

TREMPETTES

avec croustilles de maïs maison

Guacamole | 6

avocat, oignon, lime, coriandre

Frijoles | 5

purée de haricots noirs

Pico de Gallo | 5

tomate, oignon, coriandre, jalapeño, lime

Sikil Pak | 5

graines de courge, tomate, jalapeño, ail, lime, orange, cumin

FRAIS

Queso Fresco | 7

pico de gallo, oignon frit, salsa negra, sauce piquante

Chayotte | 8

avec chou rouge, oignon, coriandre, vinaigrette chipotle, pepitas

Crudo | 15

flétan cru, lime, crème sûre, chayotte, jalapeño, coriandre

Pulpo | 16

pieuvre en escabèche, chou-fleur, carotte, jalapeño, coriandre, salsa negra

CHAUD

Jalapeño Poppers | 13

quatre jalapeños farcis de fromage Oka, crème sûre à la lime

Queso Fundido | 13 extra chorizo + 3

sauce au fromage cheddar vieilli, mozza gratiné et tortillas frais

Enchiladas Verdes | 15

tortillas de maïs, poulet, salsa de tomatillos, oignon rouge, queso fresco

Tinga de Pollo | 15

trois tostadas garnies de frijoles, poulet, laitue, queso fresco

 végétarien

 végétalien

Tous nos produits sont frais & faits sur place.

Il n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois il y a de la bière contenant du gluten dans le bar, nous ne pouvons donc garantir à 100% l'absence de contact.

TACOS

3 tacos par assiette servis sur des tortillas de maïs fraîches maison

Al Pastor | 13

porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, coriandre, salsa verde

Carnitas | 13

porc confit, oignon mariné, coriandre, salsa verde

Birria | 14

boeuf braisé au piment ancho, oignon cru, coriandre, avec consommé

Yaca | 13

jackfruit cochinita, chou braisé, ananas, chou rouge, oignon cru, coriandre

QUESADILLAS

3 tortillas de maïs garnies de queso fresco et mozzarella

Quesa Gringa | 16

porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, crème sûre à la lime

Quesa Carnitas | 16

porc confit, oignon mariné, crème sûre à la lime

Quesa Birria | 17

boeuf braisé au piment ancho et oignon cru, servi avec consommé

Quesa Yaca | 16

jackfruit cochinita, chou braisé, ananas grillé, oignon cru, crème sûre à la lime

DESSERT

Churros | 8

avec dulce de leche

Sorbet à la mangue | 8

avec sauce chamoy (tamarin, fruits séchés, hibiscus et piment árbol)

EXTRAS | 3

crème sûre à la lime

salsa verde

pico de gallo

guacamole

queso fresco

croustilles de maïs



BRUNCH

 végétarien  végétalien

Chilaquiles Rojos | 11

croustilles de maïs et salsa roja, œuf poché,
pico de gallo, coriandre, frijoles
extra fromage gratiné +5

Chilaquiles Verdes | 13

croustilles de maïs et salsa verde, œuf poché,
queso fresco, pico de gallo, coriandre, frijoles
extra œuf +2
extra viande +3
extra fromage gratiné +5

Cassolette Ranchera | 19

sauce rouge, deux œufs pochés, frijoles,
chorizo, gratin de mozzarella, avocat,
pico de gallo, jalapeños, coriandre, trois tortillas

Cassolette Brunch | 21

pommes de terre, bœuf, chorizo, oignon,
jalapeños, deux œufs pochés, hollandaise,
pico de gallo, coriandre, lime
extra fromage gratiné +5

Pan Con Aguacate | 12

deux tranches de pain sans gluten, avocat,
mayo chipotle vegan, pico de gallo, coriandre
extra œuf poché +2
extra chorizo +3

Huevos A La Mexicana | 13

œufs brouillés avec pico de gallo, queso fresco,
frijoles, croustilles de maïs

Enmoladas Con Pollo | 14

tortillas farcies de poulet, sauce mole, sésame grillé

Tous nos produits sont frais & faits sur place. Il n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois nous ne pouvons garantir à 100% l'absence de contact.

