

# Menu

## Restaurant Amaranto

5626 Av De Monkland, Montréal, QC H4A 1E3, Canada | (514) 482-1225

### Most Ordered



#### Tacos moelleux al pastor "Tacos al pastor " / Soft Tacos al Pastor "Tacos al Pastor" **CA\$23.25**

Quatre tacos moelleux farcis au porc mariné dans un mélange de piments séchés et épices, garnis d'ananas et d'oignon hachés et de coriandre fraîche, ainsi que de concombre et Radis. / Four soft-shell tacos filled with pork marinated in a mix of dried peppers, and spices, topped with pineapple, fresh chopped onion, and cilantro, and garnished with cucumber, and radish.



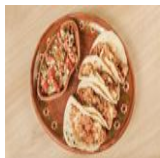
#### Tacos moelleux de suadero "Tacos de suadero" / Soft Tacos with Suadero "Tacos de suadero" **CA\$21.00**

Quatre tacos moelleux farcis au bœuf mariné, cuit doucement et émincé finement, garnis d'oignons hachés et de coriandre fraîche ainsi que de concombre et de Radis. / Four soft-shell tacos filled with marinated beef cooked until very soft, cut thinly, topped with fresh chopped onion, and cilantro, and garnished with cucumber and radish.



#### Guacamole **CA\$18.00**

Le guacamole de amaranto est élaboré à base de purée d'avocats à la consistance onctueuse, de feuilles de coriandre fraîche, d'oignons et de Tomate fraîche finement hachées, ainsi que de jus de citron, le tout servi avec Des chips de tortilla maison. / Our guacamole is made of mashed avocados with a creamy texture mixed with fresh chopped cilantro leaves, onion, and lime juice. Garnished with chopped tomato and served with homemade corn tortilla chips.



#### Tacos moelleux au chorizo / Chorizo Tacos **CA\$23.00**

Trois tacos moelleux farcis a la saucisse mexicaine épicée et au fromage Oaxaca fondu, garnis de haricots noirs et une salade pico de gallo (Tomate fraise, oignon et feuilles de coriandre hachés, jus de lime et huile d'olive) fraîche. / Three soft-shell tacos filled with Mexican ground spicy sausage mixed with melted mozzarella cheese, and garnished with beans and fresh salad pico de gallo.



#### Ceviche **CA\$27.00**

Un plat traditionnel composé de fruits de mer marinés avec des agrumes et des herbes. / A traditional dish featuring marinated seafood with citrus and herbs.



#### Gringa **CA\$23.25**

Tortilla de farine de blé farcie de viande de porc a pastor avec du fromage fondu Oaxaca et d'ananas, Garnie de salade fraîche pico de gallo. / Flour tortilla filled with "al pastor" pork meat mixed with melted mozzarella cheese and pineapple, garnished with fresh salad "pico de gallo".

#### Birria **CA\$25.00**

Ragoût mexicain traditionnel avec de la viande tendre cuite lentement et un bouillon riche et savoureux. / Traditional Mexican stew with tender, slow-cooked meat and rich, savory broth.

# Menu Restaurant Amaranto

## Tacos au poisson / Fish tacos

CA\$30.00

Deux tacos moelleux remplis d'un tilapia tempura garni de sauce tartare de chou pico de gallo et de guacamole. / Two soft shell tacos filled with a tempura tilapia fish garnished with pico de gallo cabbage tartar sauce, and guacamole.

## Quesadilla aux champignons / Mushroom Quesadilla

CA\$8.50

Quesadilla moelleuse farcie de champignons sautés assaisonnés d'epazote (fine herbe fraîche mexicaine utilisée dans la cuisine mexicaine traditionnelle). Les quesadillas de amaranto sont faites avec Des tortillas de blé d'inde Molles faites à la main et farcies de fromage Oaxaca (fromage Frais moelleux) fondu. / Non-fried quesadilla with sautéed mushrooms seasoned with epazote (Mexican herb used to flavour some traditional Mexican dishes).

## Tacos frit au poulet / Chicken Tacos

CA\$20.00

Trois tacos aux tortillas roulés et frits avec du blanc de poulet émietté recouverts de crème sûre, de fromage émietté, de laitue et des tomates fraîches. / Three rolled, fried, hard-shell corn tortilla tacos filled with shredded chicken breast, topped with sour cream, crumbled feta cheese, lettuce and fresh tomato.

## Entrées / Appetizers

### Quesadilla aux feuilles de cactus / Cactus Quesadilla

CA\$8.50

Quesadilla moelleuse farcie de feuilles de cactus assaisonnées d'ail et d'origan mexicain. Les quesadillas de amaranto sont faites avec Des tortillas de blé d'inde Molles faites à la main et farcies de fromage Oaxaca (fromage Frais moelleux) fondu. / Non-fried quesadilla with sautéed cactus seasoned with garlic and Mexican oregano.



