



Menu

Guacamole y tequila - Restaurant mexicain

2340 Rue King O, Sherbrooke, QC J1J 2E8, Canada | (819) 823-8181

Most Ordered

Nos guacamoles et totopos (chips) / Our Guacamoles and Totopos (Chips) **CA\$14.00**

Végétarien et sans gluten. / Vegetarian and gluten free.

Quesadillas **CA\$14.00**

Végétarien et sans gluten. Trois (3) pâtes de maïs farcies de fromage, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bouf), garnies de crème sûre, laitue, tomate et fromage. / Vegetarian and gluten free. Three (3) corn pasta stuffed with cheese, tinga (onions and chicken), picadillo (beef), topped with sour cream, lettuce, tomato and cheese.

Enchiladas de salsa roja / Enchiladas of Salsa Roja **CA\$25.00**

Sans gluten et épicé. Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé. Servies dans une sauce aux tomates rouges et garnies d'oignons, fromage et crème sûre. Accompagnés de riz et d'une purée de haricots. / Gluten free and Spicy. Three (3) corn tortillas stuffed with minced chicken served in a red tomato sauce and garnished with onions, cheese, and sour cream. Accompanied with rice and mashed beans.

Fajitas poulet / Chicken Fajitas **CA\$27.00**

Tendres et délicieux morceaux de poulet, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage. 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 sans gluten si servis avec tortillas de maïs. / Tender and delicious pieces of chicken, peppers, onions and bacon delicately seasoned, sauteed, and topped with cheese. Served on a hot plate and accompanied by three (3) tortillas of wheat flour, rice, guacamole, and mashed beans. Gluten-free option if served with corn tortillas.

Bol bouf picadillo / Beef Picadillo Bowl **CA\$26.00**

Sans gluten. Bouf haché chipotle, pico de gallo, poivrons rouges, crème sûre, fromage et croustille de maïs. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de chou, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Gluten free. Chipotle ground beef, pico de gallo, red peppers, sour cream, cheese and corn chips. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Chorizo Tacos **CA\$25.00**

Sans gluten. 5 morceaux. Saucisson mexicain. Servies de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine), purée de haricots et lime. / Gluten free. 5 pieces. Mexican sausage. Served with rice, guacamole, pico de gallo (mexican salsa), bean puree and lime

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Sherbrooke

Bol à la diabla au poulet / Diabla Bowl With Chicken

CA\$28.00

Sans gluten. Poulet mariné flambé (pas piquant), pico de gallo, concombre, fromage, crème sûre, croustilles de maïs et lime. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de choux, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Gluten free. Flambéed marinated chicken (not spicy), pico de gallo, cucumber, cheese, sour cream, corn chips and lime. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Bol boulettes crousti aux haricots noirs / Black Bean Crisp Dumpling Bowl

CA\$25.00

Végétarien et sans gluten. Boulettes croustillantes aux haricots noirs, pico de gallo, mangues, concombre et poivrons rouges. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de choux, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Vegetarian and gluten free. Crispy dumplings with black beans, pico de gallo, mango, cucumber and red peppers. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Tacos Pastor / Pastor Tacos

CA\$25.00

Sans gluten. 5 morceaux. Porc mariné dans un mélange de piments accompagné de morceaux d'ananas. Servies de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine), purée de haricots et lime. / Gluten free. 5 Pcs. Pork marinated in a mixture of peppers accompanied by pieces of pineapple. Served with rice, guacamole, pico de gallo (Mexican salsa), mashed beans, and lime.

Queso fundido

CA\$16.00

Végétarien. 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. / Vegetarian. A tasty mix of processed cheese and hand-made chorizo sausage (or cactus) served in a traditional Clay dish with two (2) tortillas of wheat flour.

Entrées / Appetizers

Quesadillas

CA\$14.00

Végétarien et sans gluten. Trois (3) pâtes de maïs farcies de fromage, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bouf), garnies de crème sûre, laitue, tomate et fromage. / Vegetarian and gluten free. Three (3) corn pasta stuffed with cheese, tinga (onions and chicken), picadillo (beef), topped with sour cream, lettuce, tomato and cheese.