Empanadas de Plátano | 12

quatre empanadas garnis de chocolat au lait
servis avec fruits frais
extra sirop d'érable +2

Niños | 10

assiette pour enfant de 12 ans et moins
œuf brouillé, pommes de terre, tranche de pain
sans gluten, confiture, un empanadas

Tacos Barbacoa Con Huevo | 14

deux tortillas, bœuf Birria, salsa roja,
deux œufs miroirs, jalapeños, coriandre

Tacos de Carnitas | 13

trois tacos, porc confit, oignon mariné,
coriandre, salsa verde

Tacos de Barbacoa | 14

trois tacos, bœuf braisé au piment ancho,
oignon cru, salsa verde, coriandre

À CÔTÉS

4 | hollandaise • fruits frais

5 | pommes de terre • guacamole • frijoles

6 | yaourt avec fruits et granola • chicharrones •
deux tranches de pain avec confiture et fruits

8 | churros

EXTRAS

2 | œuf – poché, miroir ou brouillé • mayo chipotle

3 | viande au choix – chorizo, bœuf, carnitas ou poulet

BREUVAGES

café filtre	3	breakfast jungle bird	15
		<i>amaro, campari, ananas, coldbrew</i>	
espresso	4	spritz mexicain	13
		<i>téquila, cordial pamplemousse, prosecco</i>	
cappuccino <i>ou</i> latté	4.5	garibaldi al pastor	12
		<i>campari, ananas, jus d'orange et pamplemousse</i>	
café glacé	5	verre mimosa	10
		<i>orange, pamplemousse ou mix</i>	
jus d'orange ou pamplemousse	5	bouteille mimosa	50
		<i>orange, pamplemousse ou mix</i>	

POUR EMPORTER

TREMPETTES

servies avec croustilles de maïs maison



Guacamole | 6

avocat, oignon, lime, coriandre

Frijoles | 5

purée de haricots noirs

Pico de Gallo | 5

tomate, oignon, lime, coriandre, jalapeño

Sikil Pak | 5

graines de courge, tomate, ail, jalapeño, orange, cumin

TACOS

3 tacos servis sur des tortillas de maïs fraîches maison

Al Pastor | 13

porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, coriandre, salsa verde

Carnitas | 13

porc confit, oignon mariné, coriandre, salsa verde

Birria | 14

boeuf braisé au piment ancho, oignon cru, coriandre, servi avec consommé

Yaca | 13

jackfruit cochinita, chou braisé, ananas, chou rouge, oignon cru, coriandre

QUESADILLAS

3 tortillas de maïs garnies de queso fresco et mozzarella

Quesa Gringa | 16

porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, crème sûre à la lime

Quesa Carnitas | 16

porc confit, oignon mariné, crème sûre à la lime

Quesa Birria | 17

boeuf braisé au piment ancho et oignon cru, servi avec consommé

Quesa Yaca | 16

jackfruit cochinita, chou braisé, ananas grillé, oignon cru, crème sûre à la lime

DESSERTS



Churros | 8

avec dulce de leche

EXTRAS | 3

queso fresco • salsa verde • sauce piquante • pico de gallo • crème sûre à la lime • guacamole • croustilles

BREUVAGES

Boissons gazeuses | 5

Jarritos • Coca-Cola mexicain • Eau pétillante

Agua Fresca | 5

Jamaica • Pepino • Horchata

Tous nos produits sont frais & faits sur place.
Il n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois
il y a de la bière contenant
du gluten dans le bar, nous ne pouvons donc
garantir à 100% l'absence de contact.

 végétarien

 végétalien



DIPS

served with homemade corn chips

Guacamole | 6

avocado, lime, onion, cilantro

Frijoles | 5

black bean puree

Pico de Gallo | 5

tomato, onion, cilantro, jalapeño, lime

Sikil Pak | 5

pumpkin seeds, tomato, jalapeño, garlic, lime, orange, cumin

FRESH

Queso Fresco | 7

pico de gallo, fried onion, salsa negra, hot sauce

Chayote | 8

chayote, red cabbage, onion, cilantro, chipotle vinaigrette, pepitas

Crudo | 15

raw halibut, lime, sour cream, chayote, jalapeño, cilantro

Pulpo | 16

octopus in escabeche, cauliflower, carrot, jalapeño, cilantro, salsa negra

HOT

Jalapeño Poppers | 13

four jalapeños stuffed with Oka cheese, lime sour cream

Queso Fundido | 13 extra chorizo + 3

aged cheddar and mozza cheese sauce, freshly made tortillas

Enchiladas Verdes | 15

corn tortillas, chicken, tomatillo salsa, red onion, queso fresco

Tinga de Pollo | 15

three fried tortillas topped with frijoles, chicken, lettuce, queso fresco

 vegetarian  vegan

All our products are fresh & housemade.
There is no gluten in the kitchen, however there is beer containing
gluten in the bar, so we cannot 100% guarantee no contact.