### Guacamole

CA\$18.00

Le guacamole de amaranto est élaboré à base de purée d'avocats à la consistance onctueuse, de feuilles de coriandre fraîche, d'oignons et de Tomate fraîche finement hachées, ainsi que de jus de citron, le tout servi avec Des chips de tortilla maison. / Our guacamole is made of mashed avocados with a creamy texture mixed with fresh chopped cilantro leaves, onion, and lime juice. Garnished with chopped tomato and served with homemade corn tortilla chips.

### Quesadilla aux champignons / Mushroom Quesadilla

CA\$8.50

Quesadilla moelleuse farcie de champignons sautés assaisonnés d'epazote (fine herbe fraîche mexicaine utilisée dans la cuisine mexicaine traditionnelle). Les quesadillas de amaranto sont faites avec Des tortillas de blé d'inde Molles faites à la main et farcies de fromage Oaxaca (fromage Frais moelleux) fondu. / Non-fried quesadilla with sautéed mushrooms seasoned with epazote (Mexican herb used to flavour some traditional Mexican dishes).

## Soupes / Soups



### Soupe à l'avocat / Avocado Soup

CA\$8.00

Soupe à base de bouillon de poulet, de purée d'avocat et de graines de grenade, décorée d'une tranche de lime et de languettes de tortilla frites. / Chicken broth with avocado purée, pomegranate seeds, a slice of lime, and strips of fried tortillas. (Diced tomatoes instead of pomegranate seeds when out of season).

## Salades / Salads



### Salade aux feuilles de cactus / Cactus Salad

CA\$18.00

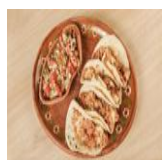
Des feuilles de cactus cuites accompagnées de feuille de coriandre, de Tomate fraîche et d'oignon hachés, Garnie de fromage, d'origan mexicain et d'huile d'olive. Servie avec Des chips de tortilla maison. / Cactus plant mixed with fresh cilantro leaves, tomato, onion, crumbled feta cheese, Mexican oregano, and olive oil. Served with homemade corn tortilla chips.

## Spécialités maison / House Specials

### Tacos au poisson / Fish tacos

CA\$30.00

Deux tacos moelleux remplis d'un tilapia tempura garni de sauce tartare de chou pico de gallo et de guacamole. / Two soft shell tacos filled with a tempura tilapia fish garnished with pico de gallo cabbage tartar sauce, and guacamole.



### Tacos moelleux au chorizo / Chorizo Tacos

CA\$23.00

Trois tacos moelleux farcis a la saucisse mexicaine épicée et au fromage Oaxaca fondu, garnis de haricots noirs et une salade pico de gallo (Tomate fraise, oignon et feuilles de coriandre hachés, jus de lime et huile d'olive) fraîche. / Three soft-shell tacos filled with Mexican ground spicy sausage mixed with melted mozzarella cheese, and garnished with beans and fresh salad pico de gallo.

### Birria

CA\$25.00

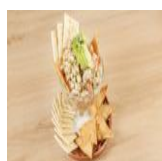
Ragoût mexicain traditionnel avec de la viande tendre cuite lentement et un bouillon riche et savoureux. / Traditional Mexican stew with tender, slow-cooked meat and rich, savory broth.



### Tacos moelleux de suadero "Tacos de suadero" / Soft Tacos with Suadero

CA\$21.00

Quatre tacos moelleux farcis au boeuf mariné, cuit doucement et émincé finement, garnis d'oignons hachés et de coriandre fraîche ainsi que de concombre et de Radis. / Four soft-shell tacos filled with marinated beef cooked until very soft, cut thinly, topped with fresh chopped onion, and cilantro, and garnished with cucumber and radish.



### Ceviche

CA\$27.00

Un plat traditionnel composé de fruits de mer marinés avec des agrumes et des herbes. / A traditional dish featuring marinated seafood with citrus and herbs.



### Tacos frits aux pommes de terre / Potato Tacos

CA\$18.75

Trois tacos aux tortillas roulés et frits avec des pommes de terre pilées, recouverts de crème sûre, de fromage émietté, de laitue et des tomates fraîches. / Three tacos with tortillas rolled and fried with mashed potatoes, topped with sour cream, crumbled cheese, lettuce, and fresh tomatoes.