Nos guacamoles et totopos (chips) / Our Guacamoles and Totopos (Chips)

CA\$14.00

Végétarien et sans gluten. / Vegetarian and gluten free.

Sopes

CA\$13.00

Sans gluten. Trois (3) pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bouf) et de fromage. Garnies de laitue, crème sûre et fromage. / Gluten free. Three (3) corn pasta coated with mashed beans, tinga (onions and chicken), picadillo (beef) and cheese. Garnished with lettuce, sour cream 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 sûre, laitue, tomate et fromage. / Gluten free. Three (3) crispy corn tortillas stuffed with chicken and potatoes. Topped with sour cream, lettuce, tomato and cheese.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Sherbrooke

Panuchos

CA\$14.00

Sans gluten. Trois (3) pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots, de porc loché (cochinita pibil), d'un mélange d'oignons rouges et de piments habaneros. / Gluten free. Three (3) corn pasta coated with mashed beans, pork loach (cochinita pibil), a mixture of red onions and habaneros.

Queso fundido

CA\$16.00

Végétarien. 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. / Vegetarian. A tasty mix of processed cheese and hand-made chorizo sausage (or cactus) served in a traditional Clay dish with two (2) tortillas of wheat flour.

Calamares Fritos

CA\$17.00

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

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 grated coconut and tamarind sauce.

Camarones al tequila

CA\$17.00

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

Tacos de poisson / Fish Tacos

CA\$16.00

Sans gluten. Morue panée servie dans deux (2) tortillas de maïs souple, garnie de laitue, choux, radis et mayonnaise épicée (à côté). / Gluten free. Breaded cod served in two (2) soft corn tortillas, topped with lettuce, cabbage, radishes and spicy mayonnaise (on the side).

Poblano farci / Chile Relleno

CA\$17.00

Végétarien. Un piment poblano farci de fromage. Garni d'une sauce tomatée et de crème sûre. / Vegetarian. A poblano pepper stuffed with cheese. Topped with tomato sauce and sour cream.

Ceviche

CA\$16.00

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

Frijoles

CA\$10.00

Sans gluten. Purée des haricot accompagnée de totopos (chips). / Gluten free. Mashed beans accompanied with totopos (chips).

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Sherbrooke

Entrées et extras / Appetizers and Extras

Crema de Frijoles

CA\$10.00

Sans gluten. Crème de haricots. Servi avec coulis de crème sûre. / Gluten free. Cream of beans. Served with sour cream coulis.

Sopa de tortilla

CA\$10.00

Tortillas en lanières servies dans un consommé de tomate garnies de fromage et de morceaux d'avocat. / Tortillas in strips served in a tomato consomme garnished with cheese and pieces of avocado.

Plats principaux / Mains Dishes

Mixiote Carnero

CA\$35.00

Épicé. 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. / Spicy. Lamb cubes served in a sauce with guajillos peppers. Served with three (3) corn tortillas and served with rice, coriander, onions, been puree and chef salad.

Pescado Zarandeado

CA\$28.00

Épicé. Papillote de filet de tilapia, légumes, et sauce épicée. Servie avec riz et salade du chef. / Spicy. Filet of tilapia fillet, vegetables, and spicy sauce. Served with rice and mashed beans.

Pescado a la veracruzana

CA\$31.00

Épicé. Filets de morue nappés d'une sauce aux olives et câpres accompagnés de riz et salade du chef. / Spicy. COD fillet topped with olive sauce and capers accompanied by rice and chef's salad.

Arrachera (pour 2) / Arrachera (For 2)

CA\$80.00

Sans gluten. 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. / Gluten free. A delicious blend of beef flank, chorizo, green onions, peppers, cheese, and cactus grilled. Served with rice, mashed beans, guacamole, and six (6) corn tortillas.

Cochinita pibil (végétarien = jacquier) / Cochinita Pibil (Vegetarian = Jackfruit) CA\$34.00

Végétarien et sans gluten. Jacquier (jackfruit) effiloché cuit sur une feuille de banane. Servi avec deux (2) tortillas de maïs, d'un accompagnement d'oignons rouges et de piments habaneros. La cochinita pibil est servie avec riz, purée de haricots et salade du chef. / Vegetarian and gluten free. Frayed pork baked on a banana leaf. Served with two (2) corn tortillas and an accompaniment of red onions and habaneros. The cochinita pibil is served with rice, mashed beans and chef salad.

