Menu
Juanitos

4919 Rue Notre-Dame O, Montréal QC H4C 1S9, Canada | (263) 385-5050

Most Ordered



El Compadre (Mexicaine) // 26oz — CA$19.00

À base d'haricots noirs et de riz rouge, maïs, pico de gallo, guacamole, croustilles de maïs, choix de protéine et sauce chipotle. / Made with black beans and red rice, corn, pico de gallo, guacamole, corn chips, choice of protein and chipotle sauce.



El Parcero (Colombien) // 26oz — CA$23.75

À base d'haricots rouges et de riz jaune, banane plantain, maïs choclo, choix de protéine, hogao et sauce à l'avocat. / Made with red beans and yellow rice, plantain, corn, choice of protein, hogao and avocado sauce.



4 Fromages / 4 Cheeses — CA$6.25



Boite de 6 / Box of 6 — CA$35.95

Choix d'empanadas (6) / Empanadas Choice (6)



Chorizo Fromage De Chevre / Chorizo Goat Cheese — CA$6.99



Yuca (manioc) frite avec sauce (5) / Fried Yuca (Cassava) with Sauce (5) — CA$8.50



Churros avec sauce(Nutella et Dulce De Leche) (3) / Churros with Sauce(Nutella a — CA$9.50

Menu Juanitos



Tequeños (3) CA$11.00



Dejeuner Bacon Oeuf Fromage / Breakfast: Bacon, Egg, Cheese CA$6.99



Churros classique (Sucre et cannelle) (3) / Classic Churros (Sugar and Cinnamon) CA$9.50

Brunch



Cachapa CA$28.00

Crêpe épaisse de maïs sucré garnie de fromage, de queso campesino, de bacon et de deux oufs frits // Thick sweet corn cake topped with cheese, campesino cheese, bacon, and two fried eggs.



Huevos Rancheros CA$23.75

Deux oufs frits posés sur des tortillas de maïs chaudes, nappés d'une salsa rouge épicée, accompagnés de haricots refrits, d'avocat, de fromage frais et de coriandre // Two fried eggs served on warm corn tortillas, topped with spicy red salsa, and accompanied by refried beans, avocado, fresh cheese, and cilantro.



Plantain Farci (Colombien) CA$17.75

Plantain farcie au fromage frais campesino et au fromage feta, avec choix de protéine, guacamole et sauce maison // Stuffed Plantain with Fresh Campesino Cheese and Feta, Choice of Protein, Guacamole, and House Sauce



Arepa Rellena CA$31.25

Deux (2) galettes de maïs garnies de fromage, avocat, banane plantain, d'une protéine au choix et de sauce maison. Servies avec deux oufs et une salade maison // Two arepas filled with cheese, avocado, plantain, your choice of protein, and house sauce. Served with two eggs and a house salad.



Chilaquiles CA$28.00

Tortillas croustillantes nappées de sauce maison, garnies de fromage, d'avocat, de crème, d'un ouf frit et de poulet effiloché // Crispy tortillas topped with house sauce, cheese, avocado, cream, a fried egg, and shredded chicken.

Menu Juanitos

Bols latinos / Latin Bowls



El Compadre (Mexicaine) // 26oz

CA$19.00

À base d'haricots noirs et de riz rouge, maïs, pico de gallo, guacamole, croustilles de maïs, choix de protéine et sauce chipotle. / Made with black beans and red rice, corn, pico de gallo, guacamole, corn chips, choice of protein and chipotle sauce.



El Causita (Péruvien) // 32oz

CA$30.75

À base de riz vert, bavette de bouf sauté sauce maison, choclo, tomates cerises, oignons et coriandre. / Based on green rice, sautéed flank steak with homemade sauce, corn, cherry tomatoes, onions and cilantro.



El Boludo (Argentinian) // 32oz

CA$34.75

À base de patates douces roties, légumes grillés, milanesa de bouf, chorizo argentin et chimichurri. / Made with roasted sweet potatoes, grilled vegetables, beef milanesa, Argentine chorizo and chimichurri.



El Parcero (Colombien) // 32oz

CA$25.75

À base d'haricots rouges et de riz jaune, banane plantain, maïs choclo, choix de protéine, hogao et sauce à l'avocat. / Made with red beans and yellow rice, plantain, corn, choice of protein, hogao and avocado sauce.



El Calentao // 32oz

CA$23.75

Mélange d'haricots rouges et de riz, banane plantain, maïs, ouf frit, hogao et sauce à l'avocat. / Mix of red beans and rice, plantain, corn, fried egg, hogao and avocado sauce.



El Compadre (Mexicaine) // 32oz

CA$25.75

À base d'haricots noirs et de riz rouge, maïs, pico de gallo, guacamole, croustilles de maïs, choix de protéine et sauce chipotle. / Made with black beans and red rice, corn, pico de gallo, guacamole, corn chips, choice of protein and chipotle sauce.



El Calentao // 26oz

2 for CA$21.25

Mélange d'haricots rouges et de riz, banane plantain, maïs, ouf frit, hogao et sauce à l'avocat. / Mix of red beans and rice, plantain, corn, fried egg, hogao and avocado sauce.