## Menu Restaurant Amaranto



### Gringa

Tortilla de farine de blé farcie de viande de porc a pastor avec du fromage fondu Oaxaca et d'ananas, Garnie de salade fraîche pico de gallo. / Flour tortilla filled with "al pastor" pork meat mixed with melted mozzarella cheese and pineapple, garnished with fresh salad "pico de gallo".

CA\$23.25

### Tacos frit au poulet / Chicken Tacos

Trois tacos aux tortillas roulés et frits avec du blanc de poulet émietté recouverts de crème sûre, de fromage émietté, de laitue et des tomates fraîches. / Three rolled, fried, hard-shell corn tortilla tacos filled with shredded chicken breast, topped with sour cream, crumbled feta cheese, lettuce and fresh tomato.

CA\$20.00



### Tacos moelleux aux feuilles de cactus / Cactus Tacos

Trois tacos moelleux farcis aux feuilles de cactus et de fromage "oaxaca fondu, garnis de haricots noirs et d'une salade pico de gallo (Tomate fraîche, oignon et feuilles de coriandre hachés, jus de lime et huile d'olive) fraîche. / Three soft-shell tacos filled with cactus mixed with melted mozzarella cheese, and garnished with beans, and fresh salad "pico de gallo" (chopped tomato, onion, cilantro leaves, lime juice, and olive oil).

CA\$20.00



### Tacos moelleux al pastor "Tacos al pastor" / Soft Tacos al Pastor

Quatre tacos moelleux farcis au porc mariné dans un mélange de piments séchés et épices, garnis d'ananas et d'oignon hachés et de coriandre fraîche, ainsi que de concombre et Radis. / Four soft-shell tacos filled with pork marinated in a mix of dried peppers, and spices, topped with pineapple, fresh chopped onion, and cilantro, and garnished with cucumber, and radish.

CA\$23.25



### Enchiladas à la sauce verte / Green Sauce Enchiladas

Trois rouleaux de tortillas farcis de poulet émincé trempés dans Une sauce tomatillo épicée (petite Tomate verte à la Saveur acidulée). Recouvertes de crème sûre et de fromage, servies avec du riz et des haricots noirs. / Three rolls of corn tortillas filled with shredded chicken breast dipped in a "tomatillo" spicy sauce (small green tomato with a tart flavour). Topped with sour cream, and cheese, served with rice and beans.

CA\$30.00

## Plats de garnitures / Side Plates



### Plantain frit simple / Plain Fried Plantain

Bananes plantains finement tranchées, frites jusqu'à obtenir une texture croustillante. / Thinly sliced plantain, fried to a crispy delight.

CA\$6.50

### Haricots / Beans

Haricots verts frais, un accompagnement croquant et nutritif. / Fresh green beans, a crunchy and nutritious side dish.

CA\$4.75

### Riz / Rice

Riz servi bien chaud à la vapeur. / Steaming hot serving of rice.

CA\$8.00

# Menu Restaurant Amaranto

---

## Pico de Gallo

CA\$13.25

Mélange frais et acidulé de tomates en dés, d'oignons et d'épices. / Fresh and tangy mix of diced tomatoes, onions and spices.

---

## Desserts

### Plantain frit / Fried Plantain

CA\$8.25

Des tranches de plantain frit garni de crème sûre, de lait condensé et de cannelle en poudre. / Slices of fried plantain with sour cream, condensed milk and cinnamon powder.

---

## Breuvages froids / Cold Drinks

### "Agua de Jamaica" eau de jamaïque / "Agua de Jamaica" Jamaica water

CA\$8.00

Thé glacé à la Fleur d'hibiscus. / Hibiscus flower iced tea.

---

### "Agua de limón con chía" eau de citron avec chia / Lemon Water with Chia "Agua de Limón con chía"

CA\$8.00

Limonade avec Des graines de chia (le chia est Une graine provenant d'une Plante fleurissante poussant au mexique et qui date de l'époque de cultures Maya et aztèque). / Lemonade with chia seeds ("chia" is a seed that comes from a flowering plant grown In Mexico dating back to Aztec and Maya culture).

---

### Horchata

CA\$8.00

Eau de riz ou des graines d'amarante dans un mélange de lait, vanille et cannelle. / Rice water or amaranth grains mixed with cinnamon, vanilla and milk.

---

### Jarrito

CA\$5.75

Breuvage gazéifié mexicain aux saveurs variées. / Mexican soda in different flavours.

---

## Breuvages chauds / Hot Beverages

### Thé / Tea

CA\$2.50

Boisson chaude à base de feuilles de thé. / Hot beverage made from tea leaves.

---

### Café / Coffee

CA\$4.50

Café riche et onctueux pour commencer votre journée. / Rich and smooth coffee to start your day.

---