Gringas

CA\$24.00

Deux (2) tortillas de maïs garnies de pastor (porc mariné avec ananas) et de fromage, servies avec riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine) et purée de haricots. / Two corn tortillas garnished of pork marinated in a mixture of peppers accompanied by pieces of pineapple (pastor) and cheese. Served with rice, guacamole, pico de gallo (mexican salsa) and mashed beans.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Sherbrooke

Cochinita Pibil

CA\$28.00

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 habaneros. La cochinita pibil est servie avec riz, purée de haricots et salade du chef. / Gluten Free. Frayed pork baked on a banana leaf. Served with two (2) corn tortillas and an accompaniment of red onions and habaneros. The cochinita pibil is served with rice, mashed beans and chef salad.

Mole Con Pollo

CA\$30.00

Epicé. 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 and a variety of 15 spices, seasoned with sesame seeds. Served with two (2) corn tortillas, rice, bean puree and chef salad.

Los Tacos

Carnitas Tacos

CA\$25.00

Sans gluten. 5 morceaux. Confit de porc aux fruits tropicaux. Servies de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine), purée de haricots et lime. / Gluten free. 5 pieces. Confit of pork with tropical fruits. Served with rice, guacamole, pico de gallo (mexican salsa), bean puree and lime.

Tacos végété protéine végétale picadillo / Veggie Tacos Vegetable Protein Picadillo

CA\$24.00

Végétarien et sans gluten. 5 morceaux. Protéine végétale texturée (pvt) et légumes en sauce chipotle avec crème sûre. Servies de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine), purée de haricots et lime. / Vegetarian. 5 Pcs. Textured vegetable Proteine and vegetables in chipotle sauce with sour cream. Served with rice, guacamole, pico de gallo (Mexican salsa), mashed beans, and lime.

Chorizo Tacos

CA\$25.00

Sans gluten. 5 morceaux. Saucisson mexicain. Servies de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine), purée de haricots et lime. / Gluten free. 5 pieces. Mexican sausage. Served with rice, guacamole, pico de gallo (mexican salsa), bean puree and lime

Picadillo tacos

CA\$25.00

Sans gluten. 5 morceaux. Bouf haché et légumes en sauce chipotle avec crème sûre. Servies de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine), purée de haricots et lime. / Gluten free. 5 pieces. Ground beef and vegetables in chipotle sauce with sour cream. Served with rice, guacamole, pico de gallo (mexican salsa), mashed beans and lime.

Tacos Pastor / Pastor Tacos

CA\$25.00

Sans gluten. 5 morceaux. Porc mariné dans un mélange de piments accompagné de morceaux d'ananas. Servies de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine), purée de haricots et lime. / Gluten free. 5 Pcs. Pork marinated in a mixture of peppers accompanied by pieces of pineapple. Served with rice, guacamole, pico de gallo (Mexican salsa), mashed beans, and lime.

Tacos végété tofu al pastor / Veggie Tofu Tacos Al Pastor

CA\$24.00

Végétarien et sans gluten. 5 morceaux. Tofu mariné dans un mélange de piments accompagné de morceaux d'ananas. Servies de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine), purée de haricots et lime. / Vegetarian and gluten free. 5 Pcs. Tofu marinated in a mixture of peppers accompanied by pieces of pineapple. Served with rice, guacamole, pico de gallo (Mexican salsa), mashed beans, and lime.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Sherbrooke

Fajitas

Fajita végétarien / Vegetarian Fajita

CA\$24.00

Végétarien. Poivrons, oignons, zucchini et champignons délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage. 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 sans gluten si servis avec tortillas de maïs. / Vegetarian. Peppers, onions, zucchini and mushrooms delicately seasoned, sauteed, and garnished with cheese. Served on a hot plate and accompanied by three (3) tortillas of wheat flour, rice, guacamole, and mashed beans. Gluten-free option if served with corn tortillas.

