

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 | 7 
graines de courge, tomate, jalapeño, ail, lime, orange, cumin

Salsa Guajillo | 5  
piment guajillo, tomate, oignon, ail, vinaigre

FRAIS

Salade de chou | 6 
chou vert, orange, oignon rouge, jalapeños, huile chipotle, lime, coriandre

Nopales | 11 
cactus, tomate, queso fresco, avocat, radis, oignon rouge, coriandre

Salpicon | 17
3 tostada garnies de boeuf, laitue, pico de gallo, salsa guajillo, avocat, concombre

Crudo | 16
flétan cru, lime, crème sure, concombre, jalapeño, coriandre

Aguachile de Camarón | 16  *choix de sauce (verde, roja, negra)*
crevettes mi-cuites avec lime, oignon, avocat, coriandre

Aguachile Mixto | 45  *choix de sauce (verde, roja, negra)*
flétan, pieuvre et crevettes mi-cuites avec lime, oignon, avocat, coriandre

CHAUD

Tortitas | 8 
boulettes d'avoine, soya, carottes, céleri et maïs, enrobées de sauce buffalo servies avec salade de chou et sauce platano

Esquite | 9  
maïs poêlé, beurre au jalapeño, aioli à la coriandre, queso fresco, coriandre

Queso Fundido | 14  *extra chorizo + 3*
sauce au fromage cheddar vieilli, mozza gratinée et tortillas frais

Poblano | 15
farci de chorizo, mozza gratinée, salsa roja, pico de gallo, queso fresco, coriandre

Enmolada con pollo | 14
3 tortillas farcies de poulet, sauce mole, sésame grillé

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

Camarón | 16
crevettes style ceviche, guacamole, pico de gallo, salade de chou, coriandre

Yaca | 13 
jackfruit et chou braisé cochinita, ananas, chou rouge, oignon cru, coriandre

QUESADILLAS

3 tortillas de maïs garnies de queso fresco & mozzarella fondue

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 Chorizo | 16
chorizo rojo de porc, confiture de figue et tomatillos, crème sûre à la lime

Quesa Yaca | 16 
jackfruit et chou braisé cochinita, ananas grillé, oignon cru, crème sûre à la lime

DESSERT

Churros | 8 
avec dulce de leche

Sorbet à la mangue | 8 
avec sauce chamoy (*taïwan, fruits séchés, hibiscus et piment arbol*)

EXTRAS | 3 crème sûre · salsa verde · pico de gallo
guacamole · queso fresco · croustilles

 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.

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 | 7 
pumpkin seeds, tomato, jalapeño, garlic, lime, orange, cumin

Salsa Guajillo | 5  
guajillo chili, tomato, onion, garlic, vinegar

FRESH

Coleslaw | 6 
green cabbage, orange, red onion, jalapeños, chipotle oil, lime, cilantro

Nopales | 11 
cactus, tomato, queso fresco, avocado, radish, red onion, cilantro

Salpicon | 17
3 tostadas topped with beef, lettuce, pico de gallo, guajillo, avocado, cucumber

Crudo | 16
raw halibut, lime, sour cream, chayote, jalapeño, cilantro

Aguachile de Camarón | 16  *choice of sauce (verde, roja, negra)*
half-cooked shrimp with lime, onion, avocado, cilantro

Aguachile Mixto | 45  *choice of sauce (verde, roja, negra)*
halibut, octopus, and half-cooked shrimp with lime, onion, avocado, cilantro

HOT

Tortitas | 8 
oat, soy, carrot, celery, and corn patties coated in buffalo sauce,
served with coleslaw and plantain sauce

Esquite | 9  
sautéed corn, jalapeño butter, cilantro aioli, queso fresco, cilantro

Queso Fundido | 14  *extra chorizo + 3*
aged cheddar and mozza cheese sauce served with freshly made tortillas

Poblano | 15
stuffed with chorizo, mozzarella, roja salsa, pico de gallo, queso fresco, cilantro

Enmolada con pollo | 14
3 tortillas stuffed with chicken, mole sauce, toasted sesame seeds

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
slow cooked pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Birria | 14
braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, served with consommé

Camarón | 16
ceviche-style shrimp, guacamole, pico de gallo, coleslaw, cilantro

Yaca | 13 
jackfruit et braised cabbage cochinita, 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 Chorizo | 16
pork red chorizo, fig and tomatillo jam, lime sour cream

Quesa Yaca | 16 
jackfruit and braised cabbage cochinita, 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  sour cream · salsa verde · pico de gallo
guacamole · queso fresco · chips

 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.

