

JULIO

TAQUERIA

TREMPETTES

servies avec un bol de
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

FROID

Nopales | 11

cactus, tomate, queso fresco, avocat, radis, oignon rouge, coriandre

Pulpo | 15

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

Crudo | 16

poisson du moment, lime, crème sure, concombre, jalapeño, coriandre

Aguachile | 16

crevettes mi-cuites dans une sauce mangue et chipotle avec concombre, oignon, coriandre, avocat, crème sure à la lime chipotle et chips de maïs

Aguachile Mixto | 42

aguachile avec poisson du moment, pieuvre et crevettes mi-cuites

CHAUD

Esquite | 9

maïs poêlé, beurre à l'epazote, aioli à la coriandre, queso fresco, coriandre

Enchiladas Verdes | 15

3 tortillas farcies de poulet avec tomatillos, oignon, queso fresco, coriandre

Pozole Verde | 8 • 15

extra pleurotes +4
bouillon de volaille, poulet, maïs hominy, piment poblano, tomatillo, laitue, coriandre, radis, graines de courge, tatin, lime

Sopa de Tortilla | 7

bouillon de volaille, tomate & piments séchés, avocat, coriandre, crème sure

QUESO FUNDIDO

Queso | 14

sauce au fromage cheddar vieilli, mozza gratinée, tortillas fraîches

Chori Queso | 16

chorizo, sauce au fromage cheddar vieilli, mozza gratinée, tortillas fraîches

Flameado | 16

nopal (cactus) et jalapeño grillés, sauce au fromage cheddar pimentée, fromage monterey jack gratiné et tortillas fraîches

TACOS

3 tacos par assiette sur
tortillas de maïs fraîches

Al Pastor | 13

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

Carnitas | 13

porc confit, oignon mariné, salsa verde, coriandre

Birria | 14

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

Setas | 13

pleurotes confits marinés au café et piment chipotle, yogourt végétal, oignon rouge, gremolata de noix de coco, coriandre

Arrachera | 45

• à partager
hampe de boeuf 9 oz marinée, servie avec garnitures tièdes, avocat, salsa macha, chimichurri de persil et coriandre, tortillas fraîches

QUESADILLAS

3 tortillas de maïs grillées
et garnies de fromage fondu

Gringa | 16

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

Carnitas | 16

porc confit, oignon mariné, crème sure à la lime

Birria | 17

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

Setas | 16

• disponible avec du mozza
fromage mozzarella végétalien, pleurotes confits marinés au café et piment chipotle, oignon rouge, gremolata de noix de coco

Gobernador | 17

crevettes cuites dans une sauce tomate adobo, piment poblano, oignon, ail, coriandre, crème sure à la lime et chipotle

DESSERT

Churros | 8

avec dulce de leche

Sorbet à la mangue | 8

avec sauce chamoy • tamarin, fruits séchés, hibiscus et piment árbol

Pan de maïs | 9

pain de maïs (avec beurre et œuf), lait condensé sucré, coulis de fruits rouges à la cardamome, pacanes au sirop d'érable, menthe

EXTRAS | 3

crème sure • salsa verde • pico de gallo
guacamole • queso fresco • salsa macha

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 avec gluten dans le bar, nous ne pouvons donc garantir à 100% l'absence de contact. Mentionnez toute allergie ou intolérance lors de la commande.

DIPS served with a bowl of 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

FRESH

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

Pulpo | 15
octopus in escabeche, cauliflower, carrot, jalapeño, cilantro, salsa negra

Crudo | 16
fish of the day, lime, sour cream, cucumber, jalapeño, cilantro

Aguachile | 16 🌶️
half-cooked shrimp in a mango and chipotle sauce with cucumber, onion, cilantro, avocado, lime chipotle sour cream, served with corn chips

Aguachile Mixto | 42 🌶️ • to share
aguachile with fish of the day, octopus and half-cooked shrimp

HOT

Esquite | 9 🌱 🌶️
sautéed corn, epazote butter, cilantro aioli, queso fresco, cilantro

