



Menu

La Hueca

1616 Rue Ste-Catherine O, Montréal, H3h 1I7, Ca, QC H3H 1L7 | (514) 649-7376

Articles en vedette

Pernil (Porc)

16,24 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Carne Asada (Boeuf grillé)

20,00 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Tofu à l'Équatorienne

13,00 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Mini Encebollado

15,00 \$

Traditional Ecuadorian soup made with fish broth and onions.

Three Milks (Tres Leches)

6,24 \$

Moist sponge cake soaked in three types of milk.

Camaron Apanado (Crevette Panées)

18,85 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Seco de Pollo (Poulet mijoté)

16,24 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Menu La Hueca

Sandwiche de Seco de Pollo

12,49 \$

Sandwiche garnie de cilantro mayo, laitue, poulet mijoté, tomate, oignons rouge, sweet mayo.

Empanada de viento (fromage)

5,00 \$

Cheesy pastry filled with fromage.

Yuca frit

7,50 \$

Yuca frit avec une sauce

Bolon mixto

13,00 \$

Boule faite de plantain verte frit, avec porc et coeur de fromage. Servit avec sauce béchamel, salprieta et persil. Une portion est un bolon

Frites (Fries)

5,63 \$

Thinly sliced potatoes, crispy on the outside and fluffy within.

Maduro (Sweet plantain)

9,75 \$

Sweet plantains served as a side dish.

Patacones (Plantains)

9,75 \$

Crispy fried plantains served as a side dish.

Encebollado

27,49 \$

Soupe thon albacore and Yucca. (Albacore tuna and yuca soup).

Menu La Hueca

Bol

Carne Asada (Boeuf grillé)

20,00 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Seco de Pollo (Poulet mijoté)

16,24 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Pernil (Porc)

16,24 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Camaron Apanado (Crevette Panées)

18,85 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Tofu à l'Équatorienne

13,00 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Breaded Fish (Poisson Pané)

16,24 \$

Bol personnalisable, choisis tes bases, tes toppings et ta sauce

Soupes (Soups)

Encebollado

27,49 \$

Soupe thon albacore and Yucca. (Albacore tuna and yuca soup).

Soupe de Pomme de Terre (Potato Soup)

11,24 \$

Poireaux, oignon, patate, lait, fromage, avocat leaks, oignon, potato, milk, cheese, and avocado.

Menu La Hueca

Mini Encebollado

15,00 \$

Traditional Ecuadorian soup made with fish broth and onions.

Salchipapas

Salchipapa

12,49 \$

Bol de frites, avec salchichas (saucisses wieners), chorizo, encurtido et une sauce au choix.

Papipollo

16,24 \$

Bol de frites, avec poulet mijoté, encurtido et une sauce au choix.

Papicarne

18,74 \$

Bol de frites, avec boeuf grillé, encurtido et une sauce au choix.

Sandwiches

Sandwiche Pernil

12,49 \$

Sandwiche garnie de cilantro mayo, laitue, porc effiloché, tomate, oignons rouge, sweet mayo.

Sandwiche de Seco de Pollo

12,49 \$

Sandwiche garnie de cilantro mayo, laitue, poulet mijoté, tomate, oignons rouge, sweet mayo.

Sandwiche Tofu

12,49 \$

Sandwiche garnie de cilantro mayo, laitue, tofu mariné grillé, tomate, oignons rouge, sweet mayo.

Hot-Dog

8,50 \$

Pain brioché, saucisse de poulet halal, toppings : ketchup, moutarde, mayonnaise cilantro, encurtido, ananas et brisure de chips. Déguster un hotdog équatorien comme vous en avez jamais goûté !

Menu La Hueca

Empanadas

Empanada de viento (fromage)

5,00 \$

Cheesy pastry filled with fromage.

Sides

Riz (Rice)

3,13 \$

Steaming hot serving of rice.

Lentilles (Lentils)

4,38 \$

Hearty, comforting lentil side dish.

Salade (Salad)

6,20 \$

Laitue, encurtido et maïs le tout avec un sauce à la coriandre

Frites (Fries)

5,63 \$

Thinly sliced potatoes, crispy on the outside and fluffy within.

Patacones (Plantains)

9,75 \$

Crispy fried plantains served as a side dish.

Crevettes Panées (Breaded Shrimp)

8,20 \$

Succulent shrimp coated in a crispy breading.

Maduro (Sweet plantain)

9,75 \$

Sweet plantains served as a side dish.

Menu La Hueca

Yuca frit

Yuca frit avec une sauce

7,50 \$

Sauces

Cilantro Mayo Sauce

Fresh and tangy sauce with a hint of cilantro.

0,63 \$

Sweet Mayo

Tangy and rich sauce to elevate your dish.

0,63 \$

Aji Manaba (SPICY)

Spicy Peruvian pepper sauce.

0,63 \$

Aji de la Casa (SPICY)

Spicy house specialty sauce.

0,63 \$

Chimichurri

Argentinian herb sauce made with parsley, oregano, garlic and red pepper flakes.

0,63 \$

Boissons (Drinks)

Cola

Classic cola beverage.

3,13 \$

Cola Zero

Zero-calorie cola beverage.

3,13 \$

Menu La Hueca

7up 3,13 \$

Canada Dry 3,13 \$

Nestea Lime 3,13 \$

Jus d'Orange 4,00 \$

Classic, refreshing orange juice beverage.

Desserts

Three Milks (Tres Leches) 6,24 \$

Moist sponge cake soaked in three types of milk.

Cookie pépites chocolat noir 5,00 \$

Rich, dark chocolate chunks in a sweet cookie.

Bolones

Bolon de cerdo 13,00 \$

Boule faite de plantain verte frit, garni de porc. Servit avec sauce béchamel, salprieta et persil.

Bolon de queso 13,00 \$

Boule faite de plantain verte frit, avec coeur de fromage. Servit avec sauce béchamel, salprieta et persil.

Menu La Hueca

Bolon mixto

13,00 \$

Boule faite de plantain verte frit, avec porc et coeur de fromage. Servit avec sauce béchamel, salprietia et persil. Une portion est un bolon

Specials

Fritada

24,00 \$

Fritada, llapingachos, ensalada, mote, habas frescas, queso fresco, aji de tomate de arbol.