TACOS

3 tacos per plate served on fresh homemade corn tortillas

Al Pastor | 13

achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion, cilantro, salsa verde

Carnitas | 13

low cooked pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Birria | 14

braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, served with consommé

Yaca | 13

cochinita jackfruit, braised cabbage, grilled pineapple, raw onion, cilantro

QUESADILLAS

3 corn tortillas stuffed with queso fresco and mozzarella

Quesa Gringa | 16

achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion, lime sour cream

Quesa Carnitas | 16

slow cooked pork, pickled onion, lime sour cream

Quesa Birria | 17

braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, served with consommé

Quesa Yaca | 16

cochinita jackfruit, braised cabbage, grilled pineapple, raw onion, cilantro

SWEET

Churros | 8

with dulce de leche

Mango Sorbet | 8

with chamoy sauce (tamarind, dried fruit, hibiscus and árbol pepper)

EXTRAS | 3

lime sour cream
salsa verde
pico de gallo
guacamole
queso fresco
chips





BRUNCH

vegetarian vegan

Chilaquiles Rojos | 11

corn tortilla chips topped with salsa roja, poached egg, pico de gallo, cilantro, frijoles
cheese au gratin +5

Chilaquiles Verdes | 13

corn tortilla chips topped with salsa verde, poached egg, queso fresco, pico de gallo, cilantro, frijoles
extra egg +2
extra chorizo +3
cheese au gratin +5

Ranchera Cassolette | 19

red sauce, two poached eggs, beans, chorizo, mozzarella gratin, avocado, pico de gallo, jalapeños, cilantro, three tortillas

Brunch Cassolette | 21

potatoes, beef, chorizo, onion, jalapeños, two poached eggs, hollandaise sauce, pico de gallo, cilantro, lime
cheese au gratin +5

Pan Con Aguacate | 12

two slices of gluten-free bread, avocado, vegan chipotle mayo, pico de gallo, cilantro
extra poached egg +2
extra chorizo +3

Huevos a la Mexicana | 13

scrambled eggs with pico de gallo, queso fresco, served with potatoes, beans, three tortillas, and fresh fruits

Enmoladas con Pollo | 14

tortillas, chicken, mole sauce, grilled sesame

Empanadas de Plátano | 12

four empanadas topped with chocolate, fresh fruits
maple syrup +2

Niños | 10

plate for children aged 12 and under
scrambled egg, potatoes, slice of gluten-free bread, jam, empanadas

Tacos Barbacoa Con Huevos | 14

two tortillas, birria beef, salsa rojo, two sunny-side-up eggs, jalapeños, cilantro

Carnitas Tacos | 13

three tacos, confit pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Barbacoa Tacos | 14

three tacos, braised beef with ancho chili, raw onion, salsa verde, cilantro

SIDES

- 4 | hollandaise sauce • fresh fruits
- 5 | potatoes • guacamole • frijoles
- 6 | yogurt with fruits & granola • chicharrones • two slices of bread with jam and fruits
- 8 | churros

EXTRAS

- 2 | egg - poached, fried or scrambled • chipotle mayo
- 3 | extra meat - chorizo, beef, carnitas or chicken

BEVERAGES

filter coffee	3
espresso	4
cappuccino or latte	4.5
iced coffee	5
orange or grapefruit juice	5

breakfast jungle bird amaro, campari, pineapple, cold brew	15
mexican spritz tequila, grapefruit cordial, prosecco	13
garibaldi al pastor campari, pineapple, orange and grapefruit juice	12
glass of mimosa orange, grapefruit or mix	10
bottle of mimosa orange, grapefruit or mix	50