Enchiladas Verdes | 15 *cheesy baked +4*
3 tortillas filled with chicken, tomatillos, onion, queso fresco, cilantro

Pozole Verde | 8 • 15 *extra oyster mushroom +4*
chicken broth, poach chicken, hominy corn, poblano pepper, tomatillo, lettuce, cilantro, radishes, pumpkin seeds, tajin seasoning, lime

Sopa de Tortilla | 7 🌶️
chicken broth, tomato and dried chilies, avocado, cilantro, sour cream

QUESO FUNDIDO

Queso | 14 🌱
aged cheddar and mozza cheese sauce served with fresh tortillas

Chori Queso | 16
chorizo, aged cheddar and mozza cheese sauce with fresh tortillas

Flameado | 16 🌱 🌶️
grilled nopal (cactus) and jalapeño, spicy cheddar cheese sauce, melted Monterey Jack cheese with fresh tortillas

TACOS 3 tacos per plate on fresh 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

Setas | 13 🌱
confit oyster mushrooms marinated in coffee and chipotle pepper, plant-based yogurt, red onion, coconut gremolata, cilantro

Arrachera | 45 🌶️ • to share
marinated beef steak 9 oz served with warm sides, avocado, salsa macha, parsley and cilantro chimichurri, and fresh tortillas

QUESADILLAS 3 corn tortillas filled with melted cheese

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 Setas | 16 🌱 • available with mozza
plant-based mozzarella cheese, oyster mushrooms confit marinated in coffee and chipotle pepper, red onion, coconut gremolata

Gobernador | 17 🌶️
shrimps cooked in an adobo tomato sauce, with poblano pepper, onion, garlic, cilantro, lime and chipotle sour cream

SWEET

Churros | 8 🌱
with dulce de leche

Mango Sorbet | 8 🌱
with chamoy sauce • tamarind, dried fruit, hibiscus and árbol pepper

Pan de maíz | 9 🌱
cornbread with butter and egg, sweetened condensed milk, red fruit coulis with cardamom, pecans in maple syrup, mint

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

🌱 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 guarantee 100% that there will be no cross-contamination. Please mention any allergies or intolerances when ordering.

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 | 7

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

FRÍO

Nopales | 11

nopales, tomate, queso fresco, aguacate, rábano, cebolla morada, cilantro

Pulpo | 15

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

Crudo | 16

pescado del momento, limón, crema ácida, pepino, jalapeño, cilantro

Aguachile | 16

camarones a medio cocer en salsa de mango y chipotle con pepino, cebolla, cilantro, aguacate, crema ácida de chipotle, limón y totopos

Aguachile Mixto | 42 · para compartir

aguachile con pescado del momento, pulpo y camarones a medio cocer

CALIENTE

Esquite | 9

elote salteado, mantequilla de epazote, alioli de cilantro, queso fresco

Enchiladas Verdes | 15 *gratinado +4*

3 tortillas rellenas de pollo, tomatillos, cebolla, queso fresco, cilantro

Pozole Verde | 8 · 15 *extra setas +4*

caldo de pollo, pollo escalfado, maíz pozolero, chile poblano, tomatillo, lechuga, cilantro, rábano, pepitas, tajín, limón

Sopa de Tortilla | 7

caldo de pollo, tomate y chiles secos, aguacate, cilantro, crema ácida

QUESO FUNDIDO

Queso | 14

queso cheddar curado y mozza derretidos, tortillas frescas

Chori Queso | 16

chorizo, queso cheddar curado y mozza derretidos, tortillas frescas

Flameado | 16

nopal y jalapeño asados, salsa de queso cheddar picante, queso Monterey Jack derretido y tortillas frescas

TACOS 3 tacos por plato en tortillas de maíz frescas

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

Setas | 13

champiñones ostra confitados marinados en café y chile chipotle, yogurth vegetal, cebolla roja, gremolata de coco, cilantro

Arrachera | 45 · para compartir

arrachera 9oz marinado servido con guarniciones templado, aguacate, salsa macha, chimichurri de perejil y cilantro, tortillas frescas

