

Most Ordered

**Guacamole****CA\$9.00**

Purée d'avocats à la lime et coriandre accompagnée de fromage feta et des chips de maïs. / Mashed avocado with lime and coriander served with feta cheese, and corn chips.

**Tacos de asada (4 tacos) / Asada Tacos (4 Tacos)****CA\$19.00**

Tortillas de maïs, garnies de steak de faux-filet Angus cuits sur le grill au charbon, pico de gallo, guacamole, accompagné de riz rouge mexicain. / Corn tortillas, topped with angus rib eye steak cooked on the charcoal grill, pico de gallo, guacamole, and served with Mexican red rice.

**Taco de côtes (3 grands) / Ribs Taco (3 Large)****CA\$22.00**

Grand tortilla de maïs bleu, accompagné pico gallo avec mangue, légumes et nappée de sauce aux ananas, roquette salade et accompagnés de riz rouge. / Large blue corn tortilla, accompanied pico gallo with mango, vegetables, topped with pineapple sauce, arugula salad, and accompanied by red rice.

**Tacos de Carnitas (4 Tacos)****CA\$20.00**

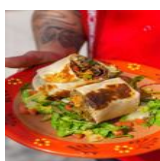
Tortillas de maïs, garnies d'un braisé de porc effiloché façon Michoacán, pico de gallo avec nopales, guacamole, accompagné de riz rouge mexicain. / Corn tortillas, topped with Michoacán-style braised pulled pork, pico de gallo with nopales, guacamole, and served with Mexican red rice.

**Tacos de Pescado Frito (4 Tacos)****CA\$19.00**

Tortillas de maïs, garnies de morceaux de tilapia d'Honduras frits dans une panure à la bière, salade de chou, pico de gallo, guacamole et mayonnaise à l'avocat et piments habaneros, accompagnés de riz rouge mexicain. / Corn tortillas, topped with pieces of Honduran tilapia fried in a beer batter, coleslaw, pico de gallo, guacamole, mayonnaise with avocado, habaneros peppers, and served with Mexican red rice.

**Gringa****CA\$20.50**

2 tortillas farine ou tortilla maïs, mélange de fromages et protéine de votre choix. / 2 flour tortillas or corn tortillas, mix of cheeses and protein of your choice.

**Burrito****CA\$20.00**

Riz, fromage, salade, haricots et la protéine de votre choix. / Rice, cheese, salad, beans, and the protein of your choice. whit fries.

Menu La Selva restaurant mexicain



Tres Leches

CA\$8.00

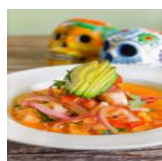
Moist sponge cake soaked in three kinds of milk, topped with whipped cream and a sprinkle of cinnamon.



Tacos de Pollo (4 Tacos)

CA\$19.00

Tortillas de maïs, garnies de poulet à la plancha marinés dans des épices mexicaines fumées, pico de gallo, légumes grillés style fajita, ananas, mayo coriandre, accompagnés de riz rouge mexicain. / Corn tortillas, topped with grilled chicken marinated in smoky Mexican spices, pico de gallo, fajita-style grilled vegetables, pineapple, cilantro mayo, and served with Mexican red rice.

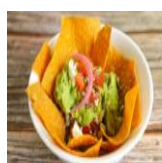


Ceviche

CA\$15.00

Filets tendres de tilapia de Honduras marinés dans du jus de lime et oignons, accompagnés de tranches d'avocats, concombres, grains de maïs, réduction de fleurs d'hibiscus et chips de maïs. / Tender Honduran tilapia fillets marinated in lime juice and onions, served with sliced avocado, cucumber, corn kernels, hibiscus flower reduction, and corn chips.

Entrées / Appetizers



Guacamole

CA\$9.00

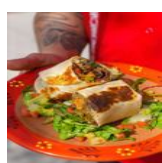
Purée d'avocats à la lime et coriandre accompagnée de fromage feta et des chips de maïs. / Mashed avocado with lime and coriander served with feta cheese, and corn chips.



Pieuvre a la plancha

CA\$16.00

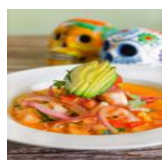
Grilled octopus with sautéed bell peppers, onions, and fresh cilantro, seasoned with a blend of spices.



Burrito

CA\$20.00

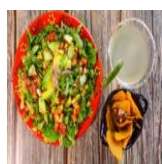
Riz, fromage, salade, haricots et la protéine de votre choix. / Rice, cheese, salad, beans, and the protein of your choice. whit fries.



Ceviche

CA\$15.00

Filets tendres de tilapia de Honduras marinés dans du jus de lime et oignons, accompagnés de tranches d'avocats, concombres, grains de maïs, réduction de fleurs d'hibiscus et chips de maïs. / Tender Honduran tilapia fillets marinated in lime juice and onions, served with sliced avocado, cucumber, corn kernels, hibiscus flower reduction, and corn chips.