DIPS

servido con chips de maíz caseras

Guacamole | 6 
aguacate, cebolla, limón, cilantro

Frijoles | 5 
frijoles molidos

Pico de Gallo | 5 
tomate, cebolla, cilantro, jalapeño, limón

Sikil Pak | 7 
semillas de calabaza, tomate, jalapeño, ajo, limón, naranja, comino

Salsa Guajillo | 5  
chile guajillo, tomate, cebolla, ajo, vinagre

FRÍO

Ensalada de col | 6 
repollo, naranja, cebolla morada, jalapeños, aceite de chipotle, limón, cilantro

Nopales | 11 
nopales, tomate, queso fresco, aguacate, rábano, cebolla morada, cilantro

Salpicón | 17
3 tostadas con res, lechuga, pico de gallo, salsa guajillo, aguacate, pepino

Crudo | 16
halibut crudo, limón, crema ácida, pepino, jalapeño, cilantro

Aguachile de Camarón | 16  *elección de salsa (verde, roja, negra)*
camarones a medio cocer con limón, cebolla, aguacate, cilantro

Aguachile Mixto | 45  *elección de salsa (verde, roja, negra)*
halibut, pulpo y camarones a medio cocer con limón, cebolla, aguacate, cilantro

CALIENTE

Tortitas | 8 
albóndigas de avena, soya, zanahoria, apio y maíz, bañadas en salsa buffalo, servidas con ensalada de col y salsa de plátano

Esquite | 9  
elote salteado, mantequilla de jalapeño, alioli de cilantro, queso fresco

Queso Fundido | 14  *extra chorizo + 3*
queso cheddar curado y mozza derretidos, tortillas frescas

Poblano | 15
relleno de chorizo, mozzarella, salsa roja, pico de gallo, queso fresco, cilantro

Enmolada con pollo | 14
3 tortillas rellenas de pollo, salsa mole, ajonjolí tostado

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

Camarón | 16
camarones estilo ceviche, guacamole, pico de gallo, ensalada de col, cilantro

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 Chorizo | 16
chorizo rojo de cerdo, mermelada de higo y tomatillo, crema ácida

Quesa Yaca | 16 
yaca cochinita, repollo estofado, piña asada, cebolla cruda, crema ácida

POSTRES

Churros | 8 
con dulce de leche

Soberte de mango | 8 
con salsa chamoy (*tamarindo, frutos secos, jamaica y pimienta de árbol*)

EXTRAS | 3  crema ácida • salsa verde • pico de gallo
guacamole • queso fresco • totopos

 vegetariano  vegano

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.

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

Cassiolette Ranchera | 19

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

Cassiolette 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

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



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	4
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

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 | 7 
graines de courge, tomate, jalapeño, ail, orange, cumin

Salsa Guajillo | 5  
piment guajillo, tomate, oignon, ail, vinaigre

MENU TAKEOUT

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

SWEETS

Churros | 8 
with dulce de leche

EXTRAS | 3 crème sûre • salsa verde • pico de gallo
guacamole • queso fresco • croustilles

QUESADILLAS

3 tortillas de maïs garnies de queso fresco & mozzarella fondue

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 Chorizo | 16
chorizo rojo de porc, confiture de figue et tomatillos, crème sûre à la lime

Quesa Yaca | 16 
jackfruit et chou braisé cochinita, ananas grillé, oignon cru, crème sûre à la lime

BREUVAGES

Boissons gazeuses | 5
Jarritos • Coca-Cola mexicain • Eau pétillante

Agua Fresca | 5
Jamaica • Pepino • Pepino-Piña • Horchata



 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.

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 | 7 
pumpkin seeds, tomato, jalapeño, garlic, orange, cumin

Salsa Guajillo | 5  
guajillo chili, tomato, onion, garlic, vinegar

TAKEOUT MENU

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
slow cooked pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Birria | 14
braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, served with consommé

Yaca | 13 
jackfruit et braised cabbage cochinita, grilled pineapple, raw onion, cilantro

DESSERT

Churros | 8 
avec dulce de leche

EXTRAS | 3 sour cream • salsa verde • pico de gallo
guacamole • queso fresco • chips

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 Chorizo | 16
pork red chorizo, fig and tomatillo jam, lime sour cream

Quesa Yaca | 16 
jackfruit and braised cabbage cochinita, grilled pineapple, raw onion, cilantro

DRINKS

Soft Drinks | 5
Jarritos • Mexican Coca-Cola • Sparkling water

Agua Fresca | 5
Jamaica • Cucumber • Pepino-Piña • Horchata



 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.