Fajitas bouf / Beef Fajitas

CA\$32.00

Bavette de bouf, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage. 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 sans gluten si servis avec tortillas de maïs. / Beef flank, peppers, onions and bacon delicately seasoned, sauteed, and garnished with cheese. Served on a hot plate and accompanied by three (3) tortillas of wheat flour, rice, guacamole, and mashed beans. Gluten-free option if served with corn tortillas.

Fajitas poulet / Chicken Fajitas

CA\$27.00

Tendres et délicieux morceaux de poulet, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage. 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 sans gluten si servis avec tortillas de maïs. / Tender and delicious pieces of chicken, peppers, onions and bacon delicately seasoned, sauteed, and topped with cheese. Served on a hot plate and accompanied by three (3) tortillas of wheat flour, rice, guacamole, and mashed beans. Gluten-free option if served with corn tortillas.

Fajitas crevettes / Shrimp Fajitas

CA\$29.00

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 sans gluten si servis avec tortillas de maïs. / Served on a hot plate and accompanied by three (3) tortillas of wheat flour, rice, guacamole, and mashed beans. Gluten-free option if served with corn tortillas.

Enchiladas

Enchiladas de salsa mole piquant / Spicy Mole Sauce Enchiladas

CA\$30.00

Epicé. Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé, servies dans une sauce onctueuse à base de cacao et composé d'une variété de 15 épices, garnies d'oignons et de graines de sésame. Accompagnés de riz et d'une purée de haricots. / Spicy. Three (3) corn tortillas stuffed with minced chicken, served in a creamy cocoa sauce and composed of a variety of 15 spices, topped with onions, and sesame seeds. Accompanied with rice and mashed beans.

Enchiladas de salsa verde / Green Sauce Enchiladas

CA\$28.00

Épicé. Sans gluten. Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé, servies dans une sauce aux tomates vertes piquante, garnies d'oignons, fromage et crème sûre. Accompagnés de riz et d'une purée de haricots. / Spicy. Gluten free. Three (3) corn tortillas stuffed with minced chicken, served in a SPICY green tomato sauce and garnished with onions, cheese, and sour cream. Accompanied with rice and mashed beans.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Sherbrooke

Enchiladas de salsa roja / Enchiladas of Salsa Roja

CA\$25.00

Sans gluten et épicé. Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé. Servies dans une sauce aux tomates rouges et garnies d'oignons, fromage et crème sûre. Accompagnés de riz et d'une purée de haricots. / Gluten free and Spicy. Three (3) corn tortillas stuffed with minced chicken served in a red tomato sauce and garnished with onions, cheese, and sour cream. Accompanied with rice and mashed beans.

Bol à la mexicaine / Mexican Bowl

Bol boulettes crousti aux haricots noirs / Black Bean Crisp Dumpling Bowl

CA\$25.00

Végétarien et sans gluten. Boulettes croustillantes aux haricots noirs, pico de gallo, mangues, concombre et poivrons rouges. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de chou, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Vegetarian and gluten free. Crispy dumplings with black beans, pico de gallo, mango, cucumber and red peppers. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Bol porc al pastor / Bol Porc Al Pastor

CA\$27.00

Porc mariné, ananas, coriandre, oignons rouges et lime. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de chou, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Gluten-free. Flambéed marinated chicken (not spicy), pico de gallo, cucumber, cheese, sour cream, corn chips and lime. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Bol tofu al pastor / Al Pastor Tofu Bowl

CA\$26.00

Végétarien et sans gluten. Tofu mariné, ananas, coriandre, oignons rouges et lime. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de chou, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Vegetarian and gluten free. Marinated tofu, pineapple, cilantro, red onions and lime. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radishes, corn, black bean puree and avocado.

Bol PVT (végé) picadillo / TMP Bowl (veggie) Picadillo

CA\$25.00

Végétarien et sans gluten. Protéine végétale texturée (PVT) chipotle, pico de gallo, poivrons rouges, crème sûre, fromage et croustille de maïs. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de chou, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Vegetarian and gluten free. Textured vegetable protein (TMP) chipotle, pico de gallo, red peppers, sour cream, cheese and corn chips. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Bol cochinita / Cochinita Bowl

CA\$27.00

Sans gluten. Porc effiloché, oignons marinés, jalapeños, coriandre et lime. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de chou, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Gluten free. Pulled pork, pickled onions, jalapeños, cilantro and lime. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Bol à la diabla aux crevettes / Diabla Bowl with Shrimp