El Parcero (Colombien) // 26oz

CA$23.75

À base d'haricots rouges et de riz jaune, banane plantain, maïs choclo, choix de protéine, hogao et sauce à l'avocat. / Made with red beans and yellow rice, plantain, corn, choice of protein, hogao and avocado sauce.

Menu Juanitos

Sandwichs



Chicharron (Péruvien)

CA$22.60

Porc croustillant garni d'une sauce criolla fraîche à base d'oignons rouges, de coriandre et de lime. Servi avec des frites dorées // Crispy fried pork topped with a fresh criolla sauce made of red onions, cilantro, and lime. Served with golden fries.



Arepa (vénézuélien)

CA$21.50

Galette de maïs garnie de fromage, d'avocat, de banane plantain, d'une protéine au choix et de sauce maison. Servi avec des frites. // Arepa filled with cheese, avocado, plantain, your choice of protein, and house sauce. Served with fries.



Torta (Mexicaine)

CA$17.20

Sandwich mexicain garni de haricots, avocat, fromage, ouf et sauce maison, servi dans un pain moelleux // A traditional Mexican sandwich filled with beans, avocado, cheese, egg, and house sauce, served on soft bread.



Choripán (Argentinian)

CA$21.50

Sandwich au chorizo grillé avec sauce chimichurri et fromage. Servi avec des frites. // Grilled chorizo sandwich with chimichurri sauce and cheese. Served with fries.



Milanesa (Argentinian)

CA$23.60

Escalope de bouf tendre, panée et dorée à la perfection, préparée selon la tradition argentine. Servie avec des frites croustillantes // Crispy breaded beef escalope prepared in the Argentine tradition. Served with golden fries.



Milanesa végé

CA$21.50

Escalope d'aubergine panée et croustillante, préparée selon la tradition argentine. Servie avec des frites dorées // Crispy breaded eggplant escalope prepared according to Argentine tradition. Served with golden fries.

Empanadas



Boeuf Effiloché / Shredded Beef

CA$6.99



Chorizo Fromage De Chevre / Chorizo Goat Cheese

CA$6.99

Menu Juanitos



Crevettes / Shrimp CA$6.99



4 Fromages / 4 Cheeses CA$6.25



Dejeuner Bacon Oeuf Fromage / Breakfast: Bacon, Egg, Cheese CA$6.99



Boeuf Haché / Ground Beef CA$6.25



Poulet Criollo / Criollo Chicken CA$6.25



Vegetarienne / Vegetarian CA$6.25



Porc BBQ Effiloché / BBQ Pulled Pork CA$6.25



Poulet Champi-Fromage / Chicken Mushroom-Cheese CA$6.99



Boite de 12 / Box of 12 CA$71.75

Choix d'empanadas (12) / Empanadas Choice (12)

Menu Juanitos



Boite de 6 / Box of 6 — CA$35.95

Choix d'empanadas (6) / Empanadas Choice (6)

Entrées / Starters



Tequeños (3) — CA$11.00



Esquites — CA$10.00

Ceviche de maïs avec fromage feta, sauce chipotle, mayonnaise et Tajín/Corn ceviche with feta cheese, chipotle sauce, mayonnaise, and Tajín.



Salade du jour / Salad Of The Day — CA$7.50



Plantain Farci (Colombien) — CA$17.75

Plantain farcie au fromage frais campesino et au fromage feta, avec choix de protéine, guacamole et sauce maison // Stuffed Plantain with Fresh Campesino Cheese and Feta, Choice of Protein, Guacamole, and House Sauce



Patacon Mix (3) — CA$17.75



Yuca (manioc) frite avec sauce (5) / Fried Yuca (Cassava) with Sauce (5) — CA$8.50

Churros



Churros classique (Sucre et cannelle) (3) / Classic Churros (Sugar and Cinnamon) — CA$9.50

Menu Juanitos



Churros avec sauce(Nutella et Dulce De Leche) (3) / Churros with Sauce(Nutella a CA$9.50

Extras



Guacamole CA$5.00



Salsa Criolla CA$3.50

Porc / Pork CA$7.50

Bouf / Beef CA$7.95

Poulet / Chicken CA$7.25

Tofu CA$6.85



Banane plantain / Plantain CA$6.50

Menu Juanitos



Ouf / Egg CA$2.50

Boissons froides / Cold Drinks



Fresh Juice Blackberry/Mure/Mora 2 for CA$10.50



Boisson gazeuse / Soft Drink CA$4.00



Jarritos CA$5.00



Pony Malta CA$5.00



Colombiana CA$5.00

Jus el rancho / El Rancho Juice CA$5.00



Eau de coco / Coconut Water CA$4.25

Menu Juanitos



Eau bouteille / Bottled Water CA$3.25

Boissons chaudes / Hot Drinks



Latté CA$4.75

Cappuccino CA$4.75

Chocolat chaud / Hot Chocolate CA$5.00



Espresso CA$3.50



Americano CA$4.50