Salade verte / Green Salad

CA\$8.00

Salade verte accompagnée de maïs, concombres, tomates et avocats avec une vinaigrette à la coriandre et miel. / Green salad with corn, cucumbers, tomatoes and avocados with a coriander, and honey vinaigrette.

Menu La Selva restaurant mexicain



Tartare thon / Tuna Tartare

CA\$14.00

Tartare de thon marinade fait avec fruits de la saison. / Marinated tuna tartar made with seasonal fruits.



Gringa

CA\$20.50

2 tortillas farine ou tortilla maïs, mélange de fromages et protéine de votre choix. / 2 flour tortillas or corn tortillas, mix of cheeses and protein of your choice.



Assiette mexicaine / Mexican Plate

CA\$21.00

Riz rouge, salade verte, haricots, mayo chipotle, chips et mayo coriandre avec votre choix de protéine. / Red rice, green salad, beans, chipotle mayo, chips and cilantro mayo with your choice of protein.

Tacos



Tacos végété (4 tacos) / Vegetable Tacos (4 Tacos)

CA\$20.00

Végétarien. Tortillas de maïs, garnies de morceaux de champignons et courgettes sautés, pico de gallo et guacamole, accompagnés de riz rouge mexicain et frites. / Vegetarian. Corn tortillas, garnished with sautéed mushrooms, zucchini, pico de gallo, guacamole, served with Mexican red rice, and fries.



Tacos de Carnitas (4 Tacos)

CA\$20.00

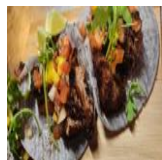
Tortillas de maïs, garnies d'un braisé de porc effiloché façon Michoacán, pico de gallo avec nopales, guacamole, accompagné de riz rouge mexicain. / Corn tortillas, topped with Michoacán-style braised pulled pork, pico de gallo with nopales, guacamole, and served with Mexican red rice.



Tacos de Pescado Frito (4 Tacos)

CA\$19.00

Tortillas de maïs, garnies de morceaux de tilapia d'Honduras frits dans une panure à la bière, salade de chou, pico de gallo, guacamole et mayonnaise à l'avocat et piments habaneros, accompagnés de riz rouge mexicain. / Corn tortillas, topped with pieces of Honduran tilapia fried in a beer batter, coleslaw, pico de gallo, guacamole, mayonnaise with avocado, habaneros peppers, and served with Mexican red rice.



Taco de côtes (3 grands) / Ribs Taco (3 Larges)

CA\$22.00

Grand tortilla de maïs bleu, accompagné pico gallo avec mangue, légumes et nappée de sauce aux ananas, roquette salade et accompagnés de riz rouge. / Large blue corn tortilla, accompanied pico gallo with mango, vegetables, topped with pineapple sauce, arugula salad, and accompanied by red rice.



Tacos de Pollo (4 Tacos)

CA\$19.00

Tortillas de maïs, garnies de poulet à la plancha marinés dans des épices mexicaines fumées, pico de gallo, légumes grillés style fajita, ananas, mayo coriandre, accompagnés de riz rouge mexicain. / Corn tortillas, topped with grilled chicken marinated in smoky Mexican spices, pico de gallo, fajita-style grilled vegetables, pineapple, cilantro mayo, and served with Mexican red rice.

Menu La Selva restaurant mexicain



Tacos de asada (4 tacos) / Asada Tacos (4 Tacos)

CA\$19.00

Tortillas de maïs, garnies de steak de faux-filet Angus cuits sur le grill au charbon, pico de gallo, guacamole, accompagné de riz rouge mexicain. / Corn tortillas, topped with angus rib eye steak cooked on the charcoal grill, pico de gallo, guacamole, and served with Mexican red rice.

Boissons / Drinks



Coke diète / Diet Coke

CA\$3.50

A carbonated cola-flavored soft drink with no sugar, offering a crisp and refreshing taste.

Jarrito ananas / Pineapple Jarrito

CA\$3.50

A traditional Mexican soda, carbonated and sweetened with natural sugar, featuring a distinct pineapple flavor. Served in a glass bottle.



Coke

CA\$3.50

Classic, refreshing carbonated beverage.

Desserts



Extra Fries

CA\$5.00

Thinly sliced potatoes, fried until golden and crispy.



Tres Leches

CA\$8.00

Moist sponge cake soaked in three kinds of milk, topped with whipped cream and a sprinkle of cinnamon.



Flan

CA\$8.00

Smooth custard topped with whipped cream, drizzled with caramel sauce, and garnished with a fresh raspberry.