Menu groupe - Midi

À PARTAGER

25\$/personne

incluant un Agua Fresca maison

Guacamole

avocat, oignon, lime, coriandre

Sikil Pak

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

TACOS

un tacos de chaque sorte (donc trois) par personne

Carnitas

porc confit, oignon mariné, coriandre, salsa verde

Barbacoa

boeuf braisé au piment ancho, salsa verde, oignon cru, coriandre

Al pastor

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

*possibilité de changer un des trois tacos pour le Yaca (végé) au même prix.
pour les végétariens, possibilité de prendre trois tacos Yaca *

Churros

servi avec dulce de leche

 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.
Sachez que nous utilisons que du porc de la ferme Turlo sans antibiotique.



Group Menu - Lunch

TO SHARE

25\$/person

Includes a house-made Agua Fresca

Guacamole

avocado, onion, lime, cilantro

Sikil Pak

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

TACOS

one taco of each kind (so three in total) per person

Carnitas

low cooked pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Barbacoa

braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro

Al pastor

Achiote-marinated pork, grilled pineapple, raw onion, cilantro, salsa verde

*substitute one of the three tacos for the Yaca (vegetarian) taco at no extra charge
for vegetarians, it's possible to opt for three Yaca tacos *

Churros

served with dulce de leche

 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.
We only use pork grown without antibiotics from La Ferme Turlo.



Menu groupe 1 - Souper

À PARTAGER

À savoir!
Pour les personnes avec des allergies
ou intolérances, nous ajustons le menu
en conséquent.

26\$/PERSONNE

 végétarien  végétalien

TREMPETTES

Guacamole

avocat, oignon, lime, coriandre

Queso Fundido

sauce au fromage cheddar vieilli
et mozza gratiné, tortillas frais

Frijoles

purée de haricots noirs



TACOS *3 tacos par personne - un de chaque*

Carnitas

porc confit, oignon mariné, coriandre, salsa verde

Barbacoa

boeuf braisé au piment ancho, salsa verde, oignon cru, coriandre

Yaca

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

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.

DESSERT? *ajout de 8\$*

Churros

avec dulce de leche

Sorbet à la mangue

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

Menu groupe 2 - Souper

À PARTAGER

À savoir!
Pour les personnes avec des allergies
ou intolérances, nous ajustons le menu
en conséquent.

35\$/PERSONNE

 végétarien  végétalien

TREMPETTES

Guacamole

avocat, oignon, lime, coriandre

Queso Fundido

sauce au fromage cheddar vieilli
et mozza gratiné, tortillas frais

Frijoles

purée de haricots noirs



TACOS & QUESA

2 tacos & 2 quesas par
personne - un de chaque

Tacos Barbacoa

boeuf braisé au piment ancho, salsa verde, oignon cru, coriandre

Tacos Yaca

jackfruit et chou braisé cochinita,
ananas grillé, oignon cru, coriandre

Quesa Carnitas

porc confit, mozzarella, queso fresco, oignon mariné,
crème sûre à la lime

Quesa Gringa

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

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.

DESSERT

Churros

avec dulce de leche

Group Menu 1 - Diner TO SHARE

26\$/PERSON

 vegetarian  vegan

*Please note!
For people with allergies or
intolerances, we adjust the menu
accordingly.*

DIPS

Guacamole

avocado, onion, lime, cilantro

Queso Fundido

aged cheddar and mozza cheese
sauce, freshly made tortillas

Frijoles

black bean puree



TACOS *3 tacos per person*

Carnitas

slow cooked pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Barbacoa

braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, salsa verde

Yaca

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

All our products are fresh & made in-house.
There's no gluten in our kitchen, but we do
serve beer at the bar, so we can't guarantee
100% no cross-contact.

DESSERT? *add 8\$*

Churros

served with dulce de leche

Sorbet à la mangue

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

Group Menu 2 - Diner

TO SHARE

35\$/PERSON

 vegetarian  vegan

*Please note!
For people with allergies or
intolerances, we adjust the menu
accordingly.*

DIPS

Guacamole

avocado, onion, lime, cilantro

Queso Fundido

aged cheddar and mozza cheese
sauce, freshly made tortillas

Frijoles

black bean puree



TACOS & QUESA *two tacos and two quesa per person*

Barbacoa

braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, salsa verde

Yaca

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

Quesa Carnitas

slow cooked pork, pickled onion, lime sour cream

Quesa Gringa

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

All our products are fresh & made in-house.
There's no gluten in our kitchen, but we do
serve beer at the bar, so we can't guarantee
100% no cross-contact.

DESSERT

Churros

served with dulce de leche