CA\$29.00

Sans gluten. Crevette marinée flambée (pas piquante) , pico de gallo , concombre, fromage, crème sûre, croustilles de maïs et lime. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de chou, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Gluten free. Flambéed marinated shrimp (not hot), pico de gallo, cucumber, cheese, sour cream, corn chips and lime. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Sherbrooke

Bol jacquier cochinita / Jackfruit Bowl Cochinita

CA\$32.00

Végétarien et sans gluten. Jacquier (jackfruit), oignons marinés, jalapeños, coriandre et lime. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de choux, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Vegetarian and gluten free. Jackfruit, pickled onions, jalapeños, cilantro and lime. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radishes, corn, black bean puree and avocado.

Bol fromage grillé et cactus / Grilled Cheese and Cactus Bowl

CA\$26.00

Végétarien et sans gluten. Fromage grillé et cactus, pico de gallo, mangues, concombre et poivrons rouges. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de choux, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Vegetarian and gluten free. Grilled cheese and cactus, pico de gallo, mango, cucumber and red peppers. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Bol à la diabla au poulet / Diabla Bowl With Chicken

CA\$28.00

Sans gluten. Poulet mariné flambé (pas piquant), pico de gallo, concombre, fromage, crème sûre, croustilles de maïs et lime. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de choux, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Gluten free. Flambéed marinated chicken (not spicy), pico de gallo, cucumber, cheese, sour cream, corn chips and lime. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Bol bouf picadillo / Beef Picadillo Bowl

CA\$26.00

Sans gluten. Bouf haché chipotle, pico de gallo, poivrons rouges, crème sûre, fromage et croustille de maïs. Tous nos bols sont servis avec notre fameux riz, laitue, salade de choux, radis, maïs, purée de haricots noirs et avocat. / Gluten free. Chipotle ground beef, pico de gallo, red peppers, sour cream, cheese and corn chips. All our bowls are served with our famous rice, lettuce, coleslaw, radish, corn, black bean puree and avocado.

Extras

Poulet / Chicken

CA\$15.00

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.

Frijoles

CA\$3.00

Purée de haricots. / Mashed beans.

Crème sûre / Sour Cream

CA\$3.00

Sour cream, a tangy and creamy condiment, typically includes a smooth texture ideal for enhancing Mexican dishes.

Légumes / Vegetables

CA\$6.00

Poivrons, oignons, zucchini et champignons. / Peppers, onions, zucchini, and mushrooms.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Sherbrooke

Fromage / Cheese

CA\$5.00

Sans gluten. / gluten free.

Tortilla de farine / Flour Tortilla

CA\$0.50

Freshly made flour tortilla, typically prepared daily to complement a variety of dishes.

Tortilla de maïs / Corn Tortilla

CA\$0.50

Corn tortillas, traditionally made from ground maize, are a staple in Mexican cuisine, serving as a versatile base for various dishes.

Guacamole

CA\$3.50

Sans gluten. / gluten free.

Pico de gallo / Pico of Gallo

CA\$3.50

Fresh diced tomatoes, onions, cilantro, and jalapeños. Available in small or large sizes.

Riz / Rice

CA\$4.50

Sans gluten. / gluten free.

Desserts

Pastel de très leches / Pastel of Very Leches

CA\$12.00

Notre fameux gâteau blanc aux trois laits et coco. / Our famous white cake with three milks and coconut.

Churros

CA\$11.00

Deux (2) pâtes à choux frites à la cannelle. / Two (2) cinnamon fried cabbage rolls.

Menu Guacamole y tequila - Restaurant mexicain Sherbrooke

Flan / Custard

CA\$9.00

Flan au caramel fait maison. / Homemade caramel custard.

Gâteau au fromage coco lime / Coconut Lime Cheesecake

CA\$12.00

Gâteau au fromage coconut et lime fait maison. / Homemade coconut and lime cheesecake.

Gâteau au fromage chocolat / Chocolate Cheese Cake

CA\$12.00

Gâteau au fromage chocolat, crème fouettée chocolatée et coulis de fraises. / Chocolate cheesecake, chocolate whipped cream and strawberry coulis.