QUESADILLAS 3 tortillas de maíz a la plancha con queso fundido

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 Setas | 16 · disponible con mozza

queso mozzarella de origen vegetal, champiñones ostra confitados y marinados en café y chile chipotle, cebolla morada, gremolata de coco

Gobernador | 17

camarones cocinados en salsa de tomate adobo, con chile poblano, cebolla, ajo, cilantro, crema ácida chipotle

POSTRES

Churros | 8

con dulce de leche

Soberte de Mango | 8

con salsa chamoy · tamarindo, frutos secos, jamaica y pimienta de árbol

Pan de maíz | 9

Pan de elote esponjoso, leche condensada azucarada, mermelada de frutos rojos con cardamomo y nueces al maple, menta

EXTRAS | 3 crema ácida ■ salsa verde ■ pico de gallo guacamole ■ queso fresco ■ salsa macha

 vegetariano

 vegano

Todos nuestros productos son frescos y caseros. En la cocina no se utiliza gluten, pero en el bar servimos cerveza que contiene gluten, por lo que no podemos garantizar que no haya contaminación cruzada. Por favor, indique cualquier alergia o intolerancia al realizar su pedido.



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

salsa roja, deux œufs pochés, frijoles, chorizo, gratin de mozzarella, avocat, pico de gallo, jalapeños, coriandre, quatre 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

Niños | 10

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

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 • frijoles • pico de gallo

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

7 | sikil pak

8 | churros • sorbet à la mangue

9 | pan de maïs

EXTRAS

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

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

BREUVAGES

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

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.



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, four 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

Niños | 10 🌱 plate for children aged 12 and under
scrambled egg, potatoes, slice of gluten-free bread, jam, churros

Tacos Barbacoa Con Huevos | 14

two tortillas, birria beef, salsa roja, 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 • frijoles • pico de gallo
- 6 | guacamole • yogurt with fruits and granola • two slices of bread with jam and fruits
- 7 | sikil pak
- 8 | churros • mango sorbet
- 9 | pan de maïs

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

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.



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

MENU TAKEOUT

TACOS

3 tacos par assiette sur
tortillas de maïs fraîches

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

Setas | 13

pleurotes confits marinés au café et piment chipotle, yogourt végétal, oignon rouge, gremolata de noix de coco, coriandre

DESSERT

Churros | 8

avec dulce de leche

EXTRAS | 3

crème sure • salsa verde • pico de gallo
guacamole • queso fresco • chips de maïs

QUESADILLAS

3 tortillas de maïs grillées
et garnies de fromage fondu

Quesa Gringa | 16

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

Quesa Carnitas | 16

porc confit, oignon mariné, crème sure à la lime

Quesa Birria | 17

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

Setas | 16

fromage mozzarella végétalien, pleurotes confits marinés au café et piment chipotle, oignon rouge, gremolata de noix de coco

Gobernador | 17

crevettes cuites dans une sauce tomate adobo, piment poblano, oignon, ail, coriandre, crème sure à la lime et chipotle

BREUVAGES

Boissons gazeuses | 5

Jarritos • Coca-Cola mexicain • Eau pétillante

Agua Fresca | 5

Jamaica • Pepino • Pepino-Piña



 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 avec 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

TAKEOUT MENU

TACOS

3 tacos per plate on
fresh 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

Setas | 13 🌱
confit oyster mushrooms marinated in coffee and chipotle pepper,
plant-based yogurt, red onion, coconut gremolata, cilantro

DESSERT

Churros | 8 🌱
avec dulce de leche

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

QUESADILLAS

3 corn tortillas filled
with melted cheese

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 Setas | 16 🌱
plant-based mozzarella cheese, oyster mushrooms confit marinated
in coffee and chipotle pepper, red onion, coconut gremolata

Gobernador | 17 🌶️
shrimps cooked in an adobo tomato sauce, with poblano pepper, onion,
garlic, cilantro, lime sour cream and chipotle.

DRINKS

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

Agua Fresca | 5
Jamaica • Cucumber • Pepino-Piña



🌱 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.

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 conséquence.

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



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.

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

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



JULIO

TAQUERIA