, peppers, onions and bacon sautéed and topped with cheese.

Crevettes / Shrimp

CA\$29.00

Crevettes, poivrons, zucchini, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage. / Shrimp, peppers, zucchini, onions and bacon delicately seasoned, sautéed and topped with cheese.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Magog

Poulet / Chicken

CA\$27.00

Tendres et délicieux morceaux de poulet, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage. / Tender and delicious pieces of chicken, peppers, onions and bacon delicately seasoned, sautéed and topped with cheese.

Végétarien / Vegetarian

CA\$25.00

Poivrons, oignons, zucchini et champignons délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage. / Delicately seasoned peppers, onions, zucchini and mushrooms sautéed and topped with cheese.

Plats principaux - enchiladas / Main Courses - Enchiladas

De Salsa Mole

CA\$30.00

Épicé / présence d'amande. 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. / Spicy/almonds. Three (3) corn tortillas stuffed with minced chicken, served in a creamy cocoa-based sauce with a variety of 15 spices, topped with onions and sesame seeds.

De Salsa Roja

CA\$25.00

Sans gluten. Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé servies dans une sauce aux tomates rouges et garnies d'oignons, fromage et crème sure. / Gluten free. Three (3) corn tortillas filled with minced chicken served in a red tomato sauce and topped with onions, cheese and sour cream.

De Salsa Verde

CA\$28.00

Épicé et sans gluten. Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé, servies dans une sauce aux tomates vertes et garnies d'oignons, fromage et crème sure. / Spicy and gluten free. Three (3) corn tortillas filled with minced chicken, served in a green tomato sauce and topped with onions, cheese and sour cream.

Plats principaux / Main Courses

Pescado Zarandeado

CA\$30.00

Épicé et sans gluten. Papillote de pangasius, légumes et sauce épicée, servie avec riz et salade du chef. / Spicy and gluten free. Papillote of pangasius, vegetables and spicy sauce, served with rice and chef's salad.

Mixiote Carnero

CA\$35.00

Épicé et sans gluten. Agneau en cubes servi dans une sauce aux piments ancho y morita, servi avec trois (3) tortillas de maïs et accompagné de riz, coriandre, oignons, purée de haricots et salade du chef. / Spicy and gluten free. Cubed lamb served in an ancho y morita pepper sauce, served with three (3) corn tortillas and accompanied by rice, cilantro, onions, mashed beans and chef's salad.

Pescado a la Veracruzana

CA\$32.00

Sans gluten. Filets de morue nappés d'une sauce tomatée, olives et câpres accompagnés de riz et salade du chef. / Gluten free. Cod filets with tomato sauce, olives and capers served with rice and chef's salad.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Magog

Arrachera (pour 2) / Arrachera (for 2)

CA\$85.00

Sans gluten. Un délicieux mélange de filet mignon de bœuf, chorizo, oignons, poivrons, cactus, fromage, pico de gallo et avocat, accompagné de riz, purée de haricots, guacamole et de six (6) tortillas de maïs. / Gluten free. A delicious blend of beef tenderloin, chorizo, onions, peppers, cactus, cheese, pico de gallo and avocado, served with rice, mashed beans, guacamole and six (6) corn tortillas.

Mole con Pollo

CA\$32.00

Épicé. 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. / Spicy. Chicken thighs topped with a creamy cocoa-based sauce composed of a variety of 15 spices, seasoned with sesame seeds and served with two (2) corn tortillas, rice, mashed beans and chef's salad.

Cochinita Pibil

CA\$30.00

Sans gluten. 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 forts. La cochinita pibil est servie avec riz, purée de haricots et salade du chef. / Gluten free. Pulled pork cooked on a banana leaf served with two (2) corn tortillas and a side of red onions and hot peppers. The cochinita pibil is served with rice, mashed beans and chef's salad.

Mexibols

Cochinita Pibil

CA\$28.00

Sans gluten. Oignons marinés, jalapeño, coriandre, lime et concombres. / Gluten free. Pickled onions, jalapeño, cilantro, lime and cucumber.

Picadillo

CA\$27.00

Sans gluten. Pico de gallo, poivrons rouges, crème sure et fromage. / Gluten free. Pico de gallo, red bell peppers, sour cream and cheese.

A la Diabla

CA\$28.00

Sans gluten. Pico de gallo, concombres, fromage, crème sure et lime. / Gluten free. Pico de gallo, cucumbers, cheese, sour cream and lime.

Al Pastor

CA\$27.00

Sans gluten. Ananas, coriandre, oignons et poivrons rouges et lime. / Gluten free. Pineapple, cilantro, onions and red bell peppers and lime.

Végé / Veggie

CA\$26.00

Sans gluten. Pico de gallo, mangues, concombres et poivrons rouges / Gluten free. Pico de gallo, mangoes, cucumbers and red peppers.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Magog

Desserts

Flan au caramel

CA\$10.00

Flan (crème caramel) fait maison.

Pastel de très leches

CA\$12.00

Gâteau blanc aux trois laits et rhum coco, fait maison.

Churros

CA\$11.00

Deux (2) bâtonnets de pâtes à choux frites dans le sucre et la cannelle