TAKEOUT MENU

DIPS



served with homemade corn chips

Guacamole | 6

avocado, onion,
lime, cilantro

Frijoles | 5

black bean puree

Pico de Gallo | 5

tomato, onion, cilantro,
jalapeño, lime

Sikil Pak | 5

pumpkin seeds, tomato, jalapeño,
garlic, lime, orange, cumin

TACOS

3 tacos per plate served on
fresh homemade corn tortillas

Al Pastor | 13

achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion,
cilantro, salsa verde

Carnitas | 13

low cooked pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Birria | 14

braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro.
served with consommé

Yaca | 13



cochinita jackfruit, braised cabbage, grilled pineapple,
raw onion, cilantro

QUESADILLAS

3 corn tortillas stuffed with
queso fresco and mozzarella

Quesa Gringa | 16

achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion, lime sour cream

Quesa Carnitas | 16

slow cooked pork, pickled onion, lime sour cream

Quesa Birria | 17

braised beef in ancho pepper, raw onion, served with consommé

Quesa Yaca | 16



cochinita jackfruit, braised cabbage, grilled pineapple, raw onion,
lime sour cream

DESSERTS



Churros | 8

with dulce de leche

EXTRAS | 3

queso fresco • salsa verde • spicy
sauce • pico de gallo • lime sour cream
• guacamole • corn chips

DRINKS

Soft Drinks | 5

Jarritos • Mexican Coca-Cola • Sparkling water

Agua Fresca | 5

Jamaica • Cucumber • Horchata

All our products are fresh and made in-house.
There is no gluten in our kitchen, but there is
beer containing gluten in the bar. Therefore,
we cannot guarantee 100% gluten-free
contact.

 vegetarian

 vegan



DIPS

servido con chips de maíz caseros

Guacamole | 6

aguacate, cebolla, limón, cilantro

Frijoles | 5

frijoles molidos

Pico de Gallo | 5

tomate, cebolla, cilantro, jalapeño, limón

Sikil Pak | 5

semillas de calabaza, tomate, jalapeño, ajo, limón, naranja, comino

FRÍO

Queso Fresco | 7

pico de gallo, cebolla frita, salsa negra, salsa picante

Chayotte | 8

chayote, col, cebolla morada, cilantro, vinagreta de chipotle, pepitas

Crudo | 15

halibut crudo, limón, crema ácida, pepino, jalapeño, cilantro

Pulpo | 16

escabeche de pulpo, coliflor, zanahoria, jalapeño, cilantro, salsa negra

CALIENTE

Jalapeño Poppers | 13

four jalapeños stuffed with Oka cheese, lime sour cream

Queso Fundido | 13 extra chorizo + 3

aged cheddar and mozza cheese sauce, freshly made tortillas

Enchiladas Verdes | 15

corn tortillas, chicken, tomatillo salsa, red onion, queso fresco

Tinga de Pollo | 15

three fried tortillas topped with frijoles, chicken, lettuce, queso fresco

 vegetariano  vegano

TACOS

3 tacos por plato servidos en tortillas de maíz frescas caseras recién hechas

Al Pastor | 13

carne de cerdo con achiote, cebolla cruda, piña asada, cilantro, salsa verde

Carnitas | 13

carne de cerdo, cebolla morada marinada, cilantro, salsa verde

Birria | 14

res con chile ancho, cebolla cruda, cilantro, consomé

Yaca | 13

yaca cochinita, repollo estofado, piña asada, cebolla cruda, cilantro

QUESADILLAS

3 corn tortillas stuffed with queso fresco and mozzarella

Quesa Gringa | 16

carne de cerdo con achiote, piña, cebolla cruda, crema ácida

Quesa Carnitas | 16

carne de cerdo y cebolla morada marinada, crema ácida

Quesa Birria | 17

res con chile ancho, cebolla cruda, cilantro, consomé

Quesa Yaca | 16

yaca cochinita, repollo estofado, piña asada, cebolla cruda, crema ácida

POSTRES

Churros | 8

con dulce de leche

Mango Sorbet | 8

on salsa chamoy (*tamarino, frutos secos, hibisco y pimienta de árbol*)

EXTRAS | 3

crema ácida

salsa verde

pico de gallo

guacamole

queso fresco

totopos



Todos nuestros productos son frescos y caseros. No hay gluten en la cocina, sin embargo tenga en cuenta que hay cerveza con gluten en el bar, por lo que no podemos garantizar al 100% que no haya contacto.